



23

jan 2017

Rutabaga - Mathias Dahlgrens nya restaurang

Skribent: **Vin & Matguiden**

Rutabaga heter Mathias Dahlgrens nya restaurang. Ända sedan Matsalen i Grand Hôtel i Stockholm stängde för ombyggnad har vi väntat med spänning på vad den nya restaurangen ska bjuda. Nu vet vi!

Matsalen stängde strax före jul och är nu ombyggd för att på nytt öppna den 13 februari med nytt namn, Rutabaga.

Rutabaga öppnar med ett nytt matkoncept - helt vegetariskt. Det kommer att serveras vegetariskt på modern toppnivå och känner vi visionär Dahlgren rätt kommer denna trendsättare att utmana sig själv och lyfta det gröna köket till oanade höjder.

Restaurangen ska ha en lite mer avslappnad och livligare stil än Matsalen, en viss flexibilitet vilket innebär att det kommer att finnas en del spontanplatser och andra trevliga sittstilar.

Mathias Dahlgren ska enligt Grand Hôtels hemsida "Bygga upp sin vision om framtidens kök med vegetariska rätter i världsklass."

Rutabaga är ett gammalt svenskt ord för kålrot som även spridits utomlands.



Foto Monika Österheim - Mathias Dahlgren på Smaka på Stockholm.
Mathias Dahlgren har som ende svensk vunnit Bocuse d'Or (VM för kockar). Han vann 1997.
Han har erhållit totalt fyra michelinstjärnor - en stjärna för Bon Lloc, två för berömda Matsalen (som nu blir Rutabaga) och en stjärna för sin bistro Matbaren (även den i Grand Hôtel). Dahlgren öppnade Matsalen 2007 och fick första michelinstjärnan 2008. Året efter, 2009, fick Matsalen sin andra stjärna och samtidigt fick den enklare systemkrogen Matbaren en stjärna. Restaurangerna har även vunnit andra utmärkelser, till exempel Gulddraken.
Mathias Dahlgren är även sktuell med sin nya kokbok Hemkunskap.
Bordsbokning på Rutabaga är möjlig fr o m imorgon 24 januari.