

Flavourium

Ruokamenun tausta

Kehittäessämme Flavouriumin uutta menua, halusimme siitä helposti lähestyttävän ja mielenkiintoisen kokonaisuuden. Löimme päämme yhteen ja syntyi ajatus makumatkasta maailman ympäri. Maailma leikkikenttänä on hauska, täynnä makuja sekä valmistustekniikoita ja historiaa. Menun pohjaksi valitsimme kohteita maailmalta ja tutustuimme jokaiseen lokaatioon, tutkimalla paikallisesti käytettyjä raaka-aineita sekä niiden kulinaristisia kulttuureita. Lopulta muodostui 100 makukohdetta, jotka valitsimme osittain henkilökohtaisista kokemuksistamme, osittain puhtaasti mielenkiinnostamme. Viimein menuun päätyi 12 annosta, jotka mielestämme loivat mielenkiintoisen menukokonaisuuden. Loput lokaatiot jäivät ns. ”pankkiin” antaen meille mahdollisuuden jatkossa muokata olemassaolevaa listaa tai rakentaa uusia makuelämyksiä.

World Tour -menu on ainutlaatuinen kokonaisuus, sillä mikään annos ei ole suora kopio alkuperäisestä. Jokaista annosta lähestyimme makujen ja makumaailmojen kautta, ja niiden perusteella teimme uudet kokonaisuudet Flavourium -tvistillä.

Inspiraatiokuvat

Menun jokaiseen annokseen valitsimme inspiraatiokuvan kohteesta. Uskomme, että visuaalisuudella on tärkeä rooli aistimaailmassa ja kuva pohjustaakin vieraan tutkimusmatkaa maailmalle. Kuva synnyttää mielikuvia annoskokonaisuudesta sekä avaa näkemyksiämme siitä, miltä tietty kohde voisi maistua.

Annosten nimet

Jokaisen menun makukohteen olemme nimenneet kuvastamaan annosta ja sen tarinaa. Menua laatiessamme halusimme pois annosten raaka-aine lähtöisestä nimeämisestä, tuomalla niihin enemmän persoonallisuutta. Nimi korostaa mielikuvaa kohteesta, eikä niinkään itse annoksesta. Hyvänä esimerkkinä toimii House of Qajar, Iran, joka kuvastaa kuninkaan huoneessa nautittuja ruokia, tarjoilutapoja millä tavalla annosta tarjoihtaisiin ja miltä se kokonaisuus näyttäisi. Nämä annosten nimet ovat tavallaan mielikuvakuplia, joiden on tarkoitus puhjeta kun mielikuva törmää annoksen makuun.

Cocktail pairing

Viinin ja ruoan yhdistäminen on perinne, jonka jokainen ravintola vaalii myymällä enemmän viinin takana seisovaa valmistustarinaa tai historiaa, ja tämä juurtunut perinne on omalla tavallaan jo nähty. Jos mietitään viiniä ja ruokaa yhdistelmänä niiden ”makupoletti” on hyvin rajallinen, toisin sanoen viini joko sopii ruokaan tai sitten ei, ja siitä välistä löytyy aromit, happamuus, vivahteet, rypälelajike. Cocktailit taas antaa meille mahdollisuuden toteuttaa lähestulkoon mitä vaan; makumaailmallisesti, tekstuurillisesti, visuaalisesti ja muodollisesti. Me voimme maustaa ilmaa, vaikuttaa juoman paksuuteen ja täyteläisyyteen, muodostaa kuohkeaa vaahtoa, pirskahtelevaa makua ja jos siihen lisätään mahdollisuutta leikkiä väreillä ja tarjoilumuodoilla, muuttuu kokemusrajat lähes olemattomiksi, jolloin tilalle jää vain rajaton kokemuspaletti.

Cocktail menu

A21 oli Suomen cocktailmaailman edelläkävijä. Sen jälkeen kun A21 oli avattu, se oli kerännyt mainetta niin Suomessa, kuin maailmallakin, voittamalla useampia palkintoja, kuten esimerkiksi Suomen paras cocktailbaari, paras baarimenu ja vuonna 2009 A21 valittiin maailman parhaaksi cocktail baariksi. Timo Siitosen filosofia cocktailien takana, ei anna kenellekään syytä epäillä näitä titteleitä: ”Cocktail on makujen kombinaatio, joka on yleensä tarjoiltu nestemäisessä muodossa, lasissa ja se on paketoitu tarinaan.” Timolle cocktail on enemmän kuin osiensa summa ja maku on kaikkien keskiössä ja kun maun balanssi on kunnossa - kaikki maut pääsevät maistumaan, eikä mikään ole ylitse muiden. Toisin sanoen, jos jokin raaka-aine ei maistu, eikä tuo kokonaisuuteen mitään extraa, se ei siihen kuulu. ”Se on vähän niinkuin elämäsi, jos pystyt tasapainottamaan työelämäsi, yksityiselämäsi ja perhe-elämäsi, tuo kokonaisuus balanssoitua harmoniaa, joka on kokonaisuudessaan nautinnollista.”

Nyt A21 on syntynyt uudelleen The One Baarina, osana Flavouriumia - nimi on vaihtunut, mutta historia on vahvasti läsnä. Halusimme vaalia perinnettä ja menuumme on poimittu neljä ikonista A21:n klassikkoa, sekä jokaiseen on tehty modernit Flavourium tvistit.

World Tour -cocktailit ovat taas johdantoa ruokakonseptiin. Ne vie makumatkalle viiteen eri kohteeseen, mutta ohjaa isompaan makumatkakokonaisuuteen, hipelöimällä aisteja ja herättämällä mielikuvia.

Uutena erikoisuutena kehitimme 100 Classics -baarimenun, jonka ensisijainen tehtävä on tarjota ihmisille mahdollisuuden kokea klassikkojuomia tehtynä mahdollisimman alkuperäisiä reseptejä

käyttäen. Idea syntyi suuresta kysynnästä ja ymmärrettävän listan puutteellisuudesta.

Tämän useita vuosia kestäneen projektin ensisijainen tarkoitus oli kertoa juomakulttuurin hirstoriallista tarinaa 100:n juoman välityksellä. Tiedot kerättiin kirjallisuudesta ja vanhoista julkaisuista. Cocktail klassikot on kerätty vuosisatojen takaa ja uusin poimittu vuodelta 2004. Haastavinta tuossa projektissa oli tiedon kokoaminen, helpoin - niiden maistaminen, lopuksi listalle päätyi mielestämme maistuvimmat klassikot, jotka parhaiten kuvastavat ajanjaksoa, jolloin ne ovat syntyneet.

Flavourium

Idea Flavouriumista Makujen elämyseskusena syntyi aidosta kiinnostuksesta makuihin, niiden syntyyn ja siitä, miten ihmiset niitä kokevat. Olemme tutkineet makua tarkemmin ja tulleet siihen tulokseen, että sellaisenaan se on haastava ymmärtää, eikä niinkään yksinkertaista käsitellä, näin ilmestyi idea makumuseosta, jonka kautta voisimme avata ihmisille - mitä maku oikein on, mitä se tarkoittaa ja miten se syntyy. Museon jälkeen ihmisen mieli olisi vastaanottavaisempi ja valmis käsittelemään uusia tapoja maistamaan ja aistimaan, joten oli vain luonnollista luoda tämän konseptin jatkeeksi mieltäavartavan Senses menun. Menun jokaisella annoksella on tietty tekninen kulma, jokainen annos demonstroi tiettyä valmistustekniikkaa ja sitä miten se vaikuttaa ihmisen kykyyn ymmärtämään aisteja ja niiden kautta myös makuja. Hyvä esimerkki on ”Perfect steak” - onko täydellistä kypsyySPAISTOSTA, maistaako kaikki tämän samalla tavalla ja onko olemassa täydellistä kypsyySPAISTETTA? Makumuseon ja Senses menun jälkeen uskomme, että jokainen tulee ymmärtämään paremmin itsensä maistajana.

Black Box

Black Box on Flavouriumin ainutlaatuinen tapahtumatila, jossa alkuperäisen suunnitelman mukaan olisi mahdollisimman helppoa järjestää erityyppisiä tapahtumia. Black Boxin kaikki seinät ovat projesoitavia ja niissä on mahdollista näyttää yhtenäinen tai monta erillistä kuvaa tai videota.

Silloin kun Black Boxissa ei järjestetä tapahtumia, ainutlaatuiset legopalikat jakaavat tilan kolmeen erilliseen tilaan, The One Bar loungeen, Makumuseoon ja Tasting roomiin, jossa voi jatkossa järjestää mm. Cocktail -kouluja.