

The image features a dark gray background with several thin, white, intersecting lines. These lines create a series of geometric shapes, including triangles and quadrilaterals, across the page. The lines are positioned at various angles, some horizontal and some diagonal, creating a dynamic and abstract composition.

K-MÄRKT

OM K-MÄRKT

Vintern 2014 sammanstrålar kocken Johan Gottberg, vinkyparen Jens Dolk och konditorn Daniel Roos för att skapa K-märkt: en samlingsplats för matkultur och evenemang i centrala Stockholm.

Lokalen, som sträcker sig över 1800 kvadratmeter, blir vid lanseringen en av Stockholms största festvåningar innanför tullarna med eget servicekök och kapacitet för över 1000 gäster, varav 700 sittande.

K-märkt ligger i de kulturmärkta lokalerna i Garnisonen på Östermalm och bjuder på flera spännande nyheter:

KONCEPTET

K-märkt är en plats som erbjuder omväxlande matupplevelser. Dagtid driver vi lunchrestaurang, patisserie och bageri. Kvällstid arrangerar vi skraddarsydda event — experimentella avsmakningsmenyer, hemtrevliga grillfester eller företagstillställningar efter kundens manér.

Bakom K-märkt står en kock, en vinkypare och en konditor. Vi heter Johan Gottberg, Jens Dolk och Daniel Roos och K-märkt är resultatet av vårt gemensamma intresse för matupplevelser där råvaran står i centrum.

Vårt arbete guidas av tre principer: kunskap, kvalitet och service. Av kunskapen delar vi gärna med oss. Vi jobbar i öppna lokaler där våra kockar

finns tillgängliga varje lunch för att svara på gästernas frågor. Kvalitén tar avstamp i råvaror som vi odlar själva eller köper från vårt nätverk av medvetna matproducenter som framför allt verkar i och omkring Stockholm. Service för oss är den trivsamma stämning som uppstår i mötet mellan kock och gäst; när ett passionerat team får kreativ frihet att laga den mat de vill — och tillfälle att servera den under trevliga, avslappnade former.

Du hittar oss i **Garnisonen på Karlavägen 100** (för lunchen och patisseriesiet) och **Linnégatan 87** (för evenemang kvällstid).

LOKALERNA

K-märkt är en av få lokaler i Stockholm med eget servicekök och kapacitet för totalt 1000 gäster, varav 700 sittande.

Vi har en tusen kvadratmeter stor takterass — en innergård i söderläge som också är hem för vårt eget orangeri. Terrassens privata läge utan grannar erbjuder en idealisk plats för fester under de varmare säsongerna.

Miljöerna på K-märkt präglas av öppenhet, trivsel och flexibilitet. Kockar, bagare och konditorer arbetar i exponerade eller inglasade utrymmen som ger gästerna insyn i hur vi arbetar. För inredningen av den stora kulturmärkta matsalen hämtade vi inspiration från sent 60-tal och tidigt 70-tal. Variationen av utrymmen — från terrassen till orangeriet till vårt "Köksbord", ett mindre rum med kaklade väggar och köksutsikt — gör att vi enkelt kan anpassa lokalen för fester och evenemang av olika storlekar och stil.

LUNCHEN

I K-märkts rymliga lokaler serverar vi en säsongsbetonad lunchbuffé, måndag till fredag, mellan klockan 11.00 och 14.00.

Tyngdpunkten ligger på kreativa grönsaksrätter, men en variant av kött, fisk och fågel är alltid en del av buffén.

Varje morgon pratar vi med bönder och andra matproducenter, de flesta belägna inom en tiomils radie från Stockholm, för att planera dagens meny. Vi säljer våra luncher till hektopris för att undvika svinn. När en rätt tar slut, lagar vi helt enkelt en annan.

I mitten av lokalen finns ett öppet kök. I mitten av köket — en spis, med ett rotisseri, där grillad kyckling, lamm eller kanske gris börjar sprida dofter lagom till att restaurangen öppnar.

Klockan 11.00 står buffén serverad framför köksbaren. Kockarna arbetar bara några decimeter bakom maten och finns tillgängliga för att prata om rätterna de just lagat.

Vårt team i köket är en samling riktigt bra kockar som älskar att göra det bästa av varje råvara. Med den inställningen hoppas vi uppmuntra våra gäster att prova något nytt — eller prova igen — och kanske upptäcka något de inte visste att de tyckte om.

Efter maten är våra lunchgäster välkomna till kaffebaren där vår egen barista — slips instoppad i skjortan — bjuder på valfritt kaffe.

Vårt stora antal sittplatser gör att våra gäster kan räkna med att få bord utan att behöva vänta. Sällskap på över tjugo personer kan dock göra en reservation.

PASTRY DESIGN PÅ K-MÄRK

För första gången finns nu desserter och bakverk från stjärnkonditorn Daniel Roos tillgängliga för allmänheten.

Efter att ha vunnit OS-guld tillsammans med svenska kocklandslaget 2012 tar nu Daniel sin känsla för form, färg och framför allt smak till K-märkts lokaler under sitt eget varumärke **Pastry Design**.

Vårt patisserie, som är öppet mellan 11.00 och 17.00, erbjuder ett sinnrikt sortiment i ständig förändring. Ta med en efterrätt efter lunchen, lägg in en specialbeställning — eller kom förbi och bara titta. Daniel jobbar dagtid i lokalen i sitt öppna patisserie som bjuder in våra gäster att se — och smaka — på desserter i nya former och smakkombinationer.

K-märkt håller sig även med eget bageri som bakar bröd, bullar och andra bakverk som vi hoppas ska bli eftermiddagsfavoriter för våra grannar i Garnisonen.

FEST & EVENEMANG

K-märkts eventverksamhet fokuserar på skräddarsydda middagar, fester och evenemang i nära samarbete med våra kunder.

Vi är en av få stora lokaler i Stockholm som har eget servicekök på plats i huset.

Jens, Johan och Daniel är frontpersoner även för eventdelen och garanterar att allt som händer innanför K-märkts väggar håller samma höga kvalitet.

Utöver det har vi få regler. Vårt team av talanger är väl rustade för att möta specifika önskemål från våra kunder och sporras av att iscensätta nya typer av evenemang.

Lokalernas kapacitet sträcker sig mellan de riktigt stora tillställningarna och små, intima middagar.

Upp till 700 sittande gäster får plats i vår huvudmatsal, som också kan delas av i mindre sektioner. För andra typer av evenemang, som cocktailpartyn eller grillfester på taket, sträcker sig vår kapacitet till 1000.

“Köksbordet” är ett separat rum med glasdörr mot köket som har plats för tolv till sexton personer. Här får kockarna utlopp för sin kreativitet i experimentella avsmakningsmenyer för mindre sällskap.

Takterassen på tusen kvadratmeter ger en unikt privat utomhusmiljö i centrala Stockholm.

Orangeriet på taket kan bli fond för mindre middags-sällskap som söker ett inslag av urban natur.

Givetvis finns vårt patisserie och vår dessert-expertis tillgänglig även kvällstid och vi ser inga problem i att hoppa över huvudrätten helt...

MATVERKSTADEN

Matverkstaden på K-märkt är den av del av köket, patisseriesiet och bageriet som vi håller öppen för legoverksamhet — det vill säga att vi producerar för andra.

Här kan vi tillverka desserter efter beställning till andra restauranger och kök. Vi har också tankar kring matlagningskurser och seminarier.

ORANGERIET

På Garnisonens tak ligger K-märkts eget orangeri, ett växthus på tvåhundrafemtio kvadratmeter där vi odlar våra egna ekologiska örter, chili och tomater. Här hyser vi även bikupor, både för att producera egen honung och för att adressera problemet kring pollinering i Mälardalen.

Orangeriet finns tillgänglig som lokal för fester och middagar.

GRUNDARNA

K-märkt startades våren 2014 av **Johan Gottberg**, **Jens Dolk** och **Daniel Roos** — en kock, en vinkypare och en konditor.

MAT

Trots en utåt sätt lågmäld profil är Johan Gottberg en av de svenska kockar som byggt sina erfarenheter på flera internationella stjärnkrogar innan han flyttade hem sin gastronomiska vision till Sverige.

Johan har ett djupt engagemang för helheten kring att servera mat. Hans perspektiv börjar med djur och naturvård och sträcker sig till arbetsförhållanden och den kreativa utmaningen för kockarna i köket. Johan trivs också med affärssidan av restaurangbranschen och har suttit i ledningsgruppen för flera stora krogar i Sverige.

På Johans meritlista syns bland annat **The Square**, en Londonkrog med två stjärnor i Guide Michelin, **28+** i Göteborg, som har en stjärna och anställd krögare på **Fjäderholmarnas Krog** i Stockholms skärgård.

VIN

Jens Dolk kan närmast beskrivas som en inspiratör inom mat och vin. Han har jobbat i mat- och restaurangbranschen sedan han var femton år och dedikerat sin karriär till att göra kulinariska upplevelser tillgängliga för en bred publik.

Jens har skrivit sju böcker om sina två käraste ämnen och medverkar ofta med sin vinexpertis på **TV4**, i **Expressens Mitt Kök** och **TT Spectra**.

Bland Jens många mat- och vinrelaterade projekt kan vi särskilt nämna **Mitt Kök Sverigeresan**, en nationell turné där en mobil restaurang, lokala matmarknader, seminarium och morgon-TV möter matintresserade över hela landet och **Try Swedish**, ett initiativ för internationell marknadsföring av svensk mat.

DESSERT

Daniel Roos har i stor mån skapat sin egen yrkesroll som landar någonstans mellan konditor, designer, kemist och skulptör.

Med sitt eget företag **Pastry Design** har Daniel blivit en drivande kraft bakom en ny typ av dessertkultur i Sverige. Daniel jämför smak med form och hans kreativa process innehåller ofta moment som att gjuta sina egna dessertformar eller uppfinna nya texturtekniker.

Daniel var under många år chefskonditor på **Operakällaren** i Stockholm. Bland hans mer synliga meriter finns ett medlemskap i **Svenska Kocklandslaget** som kulminerade i **OS-guld 2012** och en bröllopsdessert för Kronprinsessan Victoria och Prins Daniel.

KONTAKTUPPGIFTER TILL K-MÄRKTS GRUNDARE

KOCKEN

Johan Gottberg
Mobil: 070-962 64 88
E-post: johan.gottberg@gmail.com

VINKYPAREN

Jens Dolk
Mobil: 0702-69 33 77
E-post: jens@dolkinfo.se
Hemsida: dolkmatochvin.se

KONDITORN

Daniel Roos
Mobil: 0736-63 45 10
E-post: daniel@pastrydesign.se
Hemsida: pastrydesign.se

BILDER FINNS ATT LADDA NER HÄR →