

PRESS RELEASE 5.3.2025

Newly opened Mr. Pastrami Herttoniemi relies on quality that, according to the restaurateur, can only be achieved when enjoyed on the premises!

This week, the American BBQ-focused Mr. Pastrami Herttoniemi is celebrating its opening and, unlike many other restaurants, does not offer its dishes at all for take-away or delivery services. Mr. Pastrami Herttoniemi quietly opened its doors in mid-February at Tiili in Herttoniemi. "People have found our place wonderfully, even though we haven't advertised at all yet, and regular opening hours only take effect from this week. Personally, I want our customers to enjoy our products in their most perfect form, and that is possible only on-site. Unfortunately, our products do not improve when delivered home in a cardboard box," says Canadian restaurateur Chris Paton, adding, "Of course, this has been a surprise for some customers, but fortunately for the majority, it has been a positive one. I believe some people are also missing social dining out again."

"A part of Mr. Pastrami's concept is essentially this fantastic environment provided by the factory that has undergone a total renovation. I fell in love with the building at first sight and saw our American BBQ food fitting here like a glove. Once we open the terrace in the spring and the city implements the planned green area in front of the terrace for the locals' living room, I can't imagine a better place for our restaurant in Helsinki," Chris talks about the new environment of Mr. Pastrami Herttoniemi, which is very different from the location opened in 2023 that has gained great popularity in Espoo's Westend. "In Westend, I was able to prove to myself and others that there is a demand for such food in the metropolitan area. However, I never believed that with 25 seats, we could achieve the kind of popularity we have now. It has even been a disadvantage for us, as we have too often had to sell out. This new place also looks the part of an American BBQ restaurant. For now, we focus on our customers getting perfect pastrami and brisket sandwiches for lunch and dinner from Wednesday to Sunday. We have had a lot to learn and train for, as this is about 4 times larger than Westend. Once we get the current operations running perfectly, we will also start hosting popular all American BBQ dinners here regularly on weekend evenings. When the terrace weather arrives, we will expand our opening days, but we will take it one step at a time and strictly prioritize quality going forward," Chris outlines Mr. Pastrami Herttoniemi's future plans.

Finally, Chris promises renovations for the Westend location as well: "We will make a small interior renovation in Westend during the spring, using the same elements as here in Herttoniemi. At the same time, we will expand our drink selection to include alcoholic beverages, as here in Herttoniemi, California's Lagunitas IPA has received a great response as a food pairing with our delicacies."

Mr. Pastrami will celebrate its opening this weekend from Friday to Sunday, where Chris promises to offer coffee and desserts to all diners. Actual grand opening celebrations are being planned for the spring together with other operators in the building when they open their locations and the terrace season is underway!

Mr. Pastrami Herttoniemi will serve customers with the following opening hours starting this week:

- Wed-Fri: 11-19
- Sat: 11:30-20
- Sun: 12-18

For more information (please, in English): Chris Paton, +358 46 543 3033, info@mrpastrami.fi

LEHDISTÖTIEDOTE 5.3.2024

Vasta avattu Mr. Pastrami Herttoniemi luottaa laatuun, joka ravintoloitsijan mukaan saavutetaan vain paikan päällä nautittuna!

Tällä viikolla avajaisia viettävä amerikkalaisiin bbq-lihoihin keskittyvä Mr. Pastrami Herttoniemi ei tarjoa monista muista ravintoloista poiketen annoksiaan lainkaan take-awaynä tai kuljetuspalveluiden kautta. Mr. Pastrami Herttoniemi avasi ovensa hiljaisesti helmikuun puolivälissä Herttoniemen Tiileen. ”Ihmiset ovat löytäneet paikkamme loistavasti, vaikka emme ole vielä mainostaneet lainkaan paikkaan ja säännölliset aukioloajat astuvat voimaan vasta tästä viikosta lähtien. Itse haluan asiakkaidemme nauttivan mahdollisimman täydellisistä tuotteistamme ja se onnistuu vain paikan päällä. Valitettavasti meidän tuotteemme eivät parane pahvilaatikossa kotiin kuljetettuina,” kertoo kanadalainen ravintoloitsija Chris Paton ja jatkaa: ”Tietenkin osalle asiakkaille tämä on ollut yllätys, mutta suurimmalle osalle onneksi positiivinen sellainen. Uskon osan ihmisistä kaipaavan myös jälleen sosiaalista syömistä ulkona”.

”Osa Mr. Pastramin konseptia on olennaisesti tämä totaalisen peruskorjauksen kokeneen tehtaan tarjoama fantastinen miljöö. Rakastuin tehdasrakennukseen ensisilmäyksellä ja näin amerikkalaisen bbq-ruokamme sopivan tänne kuin nyrkki silmään. Vielä kun saamme keväällä terassin auki ja kaupunki toteuttaa terassin eteen suunnitellun viheralueen paikallisten olohuoneeksi, niin en osaa kuvitella parempaa paikkaa ravintolallemme Helsingissä”, Chris kertoo uudesta Mr. Pastrami Herttoniemen ympäristö, joka on hyvin erilainen kuin vuonna 2023 avattu ja suurta suosiota saavuttanut paikka Espoon Westendissä. ”Westendissä pääsin todistamaan itselleni ja muille, että tällaiselle ruualle on kysyntää pk-seudulla. Itse en kuitenkaan uskonut koskaan, että 25 asiakaspaikalla voisimme saavuttaa nykyisen kaltaista suosiota. Se on ollut jopa haitaksi meille, kun olemme joutuneet liian usein myymään ei oota. Tämä uusi paikka näyttää myös ilmeeltä amerikkalaiselta bbq-ravintolalta. Toistaiseksi keskitymme siihen, että asiakkaamme saavat täydellisiä pastrami- ja brisket-leipiämme lounaaksi ja päivälliseksi keskiviikosta sunnuntaihin. Meillä on ollut paljon opeteltavaa ja koulutettavaa, sillä tämä on noin 4 kertaa suurempi paikka kuin Westend. Kun saamme nykyisen toiminnan pyörimään täydellisesti, niin alamme tekemään myös täällä suosittuja all american bbq-illallisia säännöllisesti viikonloppuiltaisina. Terassikeliin saavuttua laajennamme aukiolopäiviä, mutta tulemme menemään askel kerralla ja tiukasti laatu edellä myös jatkossa,” Chris avaa Mr. Pastrami Herttoniemen jatkosuunnitelmia.

Lopuksi Chris lupaa uudistuksia myös Westendin paikkaansa: ”Tulemme kevään aikana tekemään pienen sisustusremontin Westendissä, jossa käytämme samoja elementtejä hyväksi kuin täällä Herttoniemessä. Samassa yhteydessä laajennamme juomavalikoimaamme alkoholillisiin juomiin, sillä täällä Herttoniemessä kalifornialainen Lagunitas IPA on saanut loistavan vastaanoton ruokajuomana herkkujemme kanssa”.

Mr. Pastramissa vietetään tulevana viikonloppuna avajaisia pe-su, jossa Chris lupaa tarjota kaikille ruokailijoille kahvit ja jälkiruuat. Varsinaisia grand opening-bileitä suunnitellaan keväälle yhdessä muiden talon toimijoiden kanssa, kun he avaavat paikkansa ja terassikausi on saatu käyntiin!

Mr. Pastrami Herttoniemi palvelee asiakkaita seuraavilla aukioloajoilla tästä viikosta lähtien:

- Ke-pe: 11-19
- La: 11:30-20
- Su: 12-18

Lisätietoa (please, in English): Chris Paton, +358 46 543 3033, info@mrpastrami.fi

PHOTOS (Mr. Pastrami social media)



Chris Paton Mr. Pastrami Herttoniemen upouuden baaritiskin takana



Mr. Pastrami Herttoniemen jättimäinen liitutaulu toimii ruokalistana



New York on vahvasti mukana Mr. Pastrami Herttoniemen sisustuksessa



Mr. Pastramin suosituin annos on ylivoimaisesti Reuben Pastrami



Myöhemmin keväällä Mr. Pastrami tulee laajentamaan toimintaansa viikonloppuisin illallisiin, jolloin asiakkaat pääsevät nauttimaan myös Chrisin ja hänen vaimonsa savustamista muista lihoista.