

Finkrogen byter kostym

Christer Ekborn

08-736 56 81

christer.ekborn@di.se



Stjärnmärkta Stockholmsrestaurangen Fredsgatan 12 byter stil men inte ambitionsnivå.

Inredningen har blivit mjukare men trendigt modern – samtidigt har den kulinariska högtidligheten minskat.

Ägaren **Melker Andersson**, som är den store krogförnaren i Sverige efter nyligen avlidne **Tore Wretman**, öppnade Fredsgatan 12 i Konstakademiens lokaler intill regeringskansliet Rosenbad 1994.

Höga smaker, vackra uppläggningar på höjden och pedantisk tillagning av utsökta råvaror gjorde restaurangen snabbt populär inte bara bland statsråden.

Alltför pretentiöst

Melker Andersson själv slog världen med häpnad 1995 genom att ta silvermedalj i Bocuse d'Or – kockarnas eget VM. Två år senare fick han en stjärna i Guide Michelin.

Men för Melker Andersson skruvade framgångarna för Fredsgatan 12 in den alltmer exklusiva representationskrogen i ett pretentiöst tonläge:

"Restaurangen kom alltför långt bort från mitt eget ideal med alltför få privata gäster. Nu har vi fått en mer lättsam och informell miljö. Men ambitionen är fortfarande att driva en av landets bästa restauranger", konstaterar han. Stockholmsarkitekten **Pontus Lomar** svarar för restaurangmiljön



NYA F12: Mjukare färger och en mer öppen matsal präglar nyinredda Fredsgatan 12.

nya mjukare, men fortfarande sparsmakat eleganta signaler: champagnefärgade draperier, färgat plexiglas i orange och soffor i brunt mollskinn samt ett mer öppet matsalsarrangemang.



Melker Andersson

Borta är inte bara de gamla gipsystemerna i fönstren utan även barens sittplatser, som numera är en del av matsalen tillsammans med ett inglasat cirkelrunt bordsarrangemang direkt innanför entrén.

På väggarna hänger moderna konstverk från Wetterling Gallery – just nu till exempel verk av

James Rosenqvist, Ross Bleckner och Julian Opie – som byts regelbundet.

Nytt namn och meny

Till omvandlingen hör att kalla sig "F12" och mjuka upp matinriktningen i en stil som inspirerats av Melker Anderssons andra och tydligt smakbaserade krog Restaurangen på Oxtorgsgatan. Den nya F12-menyn är indelad i fem smakkategorier med engelska namn: Light (smalt), nature (grönt) ocean (fisk och skaldjur), meat (kött) och sweets (desserter).

"Jag har också dragit ned prisnivån – inte som en konjunkturanpassning utan mer för att locka en mer blandad publik", säger Melker Andersson. □