

Tjogetgruppen nyöppnar vinbaren Hornstulls Bodega - i ny och större lokal
Snart 10 år har gått sedan dörrarna slogs upp till restaurangsuccén Tjoget i Hornstull. Sedan starten har krogen ständigt utvecklats och i början på februari är det dags för nästa steg. Vägg i vägg, och med en öppning in till Tjoget, öppnar Hornstulls Bodega - söders nya vinbar för alla som gillar vin. Bakom öppningen står Joel Söderbäck, Andreas Bergman och Simon Åhnberg.



Bodegan får sin egen adress

Att det saknades en osnobbig och avslappnad vinbar i Stockholm blev motiveringen att öppna upp Hornstulls Bodega på Tjoget redan 2014. Bodegan har sedan dess varit ett litet, bejublat vattenhål innanför Tjogets väggar för alla som gillar vin, oavsett vem gästen är eller vad den föredrar.

Nu tas Hornstulls Bodega till nästa nivå och flyttar in i grannlokalen som tidigare inhyst KÄK. "Vi har hela tiden sett en utvecklingspotential för Hornstulls Bodega att den ska få växa till en större och egen del. Nu när vi fick möjlighet att flytta över till grannlokalen var det givet." säger Joel Söderbäck, krögare. Den nya Bodegan kommer att rattas av Markus Davidsson, sommelier på Tjoget sedan 7 år tillbaka. Med sig har han Klara Earlingh som tidigare bland annat drivit vinbaren på Urban Deli samt Gustav Högstrand, tidigare på Aloë och nu restaurangchef och sommelier på Liebling.

"En opretentiös och osnobbig plats för alla"

Vinfilosofin i Bodegan blir vad den alltid har varit: "gott vin från hela världen" och vinlistan täcker både klassiska storheter och det senaste trenderna. "Stämningen och atmosfären i den nya Bodegan kommer fortsätta vara livfull och gemytlig i en medelhavsinspirerad miljö. Det blir en opretentiös och osnobbig plats för alla, från den inbitne vinentusiasten till de som spontant svänger in på ett glas." säger Markus Davidsson.

Matmenyn har tagit inspiration från sena kvällar i Spanien och Sydamerika. Fokus kommer att ligga på vällagade smårätter som passar till vin och luncher att ta med. Hornstulls Bodega förväntas öppna 4 februari 2022.