

Pressrelease  
Helsing Bar & Matsalar

Helsingborg 2008-12-18

Med en tydlig idé och en stark restaurang- och barprofil stärker Helsing Bar & Matsalar Helsingborgs ställning som ett lustfullt kulinariskt resmål.

### **Helsingborg nya mat- och nöjespalats**

I Hotel Helsingborgs fastighet i det som tidigare varit banklokal, bibliotek och herrekipering huserar nu Helsingborgs nya restaurang och mötesplats, Helsing Bar & Matsalar. Under mer än ett års tid har förvandlingen skett. Det har ritats och planerats. Metertjocka väggar har rivits och nytt ekparkettgolv har lagts. Arkitekten som ritade den ursprungliga miljön, Gustaf Wickman, var dåtidens innekitekt och ritade banker, offentliga interiörer och nöjesetablissemang, så det sitter redan i väggarna. Slutresultatet är en restaurang där kulinarisk mat möter mingel och fest. En spännande profil som är på stark frammarsch och som restauranggäster runt om i Sverige har efterlyst en längre tid.

Den 1200 kvm stora lokalen rymmer tre olika barer och restauranger. På gatuplan, med panoramafönster mot gatuvimlet utanför och ett modernt stuk med lite humor, hittar du bar och bistro. En halvtrappa upp känns som ett krypin i en burlesk värld med porträtt i renässansstil på väggarna och en lång röd plyschsoffa längs väggen är champagnerummets kula. I den generösa matsalen med det imponerande glastaket, serveras dagens lunch och kvällens à la carte. Salen kröns av inredningsarkitekt Mikael Becktors superläckra bar.

### **Fräscha matkombinationer**

Chefskocken Mikael Andersson, som helsingborgarna främst känner från Restaurang Niklas och Bonasera, Bonasera, har höga ambitioner med Helsing mat och profil. På den stora franska spisen kommer det att lagas mat som är en blandning av fransk och svensk kokkonst. Det blir klassisk mat, men Mikael med personal kommer ändå att ta ut svängarna. Rätter som ugnstek skogsduva, griskind och slätvar finns på kvällens meny. Till maten finns en gedigen vinlista med viner från gårdar på alla odlade kontinenter. Både i Helsing bistro och i den stora matsalen serveras också dagens lunch, som är gedigen husmanskost, med "det lilla extra".

### **Kulinarisk mat i kombination med möte och övernattnig**

Under 2009 kommer konferensanläggningen i bottenplan stå klar med två större och två mindre konferensrum. I anslutning till dessa finns en relaxavdelning med pool, bubbelpool och bastu. Just nu byggs också ett cigarrum med öppen eld, en vinkällare och "Chambre Separé" för den som vill slappna av i mysig miljö, "lite för sig själva". Med Helsing etablering ser vi en ny spännande epok i Helsingborgs stolta restaurang och nöjesliv.

Med vänlig hälsning  
Magnus Wählander, driftsansvarig/försäljning