



**Von Bermondsey nach Mayfair: Spitzenküche trifft auf Weinkunst und Design**  
**In der ikonischen Met Bar des COMO Metropolitan London eröffnet Labombe by Trivet und schafft ein Ambiente voller Inspiration und kulinarischer Raffinesse**

München / London, 04. September 2025 – Wo einst Cocktails Geschichte schrieben, zieht nun die Kunst der Sommeliers ein: Mit Labombe by Trivet präsentiert sich im September eine neue kulinarische Adresse in London, getragen von der preisgekrönten Handschrift des Teams hinter dem Zwei-Sterne-Restaurants Trivet in Bermondsey und in Partnerschaft mit dem COMO Metropolitan London. Ab dem 16. September 2025 öffnet das Restaurant in dem renommierten 5-Sterne-Hotel – mit eigenem Eingang an der Old Park Lane – und bringt eine zeitgemäße Weiterentwicklung des ursprünglichen Bar-Konzepts von Chefkoch Jonny Lake und Master-Sommelier Isa Bal zurück in die ikonische Met Bar. Weitere Informationen unter [www.comohotels.com/labombe-by-trivet](http://www.comohotels.com/labombe-by-trivet).

„Mit seiner großartigen Lage an der Park Lane gegenüber dem Hyde Park situiert sich das COMO Metropolitan London im Herzen von Mayfair – hier muss kulinarische Spitzenleistung geboten sein“, so Christina Ong, Gründerin der COMO Group: „Mit Labombe by Trivet, das nun in den ehemaligen Räumen der Met Bar liegt, treten wir eine neue Ära für dieses von mir sehr geschätzte Hotel an. Isas Expertise als Sommelier beeindruckt mich sehr. Er folgt weniger den Traditionen, sondern vertraut voller Gewissheit auf seine eigenen Entdeckungen. Jonny hat eine ebenso gewinnende Art: Er wirkt lässig und bescheiden, aber seine Gerichte sind exquisit. Dieses Understatement in Kombination mit dem Außergewöhnlichen – das ist wirklich selten.“

Die Leitung der Küche übernimmt der kanadische Koch Evan Moore, ein langjähriger Weggefährte von Jonny Lake und ehemaliger Fat Duck-Koch, während Philipp Reinstaller, Sommelier des Jahres 2024 in Großbritannien, die Getränkekarte verantwortet. Das Menü, gemeinsam ausgearbeitet von Jonny Lake, Isa Bal und Evan Moore, schöpft aus deren internationalen Erfahrungsschatz in Italien, Spanien, der Türkei und Australien und verbindet Grillgerichte mit den interkulturellen Einflüssen von Trivet. Von kleinen, kreativen Snacks wie Bottarga-Toast, gegrillten Entenherzen, Gildas mit Königsoysterpilzen oder Gurnard Crudo bis zu größeren Gerichten wie gegrilltem Seeteufel, Kalbsbries Grenobloise oder Costoletta alla Milanese stehen Qualität und Präzision im Vordergrund. Die Desserts bleiben klassisch – darunter Creme Caramel mit bitterem Campari-Karamell, Schokoladenfondant mit Haselnussganache, saisonale Frangipane-Tarte sowie wechselnde Gelato- und Sorbetsorten, mit welchen Jonny und Evan an ihr kanadisches Erbe erinnern.

Passend dazu spiegelt die Getränkekarte denselben Anspruch an Kreativität und Akuratesse wider: Isa Bals unverwechselbarer, temperamentvoller und unkonventioneller Stil lädt dazu ein, gewohnte Grenzen zu überschreiten und neue Aromen kennenzulernen. Philipp Reinstaller greift auf seine langjährige Erfahrung als Chef-Sommelier im Trivet zurück und stellt eine europäisch geprägte Auswahl



zusammen, die sowohl Alltagsweine als auch besondere Tropfen für festliche Anlässe umfasst. Gäste können ältere Jahrgänge und seltene Weine im Glas oder aus der Flasche genießen – von einem 2021 Schloss Gobelsburg Grüner Veltliner Lamm in einer 5-Liter-Flasche bis hin zu einem 1997 Brunello di Montalcino Riserva Soldera. Die Cocktailkarte ehrt zeitlose Klassiker und erinnert an die legendäre Vergangenheit des Lokals als Met Bar, einst Treffpunkt für Künstler, Designer, Musiker und Stars der 1990er Jahre. Neben diesen vertrauten Drinks präsentiert Labombe by Trivet originelle Kreationen wie den umami-betonten Ginza Sour mit Suntory Whisky Toki und salzig-saurer Umeboshi-Garnitur – inspiriert von dem eleganten Tokyoter Stadtteil Ginza, den Jonny und Isa besonders schätzen.

Die sorgfältige Inszenierung der Speise- und Getränkekarte spiegelt sich auch im Design von Labombe by Trivet wider: Umay Çeviker, türkischer Architekt und langjähriger Mitarbeiter des Studios Derin Yesil Architects, hat ein anspruchsvolles Interieur geschaffen, das die Welt der Kulinarik aufgreift: Beim Betreten des Restaurants werden die Gäste von einem beeindruckenden, verglasten Weinkeller mit über tausend ausgestellten Flaschen empfangen. Die offene Küche und Bar ermöglichen direkten Kontakt mit den Köchen und schaffen eine einladende Atmosphäre, in der die Gastfreundschaft im Mittelpunkt steht. Neutrale Farbtöne, luxuriöse Texturen und cognacfarbene Wildleder-Sitzbänke harmonieren mit natürlichen Holzböden, Holztischen und Calacatta-Viola-Marmorplatten. Skulpturale Leuchten von Lee Broom, dezente Architekturbeleuchtung von Kreon und auffällige italienische Glastüren von Rimadesio setzen gezielte Akzente und öffnen zugleich private Nischen für intime Abende. Ein asymmetrischer, gitterartiger Paravent aus Bronze und Glas spielt mit Licht und Schatten und lässt je nach Perspektive lediglich erahnen, was sich dahinter verbirgt. Maßgeschneiderte, farbenfrohe Kunstwerke junger britischer Künstler verleihen dem Raum zusätzliche Lebendigkeit und greifen das BritArt-Erbe des Hauses subtil auf.

Adresse: Labombe by Trivet, 19 Old Park Ln, London W1K 1LB.

Buchungen sind ab sofort möglich unter [www.labombe.co.uk](http://www.labombe.co.uk).

### Über COMO Hotels and Resorts

Die luxuriösen COMO Hotels and Resorts nehmen Gäste mit auf eine Reise, bei der die Zeit stillzustehen scheint. 1991 legte die singapurische Geschäftsfrau Christina Ong den Grundstein der COMO Hotels and Resorts: Mit der Eröffnung des COMO The Halkin verwirklichte sie ihre Vision eines boutiquen Designhotels in London. Heute umfasst die Hotelkette 18 Häuser, von denen keines dem anderen gleicht, die COMO Philosophie wird aber in allen Häusern gelebt: luxuriöses, zeitloses Design, außergewöhnliche Erfahrungen, ganzheitliche Wellnessangebote, fein auf die jeweilige Landesküche abgestimmte Food-Konzepte und herzlicher Service, der dazu einlädt, zurückzukehren. Alle COMO Hotels sind Oasen für jene, die zur Ruhe kommen und sich auf das Wesentliche besinnen möchten – sei es in einer pulsierenden Metropole wie London, Bangkok oder Perth oder mitten in der Natur auf Bali, den Turks- und Caicosinseln oder in der Toskana. Weitere Informationen unter [www.comohotels.com](http://www.comohotels.com).

Die Bildrechte liegen bei COMO Hotels and Resorts. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von COMO Hotels and Resorts verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

#### **Buchungskontakt:**

COMO Metropolitan London

#### **Presse- und Fotoanfragen:**

segara Kommunikation® GmbH



30 Bideford Road  
229922 Singapur  
T. +65 6304 1488  
[www.comohotels.com](http://www.comohotels.com)

Rena Haliassos & Annette Klarmann  
Harmatinger Straße 2  
D-81377 München  
[rena@segara.de](mailto:rena@segara.de) & [annette@segara.de](mailto:annette@segara.de)  
[www.segara.de](http://www.segara.de)