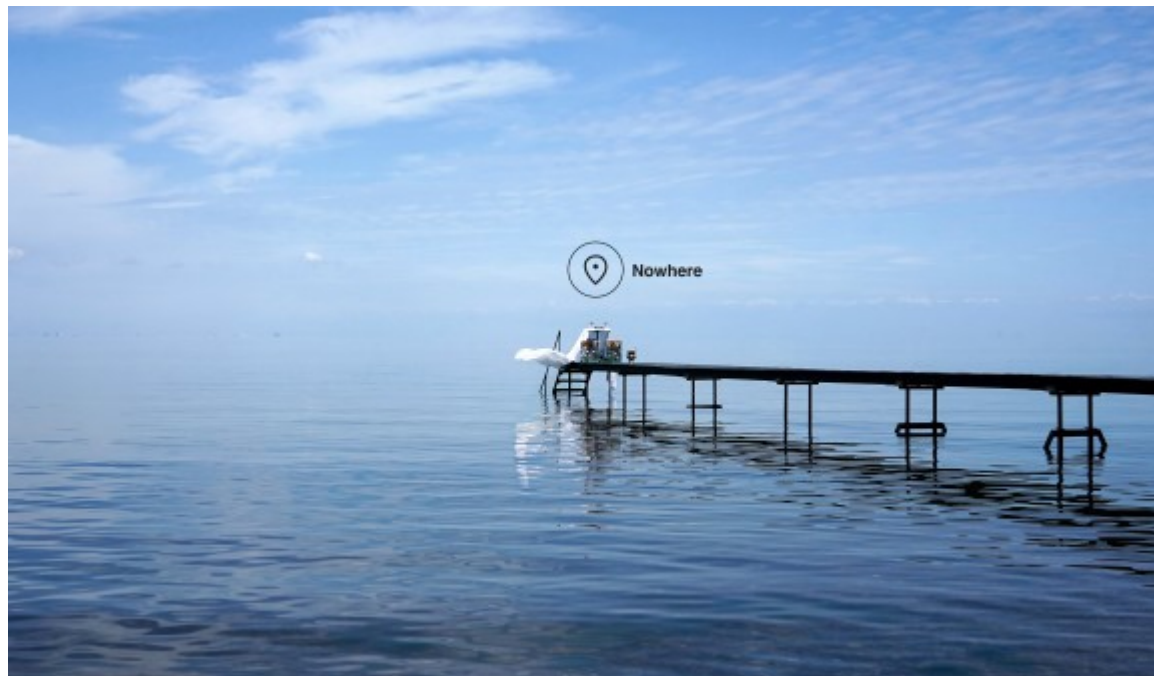


## Restaurang Nowhere öppnar mitt i naturen

I sommar öppnar det alkoholfria vinhuset Oddbird en liten restaurang på en stor yta i samarbete med kockarna från Garba. Unikt designade småbord placeras avskilt från varandra mitt ute i skogen, vid fälten och vattnet i ett naturreservat. För utformningen av Nowhere står inredningsduon The Norrmans.



20-21 augusti skapar Oddbird en tillfällig restaurang i naturreservatet Häringe-Hammersta söder om Stockholm där kockarna Linn Söderström och Marion Ringborg från Garba står för menyn. Nowhere består av sex bord som är utspridda på särskilt vackra lägen utan kontakt med andra gäster. Samtliga platser är individuellt utformade av den svensk-danska inredningsduon Anna och Lars Norrman för att skapa en kontrast till naturen.

- Vi har med tiden blivit experter på att fly, både mentalt och fysiskt, men i år har vi plötsligt tvingats att stanna upp. Istället för utlandsresan trevar vi oss ut i naturen och upptäcker magiska ställen mitt framför näsan, säger Mehmet Gürbüzer på Oddbird. Från en hörna på bakgården till gömda ställen i skogen som vi tidigare inte uppfattat som en destination. Det är inte platsen i sig vi vill nå med restaurangen utan snarare en sinnesstämning.

Nowhere serverar en fast meny av kockarna Linn Söderström och Marion Ringborg från Garba tillsammans med Oddbirds alkoholfria viner på druvor som Chardonnay, Pinot Noir och Glera.

- Vi kockar pratar ofta om råvarors ursprung och deras närhet till naturen för att ge våra gäster både en större förståelse och upplevelse av måltiden, säger kockarna Linn Söderström och Marion Ringborg bakom Garba. På Nowhere vill vi förstärka den känslan genom att faktiskt befinna oss mitt i naturen. Oddbird har på kort tid vuxit till landets största producent av alkoholfria viner och är vinhuset bakom storsäljaren **Oddbird Blanc de Blanc by Richard Juhlin**.

Bokningen till restaurang Nowhere öppnar 22 juni på Oddbirds hemsida.