

Anna-Maija Nordling

12.10.2010

Uusi ruokaravintola K17 tarjoaa elämysten cocktailin

Helsingin Kampissa avaa ovensa uusi, elämyksellinen ravintola K17 Cocktail Kitchen lauantaina 30.10. Ravintolan erikoisuutena ovat laadukkaasti menun ohella eri ruoka-annoksille suunnitellut minicocktailit, jotka herättelevät aistit vastaanottamaan tulevan makuelämyksen. Ravintola K17 on itsessään nautintojen cocktail, jonka keittiöpäällikkö Matti Jämsen ja baarimestari Timo Siitonen ovat sekoittaneet mieleenpainuvaksi lounas-, illallis-, päivällis- tai loungekokemukseksi.

Kalevankatu 17:ään avattava ravintola K17 lupaa tuoda hyvän ruoan rinnalla uuden elämyksen, cocktailien makumaailman, joka avaa uusia ulottuvuuksia ruoan mausta.

– Menun ruoka-annoksien mukana tulee 4 cl:n minicocktail, joka on suunniteltu annoksen kanssa yhteensopivaksi. Inspiraation lähteenä on voinut olla itse ruoka, cocktail, tunnelma tai makumaailma. Minicocktailin ja ruoan yhdistelmä on uusi ja hauska tapa nauttia ruokailusta, ja se herättää myös keskustelua pöydissä, **baarimestari Timo Siitonen** kertoo.

Moderni K17 muistaa päivällisperinteen

K17 tuo takaisin unohdetun päivällisperinteen, jota tarjoillaan klo 17 alkaen kevyempänä menukokonaisuutena. Illallista voi nauttia klo 19:stä eteenpäin, jolloin ruokalistalta voi valita viiden makuelämyksen Maistelu- tai tätä laajemmin Signature-kokonaisuuden. Lounge avautuu klo 21 ja jatkaa toimintaa iltamyöhään tarjoillen pientä purtavaa iltanälkäisille. Lounge toimii myös A21 Cocktail Loungen "veljenä" ja tarjoaa tyylikkään tunnelman laatutietoisille aikuisille. K17 on lisäksi lounasravintola, jossa on tarjolla Helsingin herkullisin salaattibuffet sekä liikelounas.

Makujen herättelyä ja hersyttelyä uudella tavalla

K17 Cocktail Kitchen on elämyksellinen ravintola, jonka menut eivät nojautu mihinkään tiettyyn ruokailuperinteeseen, vaan ammentavat inspiraationsa eri makumaailmoista, raaka-aineista ja valmistusperinteistä sekoittaen myös niistä mielenkiintoisen cocktailin, makujen yhdistelmän.

– Keittiön kantavina teemoina on tulkita klassikkoannoksia uudella tavalla ja toisaalta tarjota makumatka ympäri maailmaa eri ruokaperinteisiin. Ruokafilosofiana on käyttää puhtaita, laadukkaita raaka-aineita. Siksi puolivalmisteita ei käytetä, **keittiöpäällikkö Matti Jämsen** kuvailee.

– Tarkoituksena on tehdä ruokaa, joka on fine dining -tason elämys, mutta joka täyttää myös vatsan. Annoksissa on laatua ja tyyliä ylimääräistä hienostelua vältellen, hän jatkaa.

Pöytä kannattaa varata etukäteen

Jämsen ja Siitonen toivovat, että oma pöytä 50 asiakaspaikan ja 120 neliön ravintolasta varattaisiin etukäteen vaikkapa soittamalla, jolloin keittiö tarjoaa ruokailijoille mieluisan yllätyksen. Näin keittiön on myös helppo ottaa huomioon ruoka-aineallergiat ja muut erityistoivomukset.

– Tarjoamme myös ennen avajaisia pöydän varanneille erikoiselämyksen illallisen tai päivällisen yhteydessä, miehet lupaavat.

He toivottavat tervetulleiksi kaikki laadusta, hyvästä palvelusta ja ruuasta nauttivat uteliaat ja jotain uutta etsivät ihmiset löytämään oman elämyksensä K17:ssä.

Lisätietoja antavat

Keittiöpäällikkö Matti Jämsen, p. 0400 729 099, matti@k17.fi ja
Baarimestari Timo Siitonen, p. 045 638 7500, timo@k17.fi
Pöytävaraukset ja tiedustelut: Niko Autti 044 263 1056

Anna-Maija Nordling

12.10.2010



Matti Jämsen

Maailmalta kotiutunut konkari Matti Jämsen on tunnettu tinkimättömyydestä. Erilaisten keittiöperinteiden tuntijana hän hakee jatkuvasti uusia haasteita ja on nyt kahden tulen välissä. Vaatimattomana tavoitteena on voittaa maailman parhaan kokin titteli Bocuse d'Or -kilpailussa Lyonissa tammikuussa 2011, jonne hän on raivannut tiensä kahden karsintakilpailun kautta. Toinen samanaikainen haaste on tutkimusmatka ruoan ja juoman yhdistämisen maailmaan. Nyt avautuva K17 Kitchen Cocktail on paitsi Matti Jämsenin rehdin ja laadukkaan ruokafilosofian estradi, myös maailmallakin uuden ilmiön, eli ruoan ja juoman yhdistämisen näyttämö.



Timo Siitonen

Maailmallakin arvostettu cocktailkulttuurin vaikuttaja ja kehittäjä Timo Siitonen on tunnettu ennakkoluulottomasta asenteesta ja uudistamishalukkuudesta. Lontoossa oppinsa saanut Timo Siitonen ei ole jäänyt laakereilleen lepäämään. Palattuaan Suomeen hän on jakanut tietotaitoaan sadoissa eri koulutuksissa sekä ollut perustamassa maailman parhaaksi valittua A21 Cocktail Loungea, joka on esitellyt uuden, modernimman lähestymisen cocktailkulttuuriin. Nyt matka jatkuu uuden haasteen parissa, jossa ennakkoluulottomuutta vaaditaan. Tuoreiden raaka-aineiden ja elämyksellisyyden nimiin vannova Timo Siitonen saa kokonaan uuden makumaailman luovuuden työvälineeksi kun K17 Kitchen Cocktailissa hän yhdistää osaamisensa Matti Jämsenin kanssa luodakseen uuden ulottuvuuden ruokailukokemukseen.