

## **Idag öppnar Penny & Bill**

I lokalen på Grev Turegatan 30 lagas maten över öppen eld eller i den kombinerade rawbaren där kockar och bartendrar delar på utrymmet. Den senare placerad med utsikt över de 65 sittplatserna. Konceptet är framtaget under ledning av stjärnkocken Henrik Norström och Sveriges bästa bartender Johan Evers. - Vi vill att gästerna ska känna att de kommit hem till ett värdpar, hem till Penny och Bill. Det ska vara en helhetsupplevelse och gästerna kan förvänta sig att bli väl omhändertagna och hänförda av spännande smaker i en avslappnad atmosfär, säger Henrik Norström. I menyn är det råvaran som står i centrum och de totalt sexton välkomponerade rätterna är uppdelade i tre kategorier. Fresh, Open fire och Treats. Under Fresh kommer rätterna från rawbaren där fokus ligger på rå fisk, skaldjur och grönsaker. I Open fire-menyn finns kött, fisk och grönsaker som tillagas över öppen eld och under Treats ligger efterrätterna listade. Är man nyfiken på kombinationen av mat och cocktails har kreatörerna själva satt samman sina bästa kombinationer under Foodtails. - Vi har över 28 egenkomponerade cocktails på drinkmenyn, utöver Penny & Bill's egna versioner på klassiker som Old Fashioned, säger Johan Evers. Penny & Bill öppnar i dag 20 februari på Grev Turegatan 30. Bordsbokning finns tillgänglig på [www.pennyandbill.se](http://www.pennyandbill.se). Telefon: **08-611 02 11** Mail: [info@pennyandbill.se](mailto:info@pennyandbill.se)