

Tennstopet öppnar bakfickan Tennstopet Grill

Anrika Stockholmskrogen Tennstopet får nu tillökning med systerkrogen Tennstopet Grill. Den 5 november slår äntligen dörrarna upp i intilliggande lokalen på Odengatan. Tennstopet Grill rymmer 70 matgäster i tre etage med en stor bardel vid de stora fönstren som vetter mot gatan. Menyn utlovar spännande kött-, fisk- och skaldjursrätter samt några av Tennstopets välkända klassiker.



Stockholmskrogen Tennstopet, med anor från 1800-talet, har genom alla tider utmärkt sig med generösa öppettider, stammisar från konst- och kulturlivet och sina tidlösa, vällagade, klassiska husmansrätter och vilt. Atmosfären är minst lika viktig precis som den speciella interiören. Konsten på väggarna vittnar om gamla gästers gåvor och betalningssätt, något som starkt bidrar till miljön.

Med nya bakfickan Tennstopet Grill tar ägarna Tennstopet till nästa fas och skapar ytterligare ett tillhåll för alla stammisar, nya som gamla. Inspirationen till interiör och färgval i nya lokalen har hämtats från Tennstopet men i övrigt får den nya krogen ett eget uttryck. Den rymliga baren möter gästerna vid entrén i gatuplan för en välkomnande känsla. Matplatserna för 70 personer finns i tre etage med en öppen grill för kött- och skaldjur på nedre plan.

- Tennstopet Grill känns redan som en självklar del av Tennstopet. Vi tar med oss några av krogens klassiker från menyn, men utökar även erbjudandet med många nya rätter från den öppna grillen. Det viktigaste för oss är att hålla ihop de bägge krogarna, vilket gästerna kommer att uppleva i såväl atmosfär samt den lilla gången som knyter dem samman, säger källarmästare Jimmie Rundqvist på

Tennstopet och Tennstopet Grill.

Tennstopet genomgick under våren 2020 en renovering av restaurangens bakre köks- och personalutrymmen. Samtidigt passade ägarna på att fräscha upp interiören och låta bakfickan ta form. Allt för att stå rustade för ytterligare 100 år.

- Tennstopet är en viktig plats för många stockholmare och vår uppgift är att bevara den. Även om lokalen inte är k-märkt är det så vi behandlar den. Tennstopet är här för att stanna - nu med en härlig bakficka alldeles intill, säger Christian Olsson som driver Tennstopet tillsammans med Kristofer Sandström sedan 2012.

Till nya Tennstopet Grill kommer även ny personal. Ansvarig för driften är krogprofilen Åsa Carlson, ett känt ansikte från restauranger som Brillo, Riche och Teatergrillen. Nu har hon flyttat från Stureplanskvarteren till hjärtat av Vasastan för att ge liv åt hela Tennstopshuset på Dalagatan-Odengatan. På Tennstopet är däremot allt sig likt med samma, kunniga personalstyrka, uppskattade klassiker på menyn och de många olika högtidsfiranden som utmärker krogen.