

Nu öppnar restaurang OMAKA

2 september öppnar OMAKA sin restaurang med matsal, bar, uteservering och ölträdgård.

Restaurangen är inredd som ett vardagsrum med hemma hos-känsla i kontrast till byggnadens strama betong. På OMAKA serveras innovativa maträtter och egenbrygd öl där smak går före stil.



Hedda Spendrup, bryggmästare och Christian Siberg, köksmästare. Foto Petter Bäcklund

- Efter att bryggeriet väl kom på plats har jag längtat efter att få öppna restaurangen. Nu när det äntligen sker känns det sjukt nervöst, säger Hedda Spendrup som är bryggmästare på OMAKA. Vi har ju lagt ner så många år på det här projektet och ska äntligen få visa helheten. Målet med restaurangen är att skapa ett ställe som våra vänner och gäster vill hänga på jämt, utan att någonsin tröttna.

Genom OMAKA vill Hedda Spendrup bredda synen på öl och utforska smakkombinationer tillsammans med maten. Det sker i nära samarbete med Christian Siberg, finalist i Årets Kock, som gärna blandar influenser från hela världen.

- Min matlagning är långt ifrån klassisk vilket avspeglas i menyn på OMAKA där olika smaker och kulturer får mötas, säger Christian Siberg som är köksmästare på OMAKA. Flera av våra rätter är skapade för att matcha OMAKAs öl men Hedda kan likaväl brygga ett öl för en specifik servering. Det ger våra gäster en mer intressant och komplex upplevelse.

Det visuella uttrycket på OMAKA kommer från Axel Spendrup, formgivare och bror till Hedda Spendrup.

Axel står bland annat för designen på samtliga ölburkar och restaurangens menyer.

OMAKA ligger på Uggelviksgatan 2 i Stockholm och har öppet kvällstid måndag till lördag varje vecka från och med 2 september.