

Hallå där Mathin Lundgren!

Det är mycket på gång faktiskt. Bland annat har vi anställt en ny hovmästare, Daniel Wasowski, som tidigare har arbetat många år på Svenssons Krogar i Uppsala. Han kommer att ha fokus på själva restaurangen och därför ta över en hel del av min roll, medan jag själv kommer att titta mer på konceptet som helhet och även igen ta en större del i utvecklingen av barerna. Det känns bra, vi är ju faktiskt en rätt stor restaurang med omkring hundra stolar och två stora barer. **Ni har också gjort ett satsning och förstärkt köket. Vad är det på gång där?** Det är Olle Cellton, som tidigare var kökschef på 19 Glas, som har tagit över ansvaret för köket här. Tanken är att vi ska utveckla restaurangen ännu mer och jobba mer med menyerna och utgå mycket mer från de råvaror vi får tag på från dag till dag. Bland annat ska vi köpa in hela djur och göra allt från grunden på ett sätt vi inte tidigare gjorde, men det är inte tänkt att vi ska bli en köttrestaurang. Vi kommer att jobba lika hårt och nära våra leverantörer med alla råvaror. Det ska bli väldigt spännande, Olle är mycket för att göra egna charkuterier och inläggningar och syra och jäsa grönsaker och sånt spännande. **Hoppas ni hitta nya målgrupper eller är det bara en naturlig utveckling som ligger i tiden?** Vi ser det nog som en helt naturlig utveckling, med Niklas framgångar med restaurangen Eksteds känner vi att vi vill lyfta Restaurang Niklas till samma nivå. Vi har ju bra puls i restaurangen, men vi vill finslipa lite på detaljerna. En annan sak som ska bli roligt är att vi precis har gjort upp med inredningsfirman Brandstationen som kommer att visa upp en hel del av sina saker här. Det blir lite som ett show room för dem samtidigt som vi får en härlig och lite mer personlig, hemtrevlig stämning. **Okej, du började som bartender, nu är du tillbaka bakom disken. Hur har du tänkt spetsa till baren framöver** Vi har stora planer på förändringar för både Entrébaren och Kåken längre in i restaurangen, men jag kan inte gå in på detaljerna just nu. Tanken är inte att jag ska ta en aktiv roll på heltid i själva barerna, mer att jag ska vara med och utveckla konceptet. Vi har ju funnits i fem år och vi får inte glömma att barscenen i Stockholm har utvecklats väldigt mycket på dessa år och att konkurrensen idag är mycket hårdare. Nu vill vi framåt och jobba mer modernt med hur vi vill presentera våra cocktails, vi ska höja nivån helt enkelt! **Och vad får jag absolut inte missa när jag kommer till Restaurang Niklas?** Då tycker jag att du ska satsa på en helkväll hos oss och börja med en skön cocktail i Entrébaren, varför inte någon av våra speciella gin tonics, och sedan slå dig ner till bords i restaurangen och fråga servisen vilka rätter som är bäst just för dagen. Välkommen!