



**05**  
maj 2023

## Restaurang OCRA

Skribent: **Monika Österheim**

Krögarduon Thomas Huldin och Jan Richter öppnade Restaurang OCRA i Gasverkets gamla lokaler i Norra Djurgårdsstaden (Stockholm) i september 2022. Det är parets femte krog tillsammans.

### Nyöppnad restaurang

Krögarduon Thomas Huldin och Jan Richter öppnade Restaurang OCRA i början av september 2022. Det är parets femte krog tillsammans.

De startade sin första krog 2015 i Docklands i Nacka. Året efter tog de över Steninge Bruk och hittade där ett framgångskoncept som tiodubblade ställets omsättning. Konceptet kunde de med fördel repetera och redan 2017 öppnar de sin tredje restaurang i Pampas i restaurang K4 i en plats med fin sjöutsikt.

År 2020 var det dags igen. Denna gång startar de restaurang Kolmilan i nya Jungfrusunds Sjöstad som ligger vackert mot vattnet i Ekerö hamn, och nu som sagt, OCRA, deras femte i ordningen.



### Pressmiddag

På pressmiddagen bjöd OCRA på en massa gott i sina underbara lokaler.

Jag visar lite bilder på interiören för det är omöjligt att föreställa sig något så coolt.

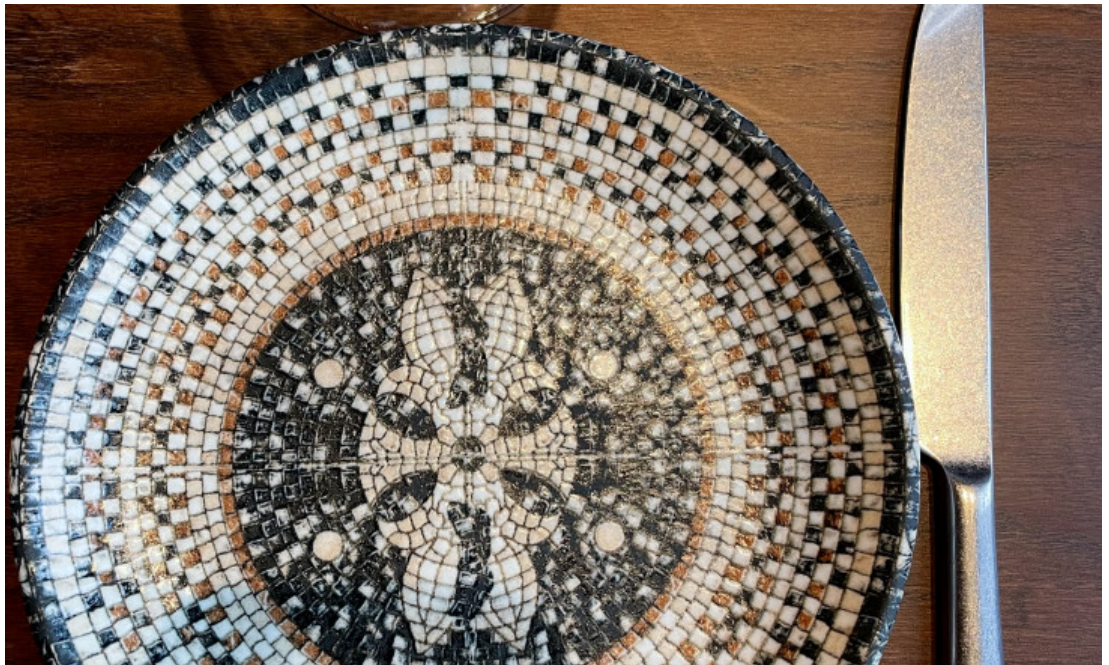
Takhöjden är hisnande. Inredningen är mjuk och inbjudande med sammet och vackert trä som kontrast till den kärva industrikänslan.

Bland inredningsdetaljerna hittar vi tegelväggar, trätunnor, kött- och vinkylar och lufttorkade Quesada Carpio-skinkor som hänger från taket. Köket är öppet och därifrån löper en lång bardisk för cocktails och häng.

Det finns en stor och häftig öppen spis i ett rum intill huvudrestauranglokalen. Vad ska ni använda det rummet till?

? Det är ett rum att boka till större sällskap eller som vi också kommer att använda till olika events där OCRA samarbetar med producenter. Det ska bland annat bli vinprovningar, Mackmyra-events och olika Wine Maker's Dinners. Vi kommer också att servera specialmenyer som vi bara kommer att servera där inne, berättar Thomas.





### Premiärkvällen

Under den mycket trevliga presskvällen fick vi smaka ett urval rätter. Menyn har ändrats en del sedan premiären så jag går inte in på detaljer om det är så att rätten inte finns kvar. Däremot kan bilderna ge en hint om kvaliteten på maten. Allt smakade mycket bra!

En Lobster roll med jättestor hummerklo med chilimajo i brioche är minnesvärd, så även deras skaldjurstaco. Krämig svamp med fläsk på toast smakade också mycket bra.



### Granero Bakery

Kanske skulle jag kunna dra till med att krögarparet har ett sjätte ställe för i samma lokal som OCRA har de även byggt ett bageri med gelateria och café, Granero Bakery. De gör fantastisk gelato så bara den är värd en omväg. Bageriet förser gruppens restauranger med nybakat bröd.

På bilden nedan serverar Thomas Huldin champagnesorbet han precis gjort, en syssla han älskar. Den andra bilden är också från Granero Bakery.





### Brunch på helgerna

Granerogruppens signum (i alla fall för mig och min familj) är deras fantastiska bruncher som vi hittar i alla deras restauranger. Det var faktiskt så jag hittade dem första gången då vi upptäckte Kolmilan under en söndagsutflykt till Ekerö. Sedan dess har jag och min familj återvänt flera gånger. Vi har även besökt Steninge Bruk när vi samlade hela familjen till födelsedagsfirande. Vi har kvar K4 Pampas att besöka. Bruncherna är mycket bra och prisvärda. Rätterna är vällagade och min personliga favorit är det kalla bordet med ett överflöd av goda sallader och grönsaker. Vi har nyligen firat ännu en lyckad födelsedagsbrunch med hela familjen, denna gång på OCRA.

Thomas Hulldin berättar under ett av mina besök:

☺ Vi vill att alla rätter har sitt eget smak-DNA. Även om bruncherna i våra olika restauranger liknar varandra, har samma recept, tillagar vi allting på respektive plats. Det blir ändå lite olika eftersom varje ställes kök sätter sin prägel på rätterna.





### Vinlistan

OCRA's vinlista som deras sommelier Mattias komponerat är minst sagt imponerande. Det är en gedigen lista med viner i klassisk stil, för alla plånböcker men speciellt trevlig för den som har en tjockare och ett vinintresse.

Jag tycker det är lyxigt att få riktigt bra grejor på glas. OCRA är generösa och korkar upp många flaskor där andra ställen antingen använt Coravin (en smart möjäng där man kan hälla upp ett glas utan att öppna flaskan) eller helt enkelt valt att enbart sälja hela flaskor.

Deras huschampagne är Alexandre Bonnet.





### Gasverkets lokaler

OCRA ligger i Gasverkets gamla lokaler i Norra Djurgårdsstaden. Det är extra kul att det går att ta färja till restaurangen och därefter promenera ca 8 minuter.

Gasverkets historia går långt tillbaka men intill och omkring växer ett nytt område fram med moderna bostäder i Norra Djurgårdsstaden.

Gasverksområdet planerades och ritades av den svenske arkitekten Ferdinand Boberg i slutet av 1800-talet. Sedan dess har stadsgas producerats på platsen och området varit stängt för allmänheten. Men nu händer det grejor. De övercoola byggnaderna som är många i gasverksområdet, förvandlas nu till ett centrum med service och kultur. Det trevliga Spårvägmuseet ligger intill OCRA.