

Kadonneen reseptin pelastajat

Helsinkiläinen ravintola Finnjävel tarjoaa villin pohjoisen puhtaat luonnonantimet ja perinteiset suomalaiset reseptit modernisoituina fine dining -elämyksinä. Keittiömestari Tommi Tuomisen johtama ravintola sai tärkeästä työstään tunnustukseksi Michelin-tähden syksyllä 2021 ja samalla maailman ainoa suomalaisen ruoan tähtiravintola palkittiin myös Michelin Service Award -tunnustuksella maan parhaasta palvelusta. Puhtaan luonnon ja perinteiden inspiroimat makuelämykset ja sydämellisen suomalaisen vieraanvaraisuuden voi syksyllä kokea myös Lontoossa avattavassa pop-up-ravintolassa.

Finnjävel on maailman ainoa suomalaista ruokaa tarjoava tähtiravintola. Vuonna 2016 kahden suomalaisen huippukokin projektiravintolana aloittanut Finnjävel on vakiinnuttanut paikkansa suomalaisen sielunmaiseman perinteiden tulkkina. Keittiömestari Tommi Tuomisella on ollut hallussaan myös toinen Michelin-tähti jo 16 vuoden ajan klassisesta ranskalaisesta keittiöstä ammentavasta ravintolastaan Demo.

”Michelin-tunnustukset sekä ruuastamme että palvelustamme ovat merkki, että olemme onnistuneet murtamaan ennakkoluuloja ja toteuttamaan rohkean visiomme. Suomalaisen arkkityypiksi mielletään hiljainen ja syrjäänvetäytyvä, vaikka perinteinen vieraanvaraisuutemme tarkoittaa sitä, että talojen ovet ovat aina auki – kirjaimellisesti. Vieraisille saa poiketa ilmoittamatta, pulla on aina tuoretta ja kahvi kuumaa. Mielestämme perinneruuallamme sekä lämpimällä vieraanvaraisuudellamme on paikkansa myös nykyajassa ja olemme ylpeitä voidessamme päivittää perinteet tähän päivään ja viedä niitä eteenpäin vielä sukupolvien ajan aivan uusille yleisöille myös Suomen rajojen ulkopuolella”, kertoo Chef de Cuisine **Tommi Tuominen** ja jatkaa:

”Englantilaiset asiakkaamme ovat jo pitkään ehdottaneet, että tulisimme tarjoamaan Finnjävel-kokemuksen myös Lontooseen. Korona sotki suunnitelmat, mutta tänä syksynä tarkoituksemme on avata Finnjävel popup-ravintolana myös yhdessä maailman ravintolapääkaupungeista. Onkin upeaa päästä näkemään, miten Suomi maistuu myös englantilaisille kulinaristeille.”

Reseptejä yli sadan vuoden takaa

Finnjävelin tiimi on kerännyt reseptiikkaa yli sadan vuoden takaa eri puolilta Suomea. Aitoja raaka-aineita hankitaan valituilta, paikallisilta tuottajilta. Sienet, marjat, riista, poro ja kala tulevat suoraan suomalaisista metsistä ja järvistä.

”Pohjoisen kasvukausi on lyhyt ja talvi ankara, emmekä pysty kasvattamaan samoja raaka-aineita kuin etelässä. Muutamia valtteja uniikissa luonnossamme kuitenkin löytyy: kesällä ympäri vuorokauden paistava aurinko tiivistää maut intensiiviseksi paketiksi ja pitkä, luminen talvi on pakottanut meidät kekseliäiksi säilöjiksi. Suomessa riittää puhdasta metsää, jonka antimet ovat uskomattoman runsaat: sieniä, marjoja, riistaa ja kalaa suoraan luonnosta. Ideamme on hyödyntää näitä valtteja ja pyrkiä uusilla keittämisen tavoilla mahdollisimman aitoihin vanhan maailman makuihin”, kertoo Tommi Tuominen.



Finnjävelin tarina alkoi vuonna 2016, kun keittiömestarit Henri Alén ja Tommi Tuominen avasivat kaksivuotisen projektiravintolan kunnianosoituksena kotimaiselle ruokaperinteelle. Idea ravintolaan syntyi keittiömestareiden tutkiessa omia juuriaan sekä suomalaista ruokakulttuuria.

Suuren suosion saavuttanut ravintola Finnjävel toimii nykyisin Helsingin keskustassa kahtena ravintolana: matalamman kynnyksen lounas- ja illallisravintola Sali sekä hienostuneempi fine dining -ravintola Salonki. Finnjävelin uniikki sisustus, astiat ja esineet ovat tunnettujen muotoilija- ja arkkitehtisisarusten Kivi ja Tuuli Sotamaan käsialaa. Ravintolat omistavat alan pitkän linjan konkarit Tommi Tuominen, Timo Linnamäki, Samuil Angelov ja Henri Alen.

@finnjavelhelsinki #finnjavel #finnishcuisine

Ravintola Finnjävel Salonki
Ainonkatu 3, 00100 Helsinki, Finland
finnjavel.fi

Presskit

<https://www.dropbox.com/scl/fo/fd0wd4l5ff0nt57kqclq7/h?dl=0&rlkey=2xp3mdu227amhpkzzfszpkja1>

Tommi Tuominen

Timo Linnamäki

Enquiries and partnerships regarding Finnjävel London: pop-uplondon@finnjavel.fi

