

SIGNATURPIZZAN v.40 & 41

Av Joakim Lundblad

Pizza Bianco med sotad Tonfisk. toppas med Tempura, friterade shiso- & svartkålsblad, ripplas med Tare.
"Går Även att beställas som Take away"

Med värme, glädje och stor passion för matlagning bjuder Ekeröbon Joakim Lundblad in till en smakrik vecka. Som kock brinner han för att skapa gemenskap kring maten och lyfta fram de små detaljerna som gör en rätt minnesvärd.

Joakim Lundblad började sin kockkarriär på Operakällaren under Werner Vögeli och Erik Schaumburger samt Leijontornet med Walter Traub. Han har även varit kökschef på Yasuragi i många år där han var med och skapade deras japanska profil. Utöver det är han regerande världsrekordhållare i Guinness Rekordbok för perfekt sushitillverkning.

