

Pressmeddelande 2016-03-16

The Clove Club gästspelar på Oaxen Krog 17 april

Isaac McHale från The Clove Club i London kommer till Oaxen Krog i Stockholm för att laga och servera en 4-hands-dinner tillsammans med Magnus Ek. Senare i år gör de båda kockarna samma sak fast i London.

Isaac McHale driver restaurangen The Clove Club som ligger i Londons West End. Idén om en 4-hands-dinner föddes när Magnus Ek från Oaxen Krog och Isaac McHale lagade en middag ihop på Enrique Olveras restaurang Pujol i Mexiko 2015.

– Jag ser många likheter mellan Isaacs kök och mitt. Det är rena och naturliga smaker, och vi använder ofta förbisedda, lokalt framställda råvaror av hög kvalitet. Dessutom delar vi intresset för charkuterier, säger Magnus Ek.

Båda restaurangerna serverar till vardags avsmakningsmenyer med matchande vin- eller juicepaket för dem som önskar det. Denna kväll serveras en specialmeny där även vinet ingår, pris 2500 kronor.

Platserna släpps den 17 mars.

– Magnus är en lysande kock. Jag har beundrat hans matlagning länge och ser väldigt mycket fram emot att laga mat på Oaxen Krog. Vi tar med oss en smak av the Clove Club när vi kommer till Stockholm, säger Isaac McHale, som kommer tillsammans med delägaren Johnny Smith, kocken Tim Spedding och restaurangchefen Sofie Gyllunger, som har ett förflutet på Oaxen Krog & Slip.

För mer information och bokning, se www.oaxen.com eller kontakta oss på 08-551 531 05 eller info@oaxen.com. För bilder, besök vårt [pressrum](#).

Oaxen Krog & Slip ligger på Djurgården i Stockholm. Verksamheten består av två restauranger – den tvåstjärniga restaurangen Oaxen Krog och den nordiska bistron Slipen – samt Klubbrummet för privata middagar eller möten och hotellfartyget Prince van Orangiën.

