

Succéöppning för Emmer - fullbokat första månaden

Den nyöppnade restaurangen Emmer på Ulriksdals Vårdshus har nu hållit öppet i över en månad och den positiva responsen har inte låtit vänta på sig. Redan innan dörrarna slagit upp var restaurangen fullbokat en månad framåt med en väntelista som sträckt sig långt. Det är fortfarande ett väldigt stort bokningstryck och kommande veckor finns enbart några enstaka platser kvar på middagssittningarna.



- Vi är överväldigade av den positiva respons som vi fått under vår första tid! Det är en fröjd att se matsalen full av liv och rörelse - det märks att det är ett koncept som ligger helt rätt i tiden. Många gäster som har besökt oss för middag har redan bokat ett återbesök för lunch för att de varit så nöjda, säger Fanny Sturén, restaurangchef på Emmer.

Utöver att matsalen fått en helt ny interiör signerad inredningsarkitekten Lotta Agaton är kanske den största förändringen restaurangens nya meny. Den tidigare klassiska vårdshusmenyn har fått göra plats för ett närodlat jord till bord-koncept med grönsaker som skördas i köksträdgården framför restaurangen.

- Vi har länge velat servera en skördemeny som är "farm to table" - på riktigt. Att få se våra idéer om en grönare matupplevelse komma till liv -är fantastiskt men vår största bedrift är ändå att våra gäster, både nya och gamla, verkar älska det lika mycket som vi gör, säger Jonathan Kasche, kökschef på Emmer. Restaurangen håller säsonsöppet mellan april-oktober och serverar lunch och middag. Närodlat grönsaker från den egna köksträdgården har huvudrollen tillsammans med noga utvalda råvaror från

djurriket där alla delar tas om hand.