

## Uusi Bistro Manu palvelee mestarin otteella

Original Sokos Hotel Presidentin yhteyteen on avattu moderni kortteliravintola, joka kutsuu kylään lähikorttelien asukkaat, hotellivieraat ja Helsingin keskustassa liikkujat. Bistro Manussa konstailematon ruoka ja huolella mietitty juomakattaus yhdistyvät mestarilliseen palveluun.

Mestarin ote lähtee jo ravintolan nimestä. Manu on entisaikojen nimitys mestarille ja oman alansa ammattilaiselle, kuten suutarille, räätäilille ja kellosepälle. Mestarit kiertelivät talosta taloon ammattitaitoaan jakaen ja palkanlisänä heille tarjottiin talossa illallinen.

”Manun mestarit haluavat tarjota vierailleen onnistuneita makukokemuksia ja kiinnostavia tarinoita ruoan ympärillä. Suosimme **kotimaisia raaka-aineita ja kausijattelua**. Yhdeksi listasuosiksi on jo noussut satokauden keitto, joka tänä syksynä keitetään maa-artisokasta ja kukkakaalista”, Bistro Manun ravintolapäällikkö Heli Lahtinen kertoo.

”Punajuurella marinoitu kotimainen Benella Kirjolohi on vastuullinen valinta. Juustolaudalle asetellaan Peltolan Juustolan blueta, pippuripihviksi paistuu kotimainen liha ja suklaakakku on oman keittiön reseptillä tehty”, Lahtinen jatkaa.

Manun menu koostuu muutamasta simppeleistä klassikosta kauden herkuilla täydennettynä. Listan valikoima sopii niin pikku nälän helpottamiseen kuin pidemmän kaavan illallisille. Manun baarissa valmistuvat taidokkaat cocktailit ja ruokia ryydittävät huolella valitut viinit.

Uudessa bistrossa ruoka voi myös tulla kuin **Manulle illallinen**. Bistro Manussa tämä tarkoittaa sitä, että talo tarjoaa illan isännälle tai emännälle ruoan veloituksetta, kun pöydän ääreen kokoontuu minimissään 10 ruokailijaa erikoismenun äärelle. **Kisällinurkkaus** taas on tarkoitettu erilaisiin esittelyihin ja keskusteluihin, joissa kisällit kuulevat mestariaan. Kabinetissa tai nurkkapöydän rauhassa voi esitellä uuden kirjan, kertoa matkakokemuksia tai jatkaa kyselytuntia.

Manussa on myös kaksi kabinettia, 10 hengen **Kuru** ja 18 hengen **Kivi**.

Bistro Manun **lounas katetaan joka arkipäivä kello 11–14** ja siihen kuuluu runsas salaattipöytä, keitto, pöytiin tarjottava lämmin ruoka sekä kahvi tai tee.

Keittiön mestarina häärii Janne Tihtonen.

Ravintolakokemusta täydentää Presidentin Teatterisali, Yökerho Pressa ja Pub Adjutanti.

Uusi ravintola on osa Original Sokos Hotel Presidentin kokonaisuudistusta, jossa kaikki talon hotellihuoneet, aula, auditorio, ruokaravintola ja kokoustilat uudistuvat. Uudet hotellihuoneet on suunnitellut Ivana Helsingin Paola Suhonen.

**Lisätiedot:** Heli Lahtinen, ravintolapäällikkö, Bistro Manu, puh. 050 344 1491, heli.lahtinen@sok.fi

*Bistro Manu. Antinkatu 2 / Eteläinen Rautatiekatu 4.*

*Avoinna ma-to klo 11–23, pe klo 11–01, la klo 12–01 ja su klo 15–22.*

### **Bistro Manu**

Bistro Manu on Kampissa sijaitseva kortteliravintola, jossa mutkaton ruoka- ja juomatuote yhdistyvät mestarilliseen palveluun. Ravintola sijaitsee uudistuvassa Original Sokos Hotel Presidentissä ja on avoinna joka päivä lounaasta iltaan.

[www.raffaamo.fi/fi/helsinki/bistro-manu](http://www.raffaamo.fi/fi/helsinki/bistro-manu)

[www.facebook.com/bistromanu](https://www.facebook.com/bistromanu)

Instagram @bistro\_manu