

Övernaturligt bra start för nya Griffins' i Stockholm

Det blev en flygande start för nya Griffins' Steakhouse Extraordinaire i Stockholm, restaurangen i Waterfront Building där det fiktiva värdparets förkärlek för mystik och alkemi återspeglas i en miljö som inte liknar något annat. -Stylt har gjort ett fantastiskt jobb och gästerna är helt lyriska över inredningen, säger VD Karl Ljung och köksmästaren Christian Hellberg, årets kock-duon som styr över krogen i Waterfront Building.

Om Griffins' hade legat i Chicago eller New York hade den upplevts som ett "landmark" med historiska anor. Den kulinariska kvaliteten går hand i hand med inredning som känns både nyskapande och tidlös. Den ombonade stämningen står i varm kontrast till Waterfront Buildings i övrigt strama utformning.

The Griffins är ett intressant men inte sant värdpar som gjorts levande i en närmast scenografisk inredning med vetenskap, romantik och estetik som huvudsakliga ingredienser. Restaurangens klassiskt amerikanska stil kryddas med artefakter och reseminnen i en atmosfär som präglas av det goda livet och det oförklarliga i tillvaron. Så ser det nämligen ut hemma hos den hängivne kemisten Griffin och hans mondana hustru.

-Vi har strävat efter en hemma hos-känsla men med tydlig stil och värdig-



het, förklarar Erik Nissen Johansen, kreativ ledare på designbyrån Stylt som ansvarat för både koncept och genomförande på uppdrag av Stureplansgruppen.

Griffins' Steakhouse Extraordinaire är Stylts tredje nedslag i Stock-

holm på kort tid. Nyligen invigdes Marion's Gastro Diner på Kungsgatan och under sommaren har Orangeriet dragit mycket folk till Norr Mälarstrands kaj. Bland andra uppmärksammade Stylt-projekt i huvudstaden kan nämnas nya Lydmar Hotel och Melker Anderssons Le Rouge.

Matupplevelsen på Griffins' Steakhouse Extraordinaire är säkerställd genom stjärnkockar som Karl Ljung (Årets kock 1999) och Christian Hellberg (Årets kock 2001), som dock betonar att det inte handlar om någon finkrog. Här finns huvudrätter från dryga hundralappen och man är lika välkommen för en drink och lite snacks som för en trerätter.

FÖR MER INFORMATION:

Erik Nissen Johansen,
tel 0708 21 88 88

FÖR HÖGUPPLÖSTA BILDER:

www.stylt.se

