

Restaurant KOKS fra Færøerne i Tivoli

Efter mere end 10 år uden Michelin-stjerner får Tivoli i sommer to sådanne, og den ene af dem er færøske Restaurant KOKS.

Det er ikke hver dag, at Tivoli kan byde inden for til gastronomi på Michelin niveau; men til sommer sker det altså. Tivoli byder velkommen til to restauranter med Michelin-stjerner. Udover færøske KOKS er det restaurant AOC, ligeledes med to stjerner.

Begge restauranter laver pop-up-restaurant i Det japanske Tårn i Tivoli i løbet af sommeren – AOC fra 1. juni og frem til, at KOKS overtager midt i juli frem til udgangen af august.

Menuerne vil dog ikke være identiske med dem fra restauranterne, men de vil give et godt indblik i de to køkkeners filosofi, stil og råvaretilgang.

Det har alle dage i Tivolis 177 år lange historie været ambitionen at kunne tilbyde Tivolis gæster et bredt udvalg af kulinariske oplevelser. Tidligere har Tivoli huset Michelin-restauranterne The Paul og Herman, og om end det ikke bliver på permanent basis, er det en stor glæde at kunne give forlystelseshavens gæster nogle unikke spiseoplevelser på højeste niveau i løbet af sommeren, når Restaurant AOC og KOKS over en periode på knap tre måneder byder gæsterne på lækkerier på Michelin-niveau, skriver Travel People.

Der bliver tale om mere simple menuer end dem, man finder på de to restauranter, men til gengæld rammer de også et prisniveau, som vil være tilgængelig for en bredere gruppe af Tivoli-gæster. På den måde lever Tivoli op til sit ønske om at give så mange gæster som muligt lejligheden til at stifte bekendtskab med gastronomi på højeste niveau.

Tivolis direktør Susanne Mørch Koch udtaler til Travel People:

‘Vi er stolte af at have indgået et partnerskab med to af de bedste og samtidig mest nytænkende restauranter i Norden, for vi ved, at gæster fra ind- og udland er parate til at rejse langt for at opleve det udsøgte måltid. Med samarbejdet med de to restauranter føjes to gode tilbud til den i forvejen store palet af madoplevelser i Tivoli. Med det nye partnerskab tænker både restauranterne og Tivoli nyt, og der bliver slået et slag for den sublime madoplevelse til demokratiske priser, som mange gæster nu kan se frem til.’

Susanne siger videre:

‘Et af de hotteste steder for gastro-turister at rejse hen de seneste år har været Færøerne, og det skyldes restaurant KOKS. Selv om restauranten ligger isoleret i det rå, kuperede og frodige terræn på Færøerne, er det lykkedes inspektører fra Michelin-guiden at finde frem dertil, og Tivoli er stolt af, at KOKS findes i København fra 9. juli til udgangen af august.

Køkkenchef Poul Andrias Ziskas køkken er baseret på fisk og skaldyr, som lokale fiskere hiver op af vandet på daglig basis. Foruden søpindsvin, jomfruhummere og andre godter fra havet spiller lam også en vigtig rolle i de færøske køkken og således også på KOKS. Det er de traditionelle præserveringsmetoder, der giver det færøske køkken sit særpræg. Fisk, lam, hval og flere andre råvarer fermenteres i den friske luft på Færøerne, og det giver dem en smag, som både KOKS og Tivoli glæder sig til at præsentere. Og om end der ikke bliver tale om den fulde menu, som den serveres i restauranten på Færøerne, bliver der mulighed for at få et indblik i den færøske madkultur.

Chefen på KOKS, den snart verdenskendte Johannes Jensen, siger til Travel People:

‘KOKS’ nye inkarnation i Tivoli vil være enklere, mere ydmyg og billigere - men med de samme organiske ingredienser, kreative teknikker og opmærksomhed på detaljer, der har gjort KOKS til en af de bedste madoplevelser i Norden. Vi glæder os til præstere det bedste af det bedste for Tivoli’s internationale publikum.’

