

# NÖJESGUIDEN

Stockholm #426, Juni 2021

TEMA:  
MAT &  
DRYCK

## ALBA AUGUST

”Att blotta mig själv får mig  
att känna mig levande”

MARKUS KRUNEGÅRD - JELASSI

AMINA MANZOOR - OLOF WALLBERG - JULIA LYSKOVA



STOCKHOLM  
**BLÅ PORTEN GÖR COMEBACK**  
 Efter tre år av renovering öppnar den historiska krogen åter.

I ÖVER 100 år har det bedrivits krog under namnet Blå Porten på Djurgården, och under nästan tio år i Boqueriagrupperns regi. De senaste tre åren har krogen emellertid varit stängt för renovering, men i augusti är det dags att slå upp porten igen.

**DEN FÖRE DETTA** köksmästaren tillika blivande restaurangchefen Thomas Dahlgren har lagat mat på Blå porten sen 1999, och han ser väldigt mycket fram emot att äntligen få komma tillbaka till krogen.

– Efter renoveringen kommer allt vara helt nytt och fräsch, men vi har gjort några förändringar för att ytterligare ta tillvara på den otroliga plats som Blå Porten är. Vi har framförallt velat få in känslan från den fantastiska trädgården i rummen genom att vi öppnat upp alla fönster och skapat en utomhuskänsla även inomhus.

**PÅ MATFRONTEN MENAR** Thomas att husmanskosten till stor del kommer att bevaras, men även inspiration ifrån medelhavet kommer att plockas in. – Kommer man hit för att fika blir du inte heller besviken - vi satsar fullt ut på klassiker med traditionella bakverk som morotstårta, kardemummakaka, kolasnittar, lingonkaka och kanelbullar. Allt det kommer kunna avnjutas på uteserveringen där stilen inspirerats av 60-talet. Sen är det väldigt roligt för oss att vi har vår nya köksmästare Mats Jönsson med oss, och att vi öppnar ett helt nytt café!

Blå Porten ligger på Djurgårdsvägen 64 och öppnar någon gång i augusti 2021.



GÖTEBORG  
**PAPA MASTANI TAR FRANKRIKE TILL LINNÉ**  
 Hojjat Mastani och Isabelle Källström Larsen öppnar nytt i korsningen Linnégatan och Tredje Lång.

**DEN NYA KROGEN** Papa Mastani ligger på Linnégatan 5 och kommer att ha plats för cirka 80 sittande gäster på nedervåningen och lika många en trappa upp. Längs Tredje Långgatan blir det dessutom en uteservering med ytterligare 100 platser. Det är alltså ingen liten krog du som även ligger bakom Linnétrassan och Nya Plankan är på väg att öppna.

**PÅ MENYN STÅR** franska klassiker med en innovativ twist, och på dryckessidan blir det en blandning av lokal bärs samt en vinlista med starkt fokus på Frankrike.

Någon gång i maj väntas Papa Mastani kunna ta emot sina första gäster.



STOCKHOLM  
**JIM & JACOB TAR ÖVER BÅTSHAKET PÅ ÄLÖ**  
 Flyttar ut i skärgården lagom till sommaren.

**BÅTSHAKET PÅ ÄLÖ** har drivits av familjen Nilsson i snart 25 år, och under den tiden gått från kul idé till blomstrande skärgårdskrog. Nu är det dags för ny regi. Från den 26 juni tar Jim & Jacob över driften av Båtshaket, med ambitionen att driva verksamheten vidare i samma familjära anda.

**JIM & JACOB** driver till vardags såväl restaurangen i Vasastan med samma namn, samt restaurang Copine på Östermalm. I slutet av sommaren tar de även över driften av Eriks Bakficka.



STOCKHOLM  
**SILVERSMEDEN SEBASTIAN SCHILDT ÖPPNAR RESTAURANG OXENSTIERNA**  
 Under våren får den Oxenstiernska Malmgården på Östermalm nytt liv.

**DET BLIR ETT** möte mellan form- och matvärlden då silversmeden tillika juveleraren Sebastian Schildt öppnar krog senare i vår. Vid sin sida har han Elvira Lindqvist som tidigare jobbat som kökschef på Fotografiska och utsågs till "Årets Stellakock 2020".

**RESTAURANGEN ÄR ETT** projekt Sebastian Schildt länge har drömt om att jobba med, och hans ambition är att restaurangen ska bli en helhetsupplevelse.

– I min silversmedja, precis intill restaurangen, har jag skapat exklusiva delar av inredningen, men jag har även haft det stora privilegiet att samarbeta med ett antal av Sveriges främsta formgivare och konstnärer då restaurangens tallrikar, glas, linne, möbler, belysning, ljusbärare, och så vidare är tillverkade för hand eller hos svenska producenter, säger Sebastian Schildt.

**MATMENYN HAR VÄXTRIKET** i fokus, vilket passar Elvira Lindqvist utmärkt.

– Jag brinner helhjärtat för det hållbara mathantverket, och att kunna öppna en restaurang där det genomsyrar allt vi gör är fantastiskt! Att dessutom på ett modernt och kreativt sätt ta tillvara på allt naturen har att ge och skapa gastronomi utan att slänga hälften i soptunnan känns självklart. Det är historiskt sett en hörnsten i vår skandinaviska mattradition, och det är en naturlig del av nutiden och framtiden för mig.

Restaurang Oxenstierna öppnar under våren 2021.

**Äntligen!**  
 En vegansk caramel

**GREEN STAR**

greenstarvegan  
 Green Star VEGAN  
 www.veganchoklad.se