

LAGERLINGS ÖSTERMALM

THE **NEW** **GENERATION**

ger plats för traditioner i samtiden

PA & CO | KROGKLASSIKERN FYLLER 35
FUNDA SEZGI | FRÅN TURKIET TILL NORRSKEN
MODERN HÄLSA | HUR FUNKAR DET?



8 SNABBA MED ERIKA GOITIZOLO.

KRÖGARE, KOCK, HOVMÄSTARE, ÄGARE OCH SKAPARE AV CANTA LOLA.

Härligaste matminne?

– Det var ett par år sedan på en mindre restaurang i Gipuzkoa i Baskien, den hette Iraeta och det var den mest vällagad måltid på länge. Kokotxas, hongos, clams, txuleton to die för. Fjärde generationen bakom spisen. Respekt.

Bästa matland?

– Svår fråga. Peru skulle jag säga för det är därifrån jag kommer och de är kända för sin matrikedom.

Om du måste välja en rätt på menyn?

– Våra Ostras à la Chalaca, smakerna är mina minnen av de sista somrarna jag bodde i Lima.

Pepplåt när du lagat mat?

– Haha har en Spotify-lista called "Work B***h" som jag kör innan service men favorit pepplåten är "That's not my name" by The Ting Tings.

Favoritråvara?

– Chillli forever

Favoritrestaurang på Östermalm efter Canta Lola?

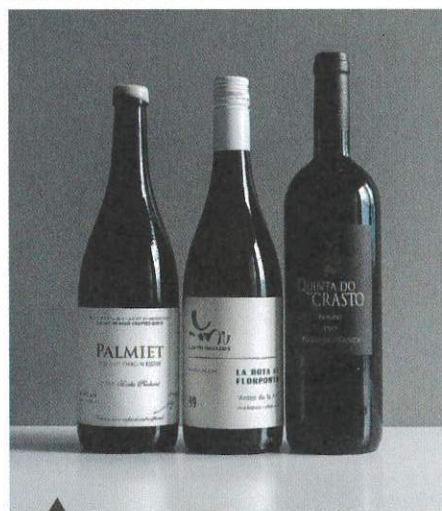
– Mina grannar på SU Tea House på Karlavägen 61, här frossar jag på dim sum, siu mai, wontons och min White Peony tea. Balsam för mage och hjärta.

Guilty pleasure mat?

– MAX chicken wings :) alltid sugen efter långpannor.

Har alltid i kylskåpet?

– KÖTT, från betesdjur och inälvor. Älskar mörghen, lever, oxhjärta. Nyttigt och stark som bara det!



VINTIPS FRÅN THE WINE HUB

HANS WEJNEFALK-LARSSON, SOMMELIER

1. JH MEYER PALMIET CHARDONNAY, ELGIN, SYDAFRIKA. En härligt komplex och elegant Chardonnay med smaker av citron och gul frukt. En krämig vitvinsrisotto gör sig susen till detta vin! Nr 92575, 199 kr

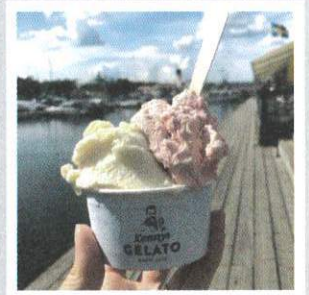
2. EQUIPO NAVARROS, LA BOTA DE FLORPOWER ANTES DE LA FLOR 2019, SHERRY, SPANIEN. Krispigt och slankt klassiskt vitt vin med smaker av gröna äpplen, vita blommor och citron. Perfekt vin till lätt räksallad eller ångad fisk. Nr 95175, 289 kr

3. QUINTA DO CRASTO 2017 TOURIGA FRANCO, DOURO, PORTUGAL. Fylligt och elegant vin med en explosion av mörka bär och frukt. Ekfatet hjälper till att ge vinet ett extra lager av komplexitet. Funkar bra till välkryddat lamm eller vilt. Nr 78830, 379 kr

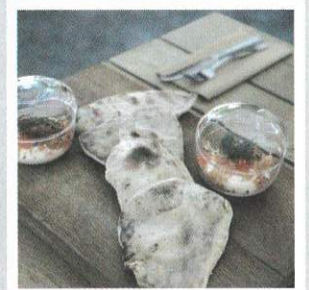


Vi gillar

Beroendeframkallande glass, en svalkande drink och trevliga utomhusmiddagar - det här gillar vi!



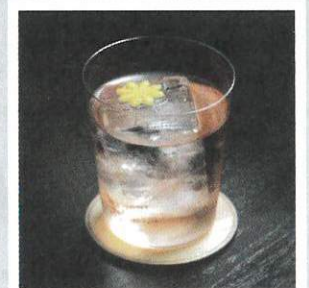
Bellinisorbet på Galärbyggan
@kennysgelato



Nybakt flatbröd med stenbit- & älvdalsrom
@restaurangoxenstierna



Libanesiska oasen på Djurgården
@tabbouirestaurants



Den fräscha somrardrinken Estelle
@barcallegemma

MÅNADENS PIT STOP

Visst är det härligt att stanna till för ett glas på väg hem från stan före middagen? Här är några av våra favoriter innan lördagskvällen får ta sin början.

- **ARLA UNIKA**
Östermalmstorg
- **TYGE & SESSIL**
Brahegatan 4
- **LA BOTTEGA MENO MALE**
Sibyllegatan 43
- **SCHMALTZ BAR & DELICATESSEN**
Nybrogatan 19
- **COPINE**
Kommendörsgatan 23

KROG & MAT

PÅ GÅNG!

Krögarna bakom Copine/Jim&Jacob tar över Eriks bakficka. Temat är "neo-bistro" och restaurangen kommer att drivas vidare i familjen Lallerstedts anda. Beirut Café öppnar för middag i Östermalmshallen med entré från Nybrogatan en trappa upp. På Humlegårdsgatan flyttar Kale & Crave in, men om man inte orkar vänta till hösten hittar man dem även i Garnisonen. Populära DoMa blir med vinbar. Och sist men inte minst – Black Milk Sushi öppnar på Engelbrektsgränd.

OXENSTIERNAN LYSER KLART PÅ ÖSTERMALMS KROGHIMMEL

Vi fick en pratstund med silversmeden Sebastian Schildt som i sommar öppnat Restaurang Oxenstiernan i Oxenstiernska malmgården.

Hej Sebastian! Hur länge har du planerat att öppna restaurang?

– Tanken har funnits hos mig länge, men när Gysinge flyttade ut härifrån flög Fan i mig och stjärnorna stod rätt för det här projektet. För mig är det viktigt med sinnliga upplevelser, och jag har länge haft en idé om att förena konst, design, god mat och en vacker miljö i den här restaurangen.

Det blir lunch och middag, öppen eld, uteservering, chambre séparée, chefs table, och vedugn för pizzor – vad mer kan du säga om restaurangens stil?

– Konceptet är att det inte finns något koncept! Men jag tycker tyvärr att det har blivit så att kvalitet har blivit synonymt med lyx och så borde det inte vara. Bra och hållbar kvalitet på mat, konst och design borde vara standard och det vill jag skapa här. Det ska inte vara otillgängligt. Tänk er en restaurang med rötvitrutiga dukar, men med rödvitrutiga dukar av allra bästa kvalitet.

Porcelainet och de handblåsta glasen är tillverkade exklusivt för Oxenstiernan. Mats Theselius har ritat stolar och Stina Wirsén står för den grafiska profilen. Det är ingen dålig uppställning – hur viktig har designbiten varit för dig?

– Den har varit väldigt viktig! Jag har till och med startat ett bolag för att samla all formgivning under ett

tak – Subjective. Restaurangen och dess inredning är naturligtvis en stor kund för Subjective, men företaget existerar även utan restaurangen. Simon Klenell har gjort glasen, och Gustavsberg har för första gången på flera år gjort ett nytt porslin speciellt för restaurangen.

Hur kom det sig att du valde Elvira Lindqvist som kock?

– Jag visste tidigt att jag ville ha en kvinnlig ledare i köket. Framst för att det är lättare att ha kvinnor vid sin sida när man ska göra något annorlunda. Elvira kom upp tidigt i processen men var då upptagen på Fotografiska. Lite senare, efter att ännu en kock tackat nej, skickade jag på vinst och förlust iväg ett meddelande på Instagram till Elvira. Vi tog en lunch på Coco & Carmen – och hon sa ja!

Vad kommer att utmärka menyn?

– Vi jobbar med lokala odlare och leverantörer och det kommer bli böiktigt men bra. Jag vill gärna flytta normen på så vis att normen är hög kvalitet. Vi vill hitta nördarna som älskar det de arbetar med.





1961

Kvarteret Krubban

*För den historiskt intresserade
som vill få en känsla av vår
äldre stadsmiljö*

K VARTERET STRÄCKER SIG MELLAN Storgatan, Narvavägen, Linnégatan och Styrmanngatan och är unikt för det finns inte många liknande öppna kvarter kvar i Stockholm med så många äldre byggnader bevarade. Man kan vandra runt och följa den historiska utvecklingen. Bland annat finns där en av stadens äldsta malmgårdar, den Oxenstiernska malmgården. En malmgård är en herrgård byggd på 1600 eller 1700-talet på området som kallades malm, precis utanför stadskärnan som på den tiden var Gamla Stan. Det byggdes ett flertal malmgårdar och de användes som sommarbostäder av adel och borgarklassen och omgavs ofta av prunkande trädgårdar. Det var mode att äga en malmgård och idag finns 38 stycken bevarade, de flesta på Södermalm.

DEN OXENSTIERNSKA malmgården är kvarterets äldsta byggnad. Själva boningshuset revs 1831, men tre flyglar finns bevarade. Man kan ana den



2021

gamla trädgården för det är fortfarande väldigt lummigt och idag har där byggts en lekplats för förskolebarn. Den Oxenstiernska gården gränsade till Magnus Gabriel de la Gardies malmgård som hade en omtalad barockträdgård. Men, av den senare finns tyvärr inget bevarat. Det finns inte heller några spår kvar av pestkyrkogården som låg där Historiska Museet ligger idag.

VID 1800 TALETS BÖRJAN tog militären över kvarteret och ett kasernområde växte fram med stallar, ridhus och ridbanor. Flera regementen avlöste varandra och när de flyttade ut renoverades lokalerna som var i dåligt skick. Utvändigt är husen och stallarna sig lika, men soldater och hästar har ersatts av historiska museet samt kontor för Riksantikvarieämbetet.

KVARTERET KALLAS OFTA för Spiltan i folkmun. Det är egentligen lekplatsen mot Styrmanngatan som heter Spiltan. På 50-talet samlades en gäng tonåringar från Östermalm på lekplatsen och de fick namnet Spiltanligan. De var fruktansvärligister och satte skräck i omgivningen. Spiltanligan blev beryktade, men ryktet var sämre än verkligheten.

DELAR AV KVARTERET är idag byggnadsminnes och hyresgäster och fastighetsägare arbetar gemensamt med att bevara spåren av tidigare verksamheter samtidigt som de anpassar lokalerna och driver moderna affärsrörelser. Krubban är ett fint exempel på hur man värnar om byggnaderna men anpassar interiören efter dagens leverne. Ett historiskt kvarter som sjuder av aktivitet.