



MAN ÖVER BARBORD. Rune Arblom vill skapa en folklig, eller rättare sagt en sjöfolklig, krog, men på fasta land för att undvika sjösjuka.

FOTO: GUNNAR SEIJBOLD

Krog för landkrabbor med smak för sjötunga

Av JOHAN BRÄNNSTRÖM

Herrotaletten är en gammal styrhytt.

Väggarna är klädda med fartygsplåt.

Och bartendern serverar givetvis i sjömansuniform.

Välkomna ombord på Tullhus 2, restaurangen för dig som vill gå till sjöss, men ändå inte vill lämna land.

I Stockholms hamns gamla lokaler vid Skeppsbrogaten spikas det och borras det just nu frenetiskt för att hinna klart till öppningen i slutet av januari.

Kasta loss på land

Tullhus 2, är det tänkt, ska bli Stockholms nya ineställe. För dem som vill kasta loss, men ändå ha mark under fötterna, så att säga. Inredningen består helt av gamla fartygsdelar. Alltifrån gigantiska strålkastare från Suezkanalen till relingar, ankare, master

och ångpanna i baren. 12 miljoner går hela kalaset på.

Inredningen kostar ju lite mer än vanligt byggmaterial, säger **Freddy Braun** som äger butiken Fartygsmagasinet som ligger bakom Tullhus 2. Men vi vill offerera ett unikt koncept. Jag har åkt runt över hela världen och samlat på mig gamla fartygsdelar, från mitten av 1800-talet till 1950-talet.

Lokalen kommer att innehålla fyra olika restauranger.

Varje restaurang ska ha sin egen inriktning, berättar

Rune Arblom som är chef för Tullhus 2. Det kan vara en köttrestaurang, en med fiskrätter, en med sallad. Meningen är att varje krogare ska skapa sin egen profil på sin restaurang.

Han understryker dock att Tullhus 2 inte kommer att bli något lyxställe.

Det ska bli en folklig krog. Bra kvalitet, men till ett rimligt pris. Vi vill skapa en ful ovana att göra det till ett andra vardagsrum. Folk ska kunna titta in efter jobbet.

Fyra restauranger kommer

att rymmas i den 850 kvadratmeter stora lokalen. Utanför finns plats för en lika stor utservering.

Öl i literbägare

För att höja den folkliga stämningen lovar man dessutom att servera öl även i enlitterbägare.

Med mängdrabbatt, tillägger Rune Arblom. Efter ett antal sjunker ölpriset drastiskt.

Men skulle du bli alltför rund under fötterna lär "sista beställningen" få liv i dig.

En 240 kilos klockboj.

SNABBMATSTIPSET

Visst är det ibland syndigt gott med en hamburgare. Eller en kladdig kebab.

Men oftast känner man sig bara dåst, flöttig och lurad efteråt. Köttet är pressat av elektrifierade och grönsakerna verkar vara vad som blivit kvar när man städad Hötorget på kvällen.

Mat & Dryck kan dock rekommendera två lokaler för snabbhunger:

Grekisk fast food på Hornsgatan serverar enorma portioner av gyros, grekiska kebab, stora grillspett och vegetariska falafler. Ytterst gott och generöst till bra priser. Dessutom serveras riktigt kött, inte pressat.

I hörnet Kungsgatan-Norrländsgatan är Spett nåt så udda som en kebabkiosk med ambitioner. Inredningen är ambitiös, om än lite McDonaldsaktig, men en stor kebab för 25 kronor är ett fynd och grillspetten rena gourmetkåket.

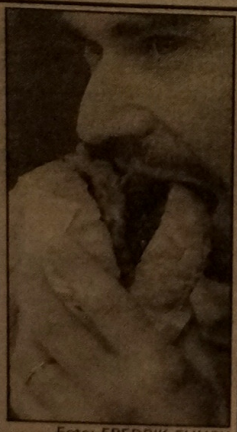


Foto: FREDRIK FUNCK

Tacksägelse? Ja, här är det fullt matkrig!

Kriget mellan ärkefienderna O'Learys (det senkomna originalet på Götgatan) och The Copy (den genuina kopian på Birger Jarlsgatan) fortsätter.

Inte nog med att båda krogarna har samma meny, samma profil och samma priser.

De är dessutom ungefär lika bra.

I går lockade båda dessutom med äkt-amerikansk Thanksgiving-middag.

Maten var identisk: kal-kon och äppelpaj.

Och priset? Givetvis: 139 bucks på båda ställena.

Kronofogden fick smak för Björn Svensson

Hur går det för kursade krogare?

Jotack, i **Björn Svenssons**, före detta Gourmet, fall så går det alldeles utmärkt. Han skötte konkursen på krogen så bra att kronofogden senare hörde av sig och frågade om Svensson kunde tänka sig att arbeta för dem och sköta deras restaurangkonkurser som konsult.

Dessutom driver Björn Svensson i dag en konsult- och utvecklingsfirma för hotell och restaurang (han borde väl veta) samt en cateringfirma.



KRÖFOGDE? Björn Svensson.

MENYSVENSKA:

TAPAS: spännande smårätter att sitta och plocka med. Senaste grejen på krogen. Idén kommer ursprungligen från spanska köket. Influenserna i dag kommer från olika håll. Grekisk/turkiska mezébordet och det italienska köket.