

Konstnären Therese Linds stora väggmålning vill förmedla en känsla av "trans via musik".



Kvarterskrog med attityd

Mycket smaker, personlig service och nära samarbete med lokala producenter. Det är några av ledorden för nyöppnade Docklands i Finnboda hamn. Här finns inga klädkoder eller fasta menyer, bara en vision om att vem du än är så ska du ha både lust och råd att komma tillbaka. TEXT: EVA-LOTTA SIGURDH | FOTO: FRIDA LENHOLM

VI BEFINNER OSS LÄNGST NERE i hamnen och som på beställning tuffar ångbåten M/S Gurli in och angör bryggan precis intill restaurangen. Det kluckar förföriskt av vågskvalpet och idyllen känns total.

Men läget och den fantastiska utsikten över Djurgården på andra sidan är bara en bonus, poängterar krögaren Thomas Huldin, som i samarbete med Modis Restauranger öppnade Docklands i det som var F/B Seas och Lilla Pirens gamla lokaler i somras:

- Om en gäst ringer och frågar varför man ska komma hit så ska det inte vara för utsikten utan för vår folkliga stämning i kombination med vällagade rätter och bra

råvaror till vettiga priser, understryker han och utvecklar:

- Här finns ingen klädkod eller fasta menyer, utan du kommer både klädd och så lite eller mycket hungrig som du vill.

Målgruppen är framförallt boende runt om och ambitionen att det ska vara så trevligt, avslappnat och prisvärt att gästerna kommer tillbaka – gång på gång.

- Då betyder flexibiliteten och prissättningen väldigt mycket, men förstås också atmosfären, säger han.

REDAN FRÅN BÖRJAN var Thomas på det klara med att han ville skapa ett ställe med anknytning till platsen, både inred-

ningsmässigt och till namnet. Men gamla varvsnamn kändes inte bra i munnen. När han så fick syn på monumentet av den forna rejkklubben strax bakom fanns ingen tvekan – Docklands skulle det bli.

- Det är ett namn med attityd, precis som vi ville ha - samtidigt som det inte ger några associationer till en viss typ av mat eller stil.

Är det inte bättre att ha ett tydligt koncept?

- Nej, jag litar på kockarnas professionalism och tycker att det ska finnas utrymme för experimentlusta och improvisation i köket, så länge gästerna är nöjda och glada, såklart, skrattar han.



NÅGRA RIKTLINJER FINNS dock för den internationella och ständigt föränderliga menyn. Maten ska vara smakrik (gärna med mycket chili) och enbart tillagad från grunden. Han framhåller även samarbetet med många lokala producenter, som Fjäderholmarnas bryggeri och Värmdö bryggeri, som utmärkande för Docklands:

- Dels blir det enklare för personalen, dels känns det bra att gynna duktiga leverantörer i närområdet, förklarar han. Vi har flera nya samarbeten på gång även på matsidan.

FÖR ATT HÅLLA NERE PRISERNA, men ändå hålla hög kvalitet, erbjuder man till exempel flankstek i stället för ryggbiff. Ett annat ”knep” är den lyckade satsningen på smårätter, som gör att du kan kombinera din måltid helt efter eget tycke. Storfavoriter bland dessa är den franska pizzan ”Tarte

Flambée” och pankopanerade pilgrims-musslor.

- Vi ska inte överträffa gästernas förväntan, vi ska leva upp till den, sammanfattar Thomas.

Vad har ni för vision?

- Jag struntar i om vi serverar från vänster till höger. Däremot ska maten ha en hög lägstanivå och det ska vara väldigt personlig service.

Hur skulle du beskriva inredningen?

- Som en spegling av området och dess historia, där vi förstås också tar till vara läget och utsikten genom våra stora panoramafönster och gott om både mat- och lounge platser utanför sommartid.

I sann ”varvsanda” går hela inredningen i charmig industristil med öppet kök och en färgskala i mestadels svart och vitt.

”Det är ett namn med attityd, precis som vi ville ha - samtidigt som det inte ger några associationer till en viss typ av mat eller stil.”

”Det händer så mycket här nu, med alla nya bostäder som byggs och Svindersviksbron som kommer att göra hela området så mycket mer lättillgängligt och levande.”

Och den rostade cortenplåten som pryder fronten på bardisken matchar det forna rejvstället Docklands, som har samma färg på det bevarade golvmonumentet.

Det enda som bryter av det dova – och det rejält! – är en enorm, färgglad väggmålning av konstnären Therese Lind, också den en flirt med rejvkulturen, eftersom den syftar till att ”förmedla en känsla av trans via musik”.

UNDER TIDEN VI PRATAR slinker en och annan förbipasserande in i förhoppning om att få en bit mat, men klockan har inte riktigt hunnit slå elva än då dagens lunchbuffé bestående av en kött- och fiskrätt samt soppa serveras. Helgtid har Thomas valt att

satsa på en amerikansk brunch där även ett buffébord i barnens höjd dukas upp.

- Alla rätter är ”American style” där vi bland annat har Egg Benedict, Waldorfsallad, American pancakes, cheesecake, Texas chili och små hamburgare.

GENERÖSA ÖPPETTIDER blir ett sätt att integrera ytterligare med området. Ett annat att samarbeta mer med företag och föreningar, berättar Thomas, som bara ser möjligheter framöver:

- Det händer så mycket här nu, med alla nya bostäder som byggs och Svindersviksbron som kommer att göra hela området så mycket mer lättillgängligt och levande. Det ser jag fram emot. ❖



Pepparstek tonfisk med soja, wasabi och groddar