OVERFOR TYREN ÅBNER I KØDBYEN - SKABT TIL AT MØDES

Holdet bag Kødbyens Fiskebar åbner Overfor Tyren på Flæsketorvet 10 - en spisebar med vin i centrum og enkle, sæsonorienterede snacks og retter, skabt til mennesker, der har lyst til at blive lidt længere.

DET NYE MØDESTED PÅ MORGENSOLSIDEN I KØDBYEN

Overfor Tyren åbner på Flæsketorvet 10 - et sted, hvor man kan mødes, hænge ud og blive længe, uden at et stort måltid behøver være det samlende element.

Med en placering på solsiden fra morgen til eftermiddag er ambitionen at skabe et sted, hvor dagen får lov til at udvikle sig i sit eget tempo - fra morgenmad og kaffe til sen frokost, vin, middag og de sene timer.

SOBREMESA - KUNSTEN AT BLIVE HÆNGENDE

"Vi har drømt om det her sted i flere år. Et samlingssted i Kødbyen, hvor man ikke behøver en stor plan for at komme forbi. Vi bruger rigeligt med tid bag skærme og distancerer os fra hinanden, så det fysiske møde er vigtigere end nogensinde. På Overfor Tyren skal man kunne få et glas, spise lidt og pludselig opdage, at der er gået nogle timer. Vi elsker den lange, sene frokost og hele idéen om sobremesa - den tid efter måltidet, hvor flaskerne stadig står på bordet, og ingen rigtig har lyst til at gå,"

- ANDERS SELMER, OVERFOR TYREN

DESIGNET TIL LANGE DAGE

Overfor Tyren åbner tidligt og lukker sent. Alle dage er stedet åbent fra kl. 8 til ca. midnat - fredag og lørdag til kl. 2.

Overfor Tyren arbejder uden reservationer. Tanken er, at man skal kunne kigge forbi spontant, finde en plads og lade dagen udvikle sig derfra.

VIN UDEN HØJTIDELIGHED

Overfor Tyren får én af Nordeuropas største samlinger af low-intervention-vine.

Som noget nyt introducerer stedet også kvalitetsvine på tap. Vinene er udvalgt efter de samme kvalitetskrav som resten af flaskekortet og giver gæsterne adgang til flere exceptionelle vine på glas.

Der er hjælp at hente, hvis man vil dykke ned i vinene - og plads til bare at bestille et godt glas.

FAKTA

ADRESSE
Flæsketorvet 10, 1711
København V

BAG PROJEKTET
Holdet bag Kødbyens Fiskebar

ÅBNINGSTIDER
Søn-tors: 08.00-24.00
Fre-lør: 08.00-02.00

KØKKEN
Alle dage til kl. 22.00

WEB & SOCIALE MEDIER
overfortyren.dk
@overfortyren

OVERFOR TYREN

OVERFOR TYREN

PRESSEMEDDELELSE · FORTSAT

RÅVAREFOKUSERET KØKKEN MED INTERNATIONALT UDSYN

Køkkenet ledes af Zhi Xiang Weng, der arbejder ud fra en enkel filosofi: Tingene skal gøres ordentligt. Maden skal være spændende, men den skal også være sjov - både at lave og spise.

"Vi har ingen dogmer. Vi henter inspiration fra Norden, Frankrig, Spanien, Kina og mange andre steder. Vi laver den mad, vi selv synes er spændende, men fællesnævneren er altid gode råvarer og godt håndværk. Det skal være et sted, hvor folk har lyst til at komme igen - også fordi de bliver overraskede," siger Zhi Xiang Weng.

Restaurantchef Marie Aakerman kommer fra Kødbyens Fiskebar og bringer et helt særligt værtskab med sig til Overfor Tyren. Med sin stærke forståelse for både vin og mad bliver hun en vigtig del af den gæsteoplevelse, vi vil skabe.

INTERIØR AF HENRIK VIBSKOV, KUNST & MUSIK FRA LOKALE KUNSTNERE

Musik, kunst og design bliver en del af Overfor Tyren fra første dag.

Interiøret er skabt i samarbejde med Henrik Vibskov, hvis sanselige og legende tilgang til farver, materialer og form sætter rammen om hele stedet.

DJ, producer og medstifter af Den Sorte Skole, Simon Dokkedal, former lyduniverset og inviterer nogle af byens bedste vinyl-selectors til at føre stedet videre ind i de sene timer.

Kunsten bliver en levende del af stedet med værker af blandt andre A Kassen, Esben Weile Kjær, Anika Lori, Rose Eken, Laura Julie Brage, Lærke Bagger og SUPERFLEX. Flere kunstnere bliver en del af Overfor Tyren i takt med, at stedet udvikler sig.

I forbindelse med åbningen af Overfor Tyren åbner også Over - et event-space på 1. salen med åbent køkken til private middage, fejringer og virksomhedsevents.

Senere åbner Under i kælderen - en natklub med Simon Dokkedal bag roret som musikkurator, hvor musik, vin og kultur får lov til at fylde de sene timer.

OVERFOR TYREN HIGHLIGHTS

- Ingen reservationer - bare spontane besøg
- Én af Nordeuropas største samlinger af low-intervention-vine
- Nøje udvalgte kvalitetsvine på flaske og tap
- Morgenmad, frokost, snacks, dagens ret og sæsonbaseret tre-retters menu
- Køkkenchef: Zhi Xiang Weng
- Restaurantchef: Marie Aakerman
- Musikalsk profil kurateret af Simon Dokkedal
- Interiør udviklet i samarbejde med Henrik Vibskov
- Kunst af blandt andre A Kassen, Esben Weile Kjær, Anika Lori, Rose Eken, Laura Julie Brage, Lærke Bagger og SUPERFLEX
- Over - event-space på 1. salen
- Under - natklubben åbner senere i kælderen