



Pressmeddelande 2015-11-04

Teatern får asiatiskt kök signerat Nook Market

I dag presenteras ytterligare ett tillskott till Skanstulls nya matscen Teatern. Det är duon Claes Grännsjö och Alexander Bäckman som i Ringen öppnar en filial till hyllade restaurang Nook – Nook Market.

Teatern är Skanstulls nya matsatsning som öppnar den 5 december i Ringen centrum. Här samlas flera av Sveriges främsta kockar och en hyllad konditor under ett och samma tak för att förverkliga sina matidéer. I dag tillkännages att Claes Grännsjö och Alexander Bäckman öppnar Nook Market på Teatern, en filial av deras hyllade restaurang Nook. På Teatern serverar de mat med smak och inspiration från asiatisk street food. På menyn finns bland annat den vietnamesiska baguetten banh mi och steam buns, ångade bröd med sidfläsk.

– När vi blev tillfrågade om vi ville vara en del av Teatern nappade vi direkt. Vi lockades av det nyskapande konceptet, atmosfären och närheten till gästerna, säger Claes Grännsjö och Alexander Bäckman.

AMF Fastigheter har utvecklat det nya konceptet tillsammans med matentreprenören Ricard Constantinou. Totalt omfattar Teatern nio kök med olika matinriktningar och ett patisserie. Målet är att göra fantastiska matupplevelser tillgängliga för alla genom att servera kvalitetsmat på ett snabbt och opretentiöst sätt.

– Det känns kul att få välkomna Nook Market till Skanstull. Det blir ett fantastiskt tillskott till Ringen centrum och bidrar till att göra Teatern till en mötesplats för god mat, dryck och umgänge, säger Henriette Johansson, centrumchef Ringen centrum.

På Teatern ansluter sig Claes Grännsjö och Alexander Bäckman till en rad namnkunniga kockar, bland andra duon Linus Ahlstedt och Mikael Gröndal som utvecklar sitt koncept Snack Bar på Teatern. Här lagar de mat med inspiration från det sydfranska köket.

– Det känns helt rätt att ta Snack Bar till Skanstull och få möjligheten att vidareutveckla och utöka vårt koncept från K25. Givetvis tar vi med oss våra klassiker – kalvköttskebab och baguette américain, säger Linus Ahlstedt och Mikael Gröndal.

Bland de övriga kockarna finns välkända namn som Magnus Nilsson (Korvkiosk), Maximilian Lundin (The Plant – Food that works), Adam Dahlberg och Albin Wessman (Raamen) och konditorn Daniel Roos (K-märkt Patisserie och Bageri). Fler kockar kommer att avslöjas under hösten.

För mer information och intervjuförfrågningar kontakta:

Cecilia Elovsson, AMF Fastigheter

E-post: cecilia.elovsson@amffastigheter.se

Tel: + 46 8 696 31 10

Ringens centrum har varit den lokala mötesplatsen i Skanstull i mer än 30 år. Med sitt läge och breda utbud är Ringen det självklara valet för umgänge, mat och shopping. Sedan 2012 ägs och förvaltas handelsplatsen av AMF Fastigheter som arbetar aktivt för en levande och attraktiv stad. Visionen är att skapa stadsrum där människor vill vara.

Fakta Teatern

Under 2014 inledde AMF Fastigheter ett samarbete med matentreprenören Ricard Constantinou, som har lång erfarenhet från restaurangbranschen och som bland annat står bakom Panini Internazionale, Printz, K-märkt och K25. Resultatet blev Teatern, Ringens nya matscen där välmeriterade kockar och en hyllad konditor förverkligar sina matidéer i ett helt nytt format.

- Nytt koncept för mat, dryck och umgänge i Ringen, Skanstull. Öppnar 5 dec 2015.
- Teatern består av nio olika kök och ett patisserie.
- En helt ny matscen med ett brett utbud. Flera av Sveriges främsta kockar och en hyllad konditor serverar något för alla smaker.
- Teatern serverar mat och bakverk av hög kvalitet, från morgon till kväll.
- Utförandet och servicen är snabb, enkel och opretentiös, utan att tumma på kvaliteten.
- Priserna passar de flesta plånböcker.
- Det breda utbudet går lika bra att äta på plats som att ta med.
- Teatern har 250 sittplatser och omfattar ca 900 kvm.
- AMF Fastigheter äger, utvecklar och förvaltar Ringen. AMF Fastigheter har utvecklat konceptet i samarbete med matentreprenören Ricard Constantinou.
- Ricard Constantinou har lång erfarenhet från restaurangbranschen och står bland annat bakom Panini Internazionale, Printz, K-märkt och K25.

Kockduo: Linus Ahlstedt och Mikael Gröndal, Snack bar

Sydfransk snabbmat

Linus Ahlstedt och Mikael Gröndal, med Chez Betty på meritlistan, tar nu sitt hyllade koncept Snack Bar till Teatern i Ringen centrum. På Snack Bar lagar duon mat som de själva älskar att äta.

– Vi lagar god och enkel mat utan att krångla till det. Vi använder alltid de bästa råvarorna och gör det på vårt sätt. Det kommer man långt med, säger Linus Ahlstedt och Mikael Gröndal.

På Snack Bar i Teatern serverar de sin egen tolkning av sydfransk snabbmat. Signaturrätten är kalvköttskebab gjord på bra råvaror och med en egengjord sauce blanche.

Ringens centrum har varit den lokala mötesplatsen i Skanstull i mer än 30 år. Med sitt läge och breda utbud är Ringen det självklara valet för umgänge, mat och shopping. Sedan 2012 ägs och förvaltas handelsplatsen av AMF Fastigheter som arbetar aktivt för en levande och attraktiv stad. Visionen är att skapa stadsrum där människor vill vara.

Konditor: Daniel Roos, K-märkt Patisserie och Bageri

Frukost, roliga bakverk och födelsedagstårter från Daniel Roos

Nu öppnar Daniel Roos K-märkt Bageri & Patisserie på Teatern. Där kommer han att servera allt från frukost till födelsedagstårter. Det blir moderna och roliga bakverk, bröd, bullar och för alla frukostälskare kommer det att finnas goda mackor och en rad hälsosamma alternativ. Allt skapat med råvaror av bra kvalitet. För Daniel Roos är det viktigt att hans bakverk är lika estetiskt som gastronomiskt tilltalande.

– Läget i Skanstull och de duktiga yrkesmännen som tillsammans bildar Teatern lockade mig att hoppa på tåget. Det ska bli fantastiskt kul att få möjlighet att göra mina bakverk tillgängliga för fler, säger Daniel Roos.

Daniel Roos förälskade sig i konditoryrket när han i årskurs 8 praktiserade i den lokala matbutiken och där fick uppleva deras konditori. Sedan dess har han bland annat arbetat som chefskonditor på Operakällaren, vunnit OS-guld tillsammans med kocklandslaget, ansvarat för Kronprinsessan Victoria och Prins Daniels bröllopsdessert och skapat Nobeldesserter.

Kock: Magnus Nilsson, Korvkiosk

Kvalitetskorv när Magnus Nilsson kommer till Stockholm

Magnus Nilsson har rosats långt utanför Sveriges gränser och hans restaurang Fäviken Magasinet har utnämnts till världens 19:e bästa. Nu öppnar Magnus Nilsson korvkiosk i Ringen centrum – den första satsningen utanför Jämtland.

– Möjligheten att få driva korvkiosk på ett ställe där det rör sig väldigt mycket folk lockade mig till Stockholm och Ringen centrum, säger Magnus Nilsson.

Kock: Maximillian Lundin, The Plant – Food That Works

Ekologisk och vegansk fastfood signerad Maximillian Lundin

Maximillian Lundin, den forne köttälskaren som blev vegan, öppnar nu Sveriges första helt ekologiska och veganska fastfood-restaurang, The Plant – Food That Works i Ringen centrum.

– På The Plant kommer jag att servera nyttig mat som smakar onyttigt. Menyn anpassas efter säsong och allt är givetvis 100 % ekologiskt och jag använder även biodynamiska råvaror, säger Maximillian Lundin.

På The Plant - Food That Works kommer Maximillian servera tre olika varmrätter och två sallader som tillval. Då större delen av maten är gjord på svenska råvaror, kommer salladernas innehåll att skifta från vecka till vecka beroende på säsong.

Ringens centrum har varit den lokala mötesplatsen i Skanstull i mer än 30 år. Med sitt läge och breda utbud är Ringen det självklara valet för umgänge, mat och shopping. Sedan 2012 ägs och förvaltas handelsplatsen av AMF Fastigheter som arbetar aktivt för en levande och attraktiv stad. Visionen är att skapa stadsrum där människor vill vara.

Kockduo: Adam Dahlberg och Albin Wessman, Raamen

Japanska nudlar i buljong på svenska

Adam Dahlberg och Albin Wessman är de två klassiskt skolade kockarna som 2011 öppnade det hyllade konceptet Adam & Albin Matstudio tillsammans. De har båda en gedigen meritlista, 2012 vann exempelvis Adam Dahlberg silver i Bocuse d'Or. Nu öppnar de sitt nya koncept Raamen i Ringens nya matsatsning.

– Vi älskar båda att äta och laga nudlar. Ramen är beviset på att fantastisk mat inte behöver vara komplicerad, bara orimligt god, säger Adam Dahlberg och Albin Wessman.

På Raamen kommer de att servera nyskapande nudelrätter med svenska smaker. Alla råvaror är av hög kvalitet och Raamen blir först i Norden att använda ramennudlarnas rolls royce från Sun Noodles, leverantör till några av världens bästa nudelrestauranger.

Ringens centrum har varit den lokala mötesplatsen i Skanstull i mer än 30 år. Med sitt läge och breda utbud är Ringen det självklara valet för umgänge, mat och shopping. Sedan 2012 ägs och förvaltas handelsplatsen av AMF Fastigheter som arbetar aktivt för en levande och attraktiv stad. Visionen är att skapa stadsrum där människor vill vara.