HOK-ELANTO

LEHDISTÖTIEDOTE
21.4.2008

Wok Up avattu Ison Omenan ravintolamaailmaan

HOK-Elannon ravintolat esittelee Kauppakeskus Ison Omenan Ravintolamaailmassa aivan uuden vaihtoehdon nopean ruokailun ystäville. Se antaa mahdollisuuden koostaa aterian omista suosikkiraaka-aineista, se valmistetaan paikan päällä tuoreista raaka-aineista ja voidaan eri kastikkeilla ja lisukkeilla viimeistellä juuri haluttuun makuun, tarvittaessa tulisuuteenkin. Se on nimeltään Wok Up ja se valmistuu kolmessa minuutissa.

Itämaiset ruoat ovat keveytensä ja monipuolisen makunsa ansiosta tulleet yhä suositummiksi niin kotona syödessä kuin ravintolassakin. Suosiota suomalaisten keskuudessa on selvästi lisännyt kasvava Kaukoidän matkailu. Wok Upissa voi tunnistaa makuja Intiasta, Etelä- ja Pohjois-Kiinasta aina Japaniin asti.

Wok Up -aterian kokoamiseen asiakas osallistuu itse. Aterian pääraaka-aineita on neljä: tofu, kana, katkarapu ja härkä. Pääraaka-aineet voi kypsentää neljässä eri kastikkeessa. Niiden lisäksi tulevat kasvikset ja lisukkeena tumma riisi, vaalea riisi tai nuudelit. Kasvikset on sijoitettu riviin valmiiksi pilkottuina, ja asiakas poimii niistä haluamansa neljän desilitran vetoiseen kulhoon. Tarjolla on 11 erilaista kasvista, mm. herkkusieniä, porkkanaa, punasipulia, retikkaa, pinaattia, kesäkurpitsaa, parsakaalia, kiinankaalia ja ituja.

– Kauppakeskuksessa liikutaan usein koko perheen kanssa, ja yhteisen aterian vaatimukset saattavat vaihdella paljonkin. Yhteinen asia on, että ruoan pitäisi olla valmis tai valmistua muutamassa hetkessä, Ison Omena Ravintolamaailman johtaja **Elina Hautala** toteaa.

Ravintolamaailmassa palvelevat myös molemmin puolin Coffee House, Chico’s ja Hesburger, jos koko seurueelle ei sattuisi wok-ateria maistumaan. Ravintolamaailma palvelee kauppakeskuksen aukioloaikoina arkisin klo 9–21 ja lauantaisin klo 9–18.

Lisätietoja:
HOK-Elannon ravintolatoimiala
Ryhmäpäällikkö **Petri Tuisku**, puh. 010 76 60648, petri.tuisku@sok.fi
Ravintolajohtaja **Elina Hautala**, puh. 010 76 63790 elina.hautala@sok.fi