

PREMIUM

MAGAZINE

MALDIVERNA

- *Ett paradiset året om*

SEMESTER I SVERIGE

- *Tips på ställen att besöka från norr till söder*

STOCKHOLM

- *Uteserveringar och takbarer*



Restaurang, vintips, recept, med mera...

NÖJESLIV



NU ÖPPNAR SEBASTIAN SCHILDT RESTAURANG OXENSTIERNAN

Silversmeden Sebastian Schildt öppnar nu Restaurang Oxenstiernan. Med Elvira Lindqvist som kreativ ledare vid sin sida ska restaurangen genomsyras av form, design, hållbarhet och närproducerade råvaror. Inredningen är framtagen av det nya designkonceptet Subjective, som tillsammans med restaurangen och ett urval av Sveriges främsta formgivare har tagit fram en, för restaurangen, exklusiv kollektion.

Restaurang Oxenstiernan ligger vackert beläget på Östermalms kulturhistoriska område kvarteret Krubban vid Oxenstiernska malmgården, som är bevarat sedan tidigt 1700-tal. Sebastian Schildt driver sedan många år sin silversmedja i malmgårdens södra flygel. När fastigheten mittöver, som nyligen var

ett café, blev tillgänglig såg Sebastian möjligheten att förverkliga sin dröm om att skapa en helhetsupplevelse - en restaurang där konst, hantverk och gastronomi går hand i hand.

Elvira Lindqvist, Årets Stellakock 2020, var ett självklart val för Sebastian som önskade sig en kreativ ledare med ett genomgående hållbarhetstänk. Elvira har en gedigen kunskap av växtbaserad matlagning med lokala råvaror och viljan att förändra. Ett besök på restaurangen ska kännas inspirerade och överraskade, och inspirera till en mer hållbar matlagning utanför restaurangens väggar.

Restaurang Oxenstiernan rymmer en matsal med plats för 50 gäster, ett chambre séparée som tar emot 16 gäster samt ett chef's table för upp till 10 gäster som på första parkett får uppleva pulsen och dofterna från köket. Under sommarmånaderna kan gästerna koppla av i trädgården under

de gamla lindarna från 1700-talet. På trädgårdsmenyn finns rätter tillagade över öppen eld med fokus på säsongens delikatesser och till det erbjuds en generös dryckeslista. I september flyttar köket in. Då utökas menyn och restaurangen blir Östermalms självklara vardagsrum för design, konst och smakupplevelser.

Svenskt mathantverk och innovation Som kreativ ledare har Elvira Lindqvist en tydlig ambition om en nyskapande, hållbar och överraskande matupplevelse som präglas av säsongens bästa grödor. Växtriket står i fokus och köket arbetar aktivt och medvetet för att minska matsvinn. Råvaror och produkter är noga utvalda, alltid med jordens välmående i första rummet. Och även om rätterna är övervägande gröna så är det oftast med inslag av hav, skog och djurrike. Dryckeslistan innehåller en härlig mix av tradition och nytänk, där fokus ligger på levande jordar, hantverk och en liten gnutta djärvhet. ■