

EXKLUSIVT

ALICIA VIKANDER

Filmstjärnan och modeikonen
om den sagolika framgången:
”Jag får nypa mig i armen.”

VÄRLDENS BÄSTA KROGAR

Boka nu! Vi listar de 33 hetaste
restaurangerna i världen

MODEVÅNING I STOCKHOLM

Hemma hos stilparet som
prioriterar konst och design

MODESPECIAL

SNYGG HÖST!

66 sidor med de hetaste
trendplaggen, kollektionerna
alla pratar om och väskorna
du bara måste ha!

P
L
A
N
N
A
®
MAGAZINE

MODE
INREDNING
& DESIGN

Rooney Mara
Caroline de Maigret
Lily Allen
Zlatan Ibrahimovic
André Balazs
Inez & Vinoodh
Charlize Theron
Saman Amel
Liselotte Watkins
Naomi Itkes
Charles Murray
Isabel Adrian

NR 06 2015
SEK 59 DKK 59
NOK 59 € 6.50

stämningen och den snygga serveringspersonalen bidrar till känslan av att vara en del av en italiensk film från 1960-talet – vi väntar bara på att Sophia Loren och Giancarlo Giannini ska kliva in genom dörren.

Stadhouderskade 7, Amsterdam, Nederländerna
www.cafegeorge.nl

The Jane

ANTWERPEN, BELGIEN

Den belgiska kocken Sergio Herman övergav sin stjärnkrog för att i stället starta ett nytt ställe där kreativiteten fick friare spelrum. Designer Piet Boons placering av ett neonljuskonstverk i form av en dödskalles i den tidigare kyrksal som huserar The Jane skulle mycket väl kunna tolkas som ett stort långfinger åt etablissemanget. Här är maten som en religion och därför har det öppna köket placerats där altaret tidigare stod. Kocken Nick Bril, Sergios kollega, skapar menyer som känns både enkla och sofistikerade på samma gång.

Paradepelin 1, Antwerpen, Belgien
www.thejaneantwerp.com

DF/Mexico

LONDON, ENGLAND

Thomasina Miers och Mark Selby omfattande inspirationsresa till Mexiko och USA ligger till grund för DF/Mexico, designat av Softroom. Med sig hem till London har man tagit grunderna i det rustika mexikanska köket och pimpat det genom att göra allting lite köttigare, lite kryddigare och lite maffigare – och genom att addera några delar USA till menyerna. DF-delen i etablissemangets namn kommer från ordet Distrito Federal, vilket är den inhemska benämningen på den kokande kosmopolitiska staden Mexico City. Polerat betonggolv, industrilampor, menyer skrivna direkt på vita kakelplattor kröner upplevelsen.

Brick Lane 91, London, England
www.dfmexico.co.uk

The Duck and Rice

LONDON, ENGLAND

Den brittiska krögaren Alan Yau, kanske mest känd för att ha grundat den pan-asiatiska kedjan Wagamama men också de två stora Londonsnackisarna Hakkasan och Yauatcha, är tillbaka – denna gång med något så till synes blygsamt som en gastropub. Men den som följt Alans åtagande vet att få saker i hans värld är måttliga. På The Duck and Rice har man anlitat den hypade Istanbul-baserade designbyrån Autoban för att inreda de båda



våningsplanen. På entréplan har man behållit de viktorianska pubtraditionerna då fyra koppartankar med öl möter törstiga gäster, medan en dramatisk smidestrappa leder upp till en matsal vars väggar kaklats med koboltblå- och vitmålade plattor vars motiv inspirerats av Rangdynastin. På menyn finns rätter som Kung Po-kyckling, crispy beef, sweet and sour pork och andra rätter som återfinns på chop suey housemenyerna i Hong Kong. Och, som namnet mycket riktigt antyder, husets anka.

Berwick Street 90, London, England
www.theduckandrice.com

The Woodspeen

NEWBURY, ENGLAND

Tack vare det välplacerade takfönstret frammanas en närapå sakral känsla i The Woodspeen, en restaurang belägen lite drygt 90 kilometer väster om London. Krogen, som drivs av stjärnkocken John Campbell, har inretts av den London-baserade arkitektbyrån Softroom som använt sig av rikligt med polerad be-

tong, stora gröna växter, färfällor och äkta läder för att skapa den ljusa, luftiga och samtida känslan. I köket är det magiska ordet *slow* och de flesta av råvarorna odlar John och hans stab i den egna trädgården. Känner man sig inspirerad av matupplevelsen så lärs matfilosofin och matlagningsteknikerna ut på The Woodspeens egna matlagningsskola, belägen tvärs över gatan.

Lambourn Road, Newbury, England
www.thewoodspeen.com

Carlo e Camilla

MILANO, ITALIEN

Kocken Carlo Cracco och formgivaren Tanja Solci, både exceptionellt duktiga inom sina respektive fält, har slagit sina kloka huvuden ihop för att skapa Carlo e Camilla. Den okonventionella middagsupplevelsen, som äger rum i ett nedlagt sågverk som Tanjas farföräldrar köpte på 1930-talet, kretsar kring två långa, korslagda så kallade *communal tables* (där man samlar flera sällskap kring ett gemensamt bord) med plats för totalt sextiofem.

Antika kristallkronor, porslin från Gironi, stolar från Cappellini och designpjäser från Ron Arad och Ross Lovegrove adderar en touch av elegans i den i övrigt industriella och råa miljön. Matmässigt håller Carlo e Camilla hög klass med goda sallader, hemgjord agnolotti med aubergine och risotto, men det är drinkarna som imponerar mest.

Via Giuseppe Meda 24, Milano, Italien
www.carloecamillainsegneria.it

