

## Sayan öppnar Isaan´

Fredag den 17 januari byter Berns Asiatiska skepnad. När Sayan Isaksson flyttar in gör han det med restaurangen Isaan´ där vi bjuds en tolkning av matkulturen i den mångfasetterade thailändska jordbruksregionen Isan. Med närproducerade råvaror ges thailändska rätter ett nytt färgstarkt liv.



Uttrycksfulla klassiker, öppet kök och naturliga material. Sayan Isakssons nyöppning av Berns stora matsal bygger på en jordnära och obunden tolkning av den färgstarka matkultur som kännetecknar Isan i nordöstra Thailand. Med en självklar strävan efter närproducerat ges thailändska rätter ett nytt liv - i många fall genom nordiska och ekologiska råvaror.

”Jag inspireras av den thailändska regionen Isan, utan att låsa mig fast vid förutbestämda ingrediens- och kryddkombinationer. Jag vill skapa en fiction där smakupplevelsen står i centrum. Den mat som kommer serveras är mat som ligger mig varmt om hjärtat - vällagat men det här blir ingen finkrog”, säger Sayan Isaksson.

Restaurangen rymmer cirka 160 sittplatser, där matsalens hjärta är ett öppet kök och en glödande kolgrill i köket. Isaan´ bjuder gästen på en personlig men avslappnad service i en levande miljö. På helger står DJs för musiken som andas soul, funk och jazz, musikgenrer som Sayan själv brinner för.

Sayan Isaksson, 45 år, är en OS-belönad kock. Han har under sin karriär komponerat förrätten och huvudrätten till Nobelmiddagen, både 2015 och 2016 och drivit flera framgångsrika krogar i Stockholm, där två av dem uppnått Michelinstjärnor. Utöver detta har han även tillsammans med det svenska kocklandslaget vunnit två guldmedaljer.

Sayan Isaksson drev fram till förra sommaren Esperanto samt systerrestaurangerna Imouto och Shibumi.

ISAAN ÖPPNAR 17 JANUARI, BOKNINGEN ÄR REDAN ÖPPEN!