

# Nu öppnar Skanstulls nya matscen Teatern

I morgon den 5 december klockan 11.00 öppnar Teatern. Här förverkligar välkända kockar som Fävikens Magnus Nilsson, vegankocken Maximillian Lundin och kockduon Adam Dahlberg och Albin Wessman sina matidéer på ett snabbt, enkelt och opretentiöst sätt. - Det känns fantastiskt att nu kunna välkomna alla som bor eller jobbar i Skanstull, övriga stockholmare, turister och besökare till Ringen och Teatern. På Teatern är kvalitén hög och utbudet passar de flesta plånböcker, säger Henriette Johansson, centrumchef på Ringen centrum. I dag tillkännagavs också att Stefano Catenacci, hovtraktör och kökschef på Operakällaren, öppnar sitt nya kök Chaos på Teatern. Här serverar han smårätter från hela världen. På menyn står bland annat koreansk råbiff och ett 63-gradersägg med svampkräm. - Att servera smårätter från hela världen är en idé som jag har haft länge och nu äntligen får förverkliga på Teatern. Att det dessutom blir i Skanstull känns extra kul eftersom det är mina gamla kvarter, här har jag vuxit upp, säger Stefano Catenacci. AMF Fastigheter har utvecklat Teatern tillsammans med den erfarna matentreprenören Ricard Constantinou. - Jag älskar kontraster och vill med Teatern utmana gängse föreställningar om vad snabbmat är. Det har tidigare saknats bra mat i Skanstull och nu får man möjlighet att möta ett antal av Sveriges mest välkända kockar i Ringen centrum, säger Ricard Constantinou. Teatern består av nio kök med olika matinriktningar samt ett patisserie. Här kan gästerna njuta av både frukost, lunch, middag och fika, på plats eller som take away. **Korta fakta om Teatern** Under 2014 inledde AMF Fastigheter ett samarbete med matentreprenören Ricard Constantinou, som har lång erfarenhet från restaurangbranschen och som bland annat står bakom Panini Internazionale, Printz, K-märkt och K25. Resultatet blev Teatern, Ringens nya matscen där välmeriterade kockar och en hyllad konditor förverkligar sina matidéer i ett helt nytt format. - Nytt koncept för mat, dryck och umgänge i Ringen, Skanstull. Öppnar 5 december 2015. - Teatern består av nio olika kök och ett patisserie. - En helt ny matscen med ett brett utbud. Flera av Sveriges främsta kockar och en hyllad konditor serverar något för alla smaker. - Teatern serverar mat och bakverk av hög kvalitet, från morgon till kväll. - Utförandet och servicen är snabb, enkel och opretentiös, utan att tumma på kvaliteten. - Priserna passar de flesta plånböcker. - Det breda utbudet går lika bra att äta på plats som att ta med. - Teatern har 250 sittplatser och omfattar ca 900 kvm. - AMF Fastigheter äger, utvecklar och förvaltar Ringen centrum. AMF Fastigheter har utvecklat konceptet i samarbete med matentreprenören Ricard Constantinou. **Kockduo: Linus Ahlstedt och Mikael Gröndal, Snack Bar Sydfransk snabbmat** Linus Ahlstedt och Mikael Gröndal, med Chez Betty på meritlistan, tar nu sitt hyllade koncept Snack Bar till Teatern i Ringen centrum. På Snack Bar lagar duon mat som de själva älskar att äta. - Vi lagar god och enkel mat utan att krångla till det. Vi använder alltid de bästa råvarorna och gör det på vårt sätt. Det kommer man långt med! På Snack Bar i Teatern serverar de sin egen tolkning av sydfransk snabbmat. Signaturrätten är kalvköttskebab gjord på bra råvaror och med en egenlagad sauce blanche. **Kock: Magnus Nilsson, Korvkiosk** Kvalitetskorv när Magnus Nilsson kommer till Stockholm Magnus Nilsson har rosats långt utanför Sveriges gränser och hans restaurang Fäviken Magasinet har utnämnts till världens 25:e bästa. Nu öppnar Magnus Nilsson Korvkiosk i Ringen centrum - den första satsningen utanför Jämtland. - Möjligheten att få driva korvkiosk på ett ställe där det rör sig väldigt mycket folk lockade mig till Stockholm och Ringen centrum, säger Magnus Nilsson. **Konditor: Daniel Roos, K-märkt patisserie och bageri** Frukost, roliga bakverk och födelsedagstårta från Daniel Roos Nu öppnar Daniel Roos K-märkt bageri & patisserie på Teatern. Det blir moderna och roliga bakverk, tårtor, bröd, bullar och för alla frukostälskare kommer det att finnas goda mackor och en rad hälsosamma alternativ. Allt skapat med råvaror av bra kvalitet. För Daniel Roos är det viktigt att hans bakverk är lika estetiskt som gastronomiskt tilltalande. - Läget i Skanstull och de duktiga yrkesmännen som tillsammans bildar Teatern lockade mig att hoppa på tåget. Det ska bli fantastiskt kul att få göra mina bakverk tillgängliga för fler, säger Daniel Roos. Daniel Roos förälskade sig i konditoryrket när han i årskurs 8

praktiserade i den lokala matbutiken och fick uppleva deras konditori. Sedan dess har han bland annat arbetat som chefskonditor på Operakällaren, vunnit OS-guld tillsammans med kocklandslaget, ansvarat för Kronprinsessan Victoria och Prins Daniels bröllopsdessert och skapat Nobeldesserter.

**Kock: Maximillian Lundin, The Plant - Food that works Ekologisk och vegansk fastfood signerad Maximillian Lundin**

Maximillian Lundin, den forne köttälskaren som blev vegan, öppnar nu Sveriges första helt ekologiska och veganska fastfood-restaurang, The Plant - Food that works, i Ringen centrum. - På The Plant kommer jag att servera nyttig mat som smakar onyttigt. Menyn anpassas efter säsong. Allt är givetvis 100 % ekologiskt och jag använder även biodynamiska råvaror, säger Maximillian Lundin. På The Plant - Food that works kommer Maximillian servera tre olika varmrätter och två sallader som tillval. Maten är till stor del gjord på svenska råvaror och salladernas innehåll kommer att skifta beroende på säsong. **Kockduo: Adam Dahlberg och Albin Wessman, Raamen Japanska nudlar på svenska** Adam Dahlberg och Albin Wessman är de två klassiskt skolade kockarna som 2011 öppnade det hyllade konceptet Adam & Albin Matstudio tillsammans. De har båda en gedigen meritlista, 2012 vann exempelvis Adam Dahlberg silver i Bocuse d'Or. Nu öppnar de sitt nya koncept Raamen i Ringens nya matsatsning. - Vi älskar båda att äta och laga nudlar. Ramen är beviset på att fantastisk mat inte behöver vara komplicerad, bara orimligt god, säger Adam Dahlberg och Albin Wessman. På Raamen kommer de att servera nyskapande nudelrätter med svenska smaker. Raamen blir först i Norden att använda ramennudlarnas rolls royce från Sun Noodles, leverantör till några av världens bästa nudelrestauranger.

**Kock: Claes Grännsjö, Nook Market Asiatisk streetfood signerad Nook Market**

Claes Grännsjö öppnar nu Nook Market på Teatern, en filial till hyllade restaurang Nook. På Teatern serverar han mat med smak och inspiration från asiatisk street food. På menyn finns bland annat den vietnamesiska baguetten banh mi och steam buns, ångade bröd med sidfläsk. - När jag blev tillfrågad om jag ville vara en del av Teatern nappade jag direkt. Jag lockades av det nyskapande konceptet, atmosfären och närheten till gästerna, säger Claes Grännsjö. **Kock: Marco Baudone, Mama Slow cooked fast food** när den är som bäst. Så beskriver kocken Marco Baudone maten i sitt nya kök på Teatern, rotisseriet Mama. På menyn finns bland annat kyckling, högrev och italiensk porchetta. Köttet rostas på snurrande spett i flera timmar för att sedan serveras med olika sorters bröd, fräscha grönsaker och dippsåser. - Rotisserie är en underbar och traditionell tillagningskonst som lockar fram det bästa ur råvarorna. Jag har en förkärlek till porchetta, en italiensk fläksida, och har länge velat utveckla den och hitta nya serveringsformer. Teaterns koncept känns därför perfekt för den mat som jag älskar och vill laga, säger Marco Baudone. På Marco Baudones meritlista finns restauranger som Le Rouge och Operakällaren liksom de Guide Michelin-prisade restaurangerna Gualtiero Marchesi utanför Milano och Restaurant Guy Savoy i Paris.