



1 (3)

Lehdistötiedote

1.8.2013

Vuoden kiinnostavin lounasravintola Lapin Kulta Solar Kitchen Restaurant aukeaa keskiviikkona 7.8.

Auringon voimalla makuhermoja kutkuttava Lapin Kulta Solar Kitchen Restaurant aukeaa keskiviikkona 7.8. klo 11.00. Ulkoilmaravintola tarjoaa vuoden kiinnostavimmat lounaat: menusta vastaa omintakeinen joukko ruokakulttuurin edelläkävijöitä ja laadukkaiden raaka-aineiden rakastajia, jotka kokoontuvat Antto Melasniemen johdolla ideoimaan ja luomaan raikasta uutta suomalaista keittiötä.

Ruoka:

Lapin Kulta Solar Kitchen Restaurantin keittiön perustan muodostavat suomalaiset raaka-aineet, aurinkokypsennyksen rauhallinen, herkkä tahti sekä luova keittiötaito. Ravintolassa päivänvalon näkevät sekä suomalaisen keittiön klassikot että täysin uudet luomukset.

Auringon porottaessa aurinkokeittiössä tehdään kaikenlaisia ruokia aina keitoista leivonnaisiin. Pilvien ilmaantuessa taivaalle ravintola tarjoilee kypsentämättömiä ruokia, kuten täyteläisiä salaatteja. Sateella ravintola on suljettu.

Ravintola on kaikille avoin ja lounaan hinta on 9,30 €.

Ruokavaikuttajat:

Lapin Kulta Solar Kitchen Restaurant tarjoaa vierailleen joukon päivittäin vaihtuvia suomalaisen modernin ruokakulttuurin edelläkävijöitä. Ruokavisionääri Antto Melasniemen lisäksi paikalla vierailevat muun muassa:

Ravintola Chef & Sommelierin keittiömestari ja perustaja **Sasu Laukkonen**, joka loihtii Lapin Kulta Solar Kitchen Restaurantissa määrätietoista ja puhdasta ruokaa ruokafilosofiansa *finesse-diningin* kautta.

Maailman parhaaksi ravintolaksi valitussa kööpenhaminalaisravintola Nomassakin oppiaan ammentanut keittiömestari **Ville Rainio**, joka valmistaa kaikki annoksensa tuoreesta näkövinkkelistä.

PRO2013-gaalassa vuoden keittiömestariksi valittu Lapin ruokakulttuurin sanansaattaja **Tero Mäntykangas**, joka vie elämysmatkalle pohjoisen makuihin.

Nuori kaupunkikalastaja **Pekka Toivonen**, joka kalastaa hauet Ravintolapäivän Helsinki Fried Pike -ravintolaan. Lapin Kulta Solar Kitchen Restaurantissa Pekka opastaa hauenkäsittelyn saloihin.

Sienipäivän järjestäjät ja intohimoiset sieniharrastajat **Petri Salmela** ja **Saimi Nousiainen**, jotka jakavat Lapin Kulta Solar Kitchen Restaurantin vieraille sienitietouttaan ja -osaamistaan.

Nämä ja lukuisat muut ravintolassa vierailevat ruokavaikuttajat paljastetaan päivittäin Lapin Kullan Facebook-sivulla osoitteessa www.facebook.com/LapinKulta.

Sijainti ja aukioloajat:

Lapin Kulta Solar Kitchen Restaurant palvelee Helsingin Teurastamolla, Työpajankatu 2, ajalla 7.8.–20.8. klo 11–15. Sateella ravintola on suljettu. Aukioloista ilmoitetaan päivittäin klo 10 mennessä ravintolan Facebook-sivulla. Lisätietoja aukioloajoista, vierailevista ruokavaikuttajista sekä muista ravintolan tapahtumista voi seurata reaaliajassa osoitteessa www.facebook.com/LapinKulta.

Lapin Kulta Solar Kitchen Restaurant

Lapin Kullan, Martí Guixén ja Antto Melasniemen yhteisprojekti Lapin Kulta Solar Kitchen Restaurant avasi ovensa ensimmäisen kerran Milanon designviikolla huhtikuussa 2011 ja saavutti heti suuren kansainvälisen huomion. Ravintola vieraili sittemmin ympäri Suomea, ja se kutsuttiin vierailemaan myös muun muassa Japaniin ja Alaskaan. Lapin Kulta Solar Kitchen on ehdolla myös maailman tärkeimmäksi muotoilukilpailuksi tituleeratussa INDEX Award -designkilpailussa. Suomessa se palkittiin Vuoden Huiput -kilpailun kultahuipulla. Kesän 2013 ravintolan rakennustyöt alkavat elokuun alussa ja avajaisia edeltäen tullaan järjestämään kaikille avoin aurinkokeittiön rakennusworkshop perjantaina 2.8.2013 klo 14 alkaen. Tervetuloa mukaan!

Medialle

Tiedotusvälineiden edustajat ovat lämpimästi tervetulleita nauttimaan ravintolan antimista itselleen sopivana aurinkoisena päivänä. Toimittajia pyydetään kuitenkin ilmoittautumaan ennakkoon, jotta voimme varmistaa paikan ravintolassa. Ennakoilmoittautumiset: hartwall@miltton.fi

Lisätietoa:

Hanna Leppäniemi, Hartwallin viestintäpäällikkö, hanna.leppaniemi@hartwall.fi, p. 0400 998 133

Pekko Koski, Lapin Kullan tuotepäällikkö, pekko.koski@hartwall.fi, p. 040 555 0858

Antto Melasniemi, antto@melasniemi.fi, p. 040 411 5316

Elina Forss, tapahtuman tuottaja, info@lkskr.com, p. 050 303 3528

www.facebook.com/LapinKulta

Vapaasti julkaistavat valokuvat:

<http://mediapankki.hartwall.fi/?cart=1836-ckfadjbejf&l=FI>

Valokuvat: Inga Knölke / Imagekontainer

Piirros: Martí Guixé

Lapin Kulta

Lapin Kulta on pohjoisen luonnon raaka-aineista tehty raikas ja täyteläinen olut, jonka juuret ulottuvat 140 vuoden taakse. www.lapinkulta.fi

Antto Melasniemi

Antto Melasniemi on ravintoloitsija, ruokavisionääri ja konseptisuunnittelija, jonka töihin on kuulunut Lapin Kulta Solar Kitchen Restaurantin lisäksi muun muassa pop up -ravintola HEL YES!, joka niitti syksyllä 2010 mainetta Lontoon designviikolla. Hänet tunnetaan myös helsinkiläisistä menestysravintoloistaan Ateljé Finnestä ja Kuurnasta sekä Putte's Bar & Pizzasta ja Kellohallista.

Martí Guixé

Barcelonalaisen Martí Guixén töitä on ollut esillä muun muassa New Yorkin MoMA:ssa, Lontoon Designmuseossa ja Pariisin Pompidou-keskuksessa. "Ex-designeriksi" itseään kutsunut Guixé on työskennellyt muun muassa Alessin, Camperin ja Desigualin kanssa.