

Stort intresse för den nya restaurangen Emmer inför öppning

En nyskördad och naturnära matupplevelse utlovas när restaurang Emmer slår upp sina dörrar för allmänheten den 20 augusti. Restaurangen, som är belägen i Ulriksdals Vårdshus, har fått en genomgående reovering och interiören är signerad inredningsarkitekten Lotta Agaton. Den nya matsalen är inredd i en jordnära färgskala med specialdesignade möbler i exklusiva, hållbara material som går i linje med restaurangens nya inriktning.



Menyn på Emmer är skandinavisk med fokus på råvaror som skördas från den egna odlingen om 1,5 hektar som ligger precis framför matsalen. Restaurangen erbjuder både lunch och middag i form av en skördemeny, noga komponerad av kökschef Jonathan Kasche, som tidigare arbetat på bl.a. Lilla Bjers, Farang och Lilla Ego.

- Vår ambition är att skapa en avslappnad och hjärtlig restaurang med riktigt god och hållbar mat. Vår egna odling gör att vi kan vi leva upp till uttrycket "från jord till bord" på riktigt. Vi hoppas att alla våra gäster tar en promenad i köksträdgården innan de slår sig ned vid bordet så att de ser var maten som hamnar på deras tallrikar kommer ifrån, säger Jonathan Kasche, kökschef på Emmer.

Restaurangen håller öppet från april-oktober, i direkt relation till de svenska skördemånaderna.

Årstidernas färgskiftningar och naturens kretslopp har lagt grunden för restaurangens nya visuella identitet som är signerad Stockholm Design Lab. Designbyrån har bland annat formgivit logotyp, menyer och ett rörligt designkoncept, vars inspiration kommer från miljön runt omkring vårdshuset och naturens element så som vatten, vind och jord.



EMMER

Restaurang Emmer blir den nionde restaurangen som ägs och drivs av restaurangkoncernen Svenska Brassierier. Intresset inför öppningen har varit stort och för den som vill få ett bord inom den närmsta tiden gäller det att vara snabb och knipa ett av de fåtal bord som finns kvar under den första månaden.

- Vi är överväldigade över den positiva respons som vi har fått och de över 1000 gäster som redan har bokat bord innan öppning. Ett sådant bokningsläge är något vi endast vågat drömma om. Middagarna är nästan fullbokade hela första månaden och vi är oerhört glada över att det är så många som vill komma och uppleva vårt nya koncept med fokus på det gröna och närodlade, säger Fanny Sturén, restaurangchef på Emmer och Ulriksdals Vårdshus.



EMMER

Restaurang Emmer på Ulriksdals Vårdshus öppnar den 20 augusti 2020.