**Hantverk i cocktailbaren och sköna jazzkvällar på Restaurang Hantverket**

**Nya drinklistan i baren bjuder på ett riktigt hantverk med mer vuxna smaker. Det blir mer fokus på barhäng och under hösten spelar Thomas Sandström Trio, live jazz under utvalda fredagar.**

På matkommunikationsbyrån Food & Friends trendspaning inom mat & dryck tidigare i höstas, var vuxna smaker och mindre av det söta en tydlig trend inom barvärlden.

*- Våra nya signaturdrinkar, Gimlet #15 och Sturegatan Swizzle, innehåller mer vuxna smaker och känns helt rätt i tiden. Våra bartenders, Jonathan Sammons och Anton Wallin, har fått fria händer och utvecklat en drinklista med många spännande råvaror som till exempel dill, fänkål, kanel, ingefära och hjortron säger Kenneth Hallström, driftchef för Restaurang Hantverket.*

Baren är en viktig del av upplevelsen på restaurangen. Här ligger fokus på det visuella och hantverksmässiga med mycket garnityrer som handskurna isbitar, brännmärkta citrusskal och även en hel del egen tillverkade produkter som bland annat Ginger Beer och Grenadine. Läs mer om nya drinklistan www.restauranghantverket.se/baren/

För att höja stämningen under After Works på fredagarna spelar Thomas Sandström Trio skön live jazz.

Restaurang Hantverket ingår i Stockholm Meeting Selection som i övrigt driver nio hotell, slott och eventlokaler i Stockholmsområdet.

**För mer information:**Kenneth Hallström, Driftschef Restaurang Hantverket,
kenneth.hallstrom@restauranghantverket.se
[www.restauranghantverket.se](http://www.restauranghantverket.se)