



Masala Dosa -en krispig ris och linspannkaka med fyllning.

2017-08-16 15:30 CEST

The Little Indian öppnar restaurang i Utopia Foodcourt i September.

The Little Indian lanserades 2013 på Umeå Universitet och har snabbt blivit ett populärt lunchställe. Bakom varumärket står Sinosh Rahim, som kommer från Kerala, Indien. Han har många års erfarenhet av matindustrin från Indien och Dubai och är verksam i Umeå sedan 2012. Syftet är att servera gästerna traditionell och autentisk indisk mat, inte bara mat som ser ut att vara indisk.

Lunchmenyn kommer framförallt att bygga på Indisk thali, ett populärt

begrepp som används internationellt. Thali bygger på att små delar av en mängd olika rätter serveras på en enda tallrik. Det kommer att finnas vegetariska alternativ på thali och smakerna kommer från flera olika regioner i Indien. Middagsmenyn kommer att bestå av förrätter och varmrätter och ha starka influenser från Indisk street food. Dessutom erbjuder The Little Indian ett stort utbud av indiska drycker som masala chai, rose milk och lassi med olika smaksättning.

-Anledningen till att vi sökte en lokal i Utopia var läget, det är Umeå centrum absoluta mittpunkt och genom att etablera en restaurang där når vi många fler människor än någon annanstans i Umeå, säger Sinosh Rahim. Dessutom är Utopia foodcourt utformad på ett sätt som gör det möjligt för gästerna att se sin mat förberedas och tillagas och det uppskattas att se fräscha och färska råvaror. Vår meny är skapad och utformad utefter detta "open-kitchen" koncept.

Sinosh hoppas att denna satsning kan leda till en fullskalig a la carte restaurang om ett par år. Men till att börja med koncentrerar vi oss på Utopia och tänker göra det absolut bästa av denna fantastiska möjlighet! Med tanke på den positiva respons vi fått från gäster på Universitetet så är vi säkra på att Umeå är redo att testa nya upplevelser och smaker och att konceptet med öppet kök gör maträtterna ännu mer lockande och intressanta, säger Rahim.

Vi deltog på Umeå Smakfestival 2015, med otroligt fin respons från besökarna. Många efterfrågade redan då en restaurang med vår mat i ett mer centralt läge. Så i år deltar vi åter igen på Smakfestivalen, som är ett otroligt bra tillfälle för oss att servera de rätter vi tänker erbjuda i Utopia. Och i år vet vi dessutom svaret på frågan, om vi kommer att öppna en restaurang i centrum, avslutar Sinosh.

De indiska smakerna kompletterar utbudet vi har i vår Foodcourt idag, säger Thomas Johansson, vd på Balticgruppen Fastighet AB. Umeåborna kommer alltid att kunna köpa så kallade light meals som Tikka wrap, Kathi roll, Samosa och olika indiska snacks. Det finns ett behov av bra take away-rätter under lunchrusningen i Umeå centrum, så konceptet känns helt rätt och vi ser fram emot deras etablering.

För mer information, kontakta:

Thomas Johansson, vd Balticgruppen Fastighet

Tel. 090-71 72 03

e-post: thomas.johansson@balticgruppen.se

Sinosh Rahim, ägare Foodmill AB

Tel. 073-330 58 26

e-post: info@foodmill.se

Balticgruppen utvecklar och förvaltar fastigheter i Umeå. Affärsidén går ut på att identifiera intressanta möjligheter som utvecklar staden genom att bygga, förvärva och utveckla fastigheter för långsiktig förvaltning i egen regi.

Balticgruppen är och har varit delaktiga i uppförandet av flera uppmärksammade byggnader och områden i Umeå. Väven, Utopia Shopping, Skulpturparken och Konstnärligt campus är några av dem.

Kontaktpersoner



David Carlsson

Presskontakt

VD och koncernchef

david.carlsson@balticgruppen.se

090-71 72 04



Roger Granberg

Presskontakt

Fastighetschef

roger.granberg@balticgruppen.se

090-14 46 19