



20
dec 2016

Tap Rooms nya matkoncept - Combination

Skribent: **Monika Österheim**

Tap Room i Stockholm lanserar Combination, ett nytt matkoncept i baren med en exklusiv meny i fem akter där små smakupplevelser kombineras med cocktails. En fantastisk smakresa i en mycket festlig men familjär och trivsamt barmiljö.



Efter en omfattande renovering öppnade Clarion i maj 2016 Amaranten på Kungsholmen i Stockholm. I anslutning till lobbyen öppnades samtidigt baren Tap Room, signerad stjärnkocken Marcus Samuelsson.



Tap Rooms mat och drycker skapas i nära samarbete mellan bar och kök. Dryckeslistan är bred och det finns något för alla. Från barens öppna kök serveras amerikanskinspirerad Bar Food. Tanken är att mat och dryck och då särskilt cock-tails, ska kunna kombineras för en ny och ökad smakupplevelse.



I december har Tap Room lanserat sitt nya matkoncept Combination. Vid den vackra marmordisken vid det öppna köket serverar de en exklusiv satt meny, skapad av kökschef Henrik Johansson och barchef Linus Morgan. Små rätter serveras i kombination med nyskapande cocktails - 12 olika smakupplevelser i 5 akter.



Det är Linus och Henrik tillsammans med sin souschef Daniel som serverar vid disken. Man bara lutar sig tillbaka och njuter av kreationerna som skapas några decimeter ifrån, allt med entusiasm, precision och enorm stolthet.





Alla råvaror på menyn är givetvis i säsong och svenska så långt det är möjligt. Rätterna har genomgående tydliga influenser från asiatiska kök och de oerhört vackra presentationerna har inspirerats av det japanska köket.



En sittning varar någonstans mellan två och tre timmar, beroende på tiden man själv har. Det finns 14 bokningsbara platser varje kväll och man får hänga kvar hur länge man vill. Man kan välja bara maträtter, alltså utan cocktails, om man vill och de erbjuder även alkoholfria drinkalternativ genom hela menyn om så önskas.



