



FRA FODBOLD

til sushi

Lige over Langebro på Islands Brygge kan du spise sushi, der er så god, at selv en fisk må blive grøn af misundelse. Hatoba er navnet på restauranten, det er japansk og betyder 'Bryggen' eller 'der hvor bølgen ender'.

Denne perle ejes bl.a. af Allan Nielsen, der er tidligere professionel fodboldspiller. Allan har brilleret på landsholdet og har gjort karriere i Bayern München, OB, FCK, Brøndby, Tottenham, Watford og senest i Herfølge, hvor han var træner helt frem til år 2005.

Allan har valgt at tage en pause – måske - fra sin imponerende fodboldkarriere for at smage lidt på friheden og den gode sushi. "Du har meget fritid, men begrænset frihed som professionel fodboldspiller", siger Allan uden bitre miner. Fodboldkarrieren satte livet i meget faste rammer med planlagt træning og kampe. En fodboldspiller skal altid have fokus på at spise ordentligt, træne og passe

på sig selv. "Det er en fed og fantastisk karriere, men det her med friheden, skal også lige prøves".

Catering og sushi skole

Sammen med vennerne Jens Lindenberg og Søren Broberg Johansen lukkede Allan dørene op for Hatoba d. 26. juli 2005. Siden er det gået rigtig godt for den lille restaurant på Bryggen, der nu både har loyale stamkunder og firmaaftaler.

Hatoba kører også med cateringservice. Samme eftermiddag som interviewet finder sted, skal Hatoba levere sushi til en reception med 300 gæster, og dette håndteres med en forbløffende lethed.

Som noget ganske nyt tilbyder Hatoba, at du kan komme i 'Sushi skole', hvor du på tre gode timer, kan blive dus med at rulle din egen sushi. På Hatobas hjemmeside

Den tidligere professionelle
fodboldspiller Allan Nielsen
har sammen med vennerne
Jens Lindenberg og
Søren Broberg Johansen
åbnet sushi-restaurant
på Islands Brygge



Hatoba skal
levere sushi til en
reception med 300
gæster, og kokken
er i fuld gang

kan du finde flere informationer om tilmelding. Firmaer har også brugt Sushi skolen som team building for deres medarbejdere, hvor medarbejderne har konkurreret imod hinanden i hold om at forme den bedste sushi.

Skal du holde større sammenkomst derhjemme, tilbyder Hatoba at du kan få besøg af deres kok, som så vil trylle i dit køkken og tilberede den skønneste mad fra Hatobas menukort.

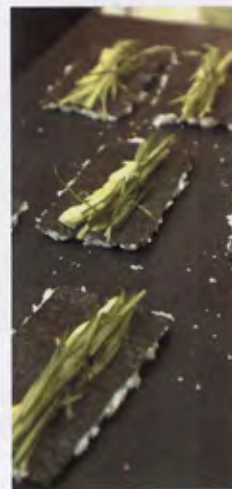
Take away - med og uden fisk

Siden opstarten i sommers er menukortet blevet ændret, "For det er vigtigt for familier, at kunne spise sig mætte, selv om ikke alle kan lide sushi", siger Jens Lindenberg.

Restaurantens 'Take away' er også særdeles populært, hvor menukortet kan findes på restaurantens hjemmeside, www.hatoba.dk.

Sund livsstil

Netop Allans sunde livsstil er en af årsagerne til at valget faldt på sushi, "for det skal jo være noget man selv kan stå inde for", mener han. Hatoba er også en røgfri restaurant. "Så får rygerne også lidt motion, når de skal udenfor og ryge", siger han med et smil.



Allan, Søren og
Jens ser frem til
den kommende
sommersæson,
hvor facade
dørene bliver
lukket op ud til
vandet, bordene
bliver hævet, så
stemningen i re-
stauranten bliver
mere lounge præ-
get, med længere
åbent fredag og
lørdag aften.



Tekst:
Mia Curran

Fotos:
David Larsen

はとば
HATOBA

Take away
Tlf.: 32 95 50 51

Bordbestilling
Tlf.: 32 96 80 50

Islands Brygge 9
2300 København S.

www.hatoba.dk

SMAG SELV

Hatoba inviterer
B boligZooms læsere
til at prøvesmage...

Medbring denne kupon
og få 10% rabat.

Gælder til og med 31/3 2006

