

NÖJESGUIDEN

Stockholm #428, augusti 2021



DANIELA RATHANA

”Jag var verkligen en farstaglitter-tjej”

MOA ROMANOVA - HUSET - 48 TIMMAR NEAPEL - NÖJESGUIDENS KORSORD



KROGNYHETER

Roliga restaurangnyheter från vårt avlånga land.

TEXT: PELLE TAMLEHT

STOCKHOLM

OMAKA BRYGGER ÖL TILL AIRA

Omakas bryggmästare Hedda Spendrup har tagit fram en öl till Tommy Myllymäkis avsmakningsmeny.

SS21 ÄR ETT öl bryggt med kombu, citrontimjan och ingefära som har syrats med laktobakterier, och det blir den första ölen som tar plats i restaurang Airas dryckespaket.

– Det känns jättespännande att jobba tillsammans med Tommy och hans fantastiska team. Rent kreativt finns det något väldigt spännande med att slå ihop våra utifrån sett ganska olika världar, det blir ett intressant första möte mellan Omakas brutalism och Airas elegans. En ölburk som tagit sig in till de vita dukarnas högborg, säger Hedda Spendrup, bryggmästare på Omaka.

SS21 SERVERAS PÅ Aira under sommaren för att sedan ersättas med en annan öl framtagen för höstmenyn.



STOCKHOLM

NU ÖPPNAR RESTAURANG OXENSTIERNAN

Silversmeden Sebastian Schildt har slagit upp portarna till sin restaurangsatsning.

MED ELVIRA LINDQVIST, Årets Stellakock 2020, som kreativ ledare vid sin sida ska Sebastian Schildts restaurang Oxenstiernan genomsyras av form, design, hållbarhet och närproducerade råvaror. Inredningen är producerad av designkonceptet Subjective, som tillsammans med restaurangen har skapat en exklusiv kollektion för densamma.

– Restaurang Oxenstiernan blir ett spännande konstprojekt för såväl öga som gom, där varje detalj är noga utvald och ska bjuda på överväldigande upplevelser. Här får vi visa att konst kan gestaltas på olika sätt och att alla sinnen kan påverkas, säger Sebastian Schildt.

KROGEN HAR PLATS för 50 sittande gäster i restaurangen och ytterligare 10 vid chef's table. Den förfogar dessutom över ett chambre séparée med plats för upp till 16 personer.

RESTAURANG OXENSTIERNAN LIGGER på Storgatan 35b och har öppet tisdag till söndag.