Sturehof

Sturehof är en restaurang belägen mitt på Stureplan, som sedan öppningen år 1887 har varit en central del av Stockholms restaurang- och kulturscen. Brasseriet förenar svenska smaker med internationella influenser och har ett särskilt fokus på fisk och skaldjur. Menyn uppdateras dagligen och ackompanjeras av en noggrant utvald vinlista framtagen av restaurangens sommelier. Utöver en varierad mat- och dryckesupplevelse erbjuder Sturehof konstutställningar, evenemang och artistframträdanden, vilket gör det till en social mötesplats som har öppet från förmiddag till sen kväll, 365 dagar om året.

Sturehof genom åren

Under sin snart 140 år långa historia har restaurangen genomgått flera betydande förändringar. Först år 1905 fick restau-rangen sitt nuvarande namn Sturehof, efter att tidigare varit en ölstuga vid namn ”Malta”. I början av 1990-talet tog krögaren PG Nilsson, grundaren av Svenska Brasserier, över Sturehof med en vision om att ge restaurangen nytt liv och skapa en mötesplats där mat, kultur och atmosfär skulle förenas.

År 2023 inleddes en omfattande ombyggnation av Sturehofs lokaler, vilket har resulterat i att restaurangen nu återigen finns i sina ursprungliga utrymmen från slutet av 1800-talet. I denna historiska miljö fortsätter restaurangen att utvecklas med respekt för sitt arv och den vision som PG Nilsson hade när han tog över Sturehof.

Matupplevelsen på Sturehof

Restaurangens särskilda fokus på fisk och skaldjur förstärks genom den egna fiskebåten, SM4 Tarona. När säsongen tillåter och tillgången finns, fångas framför allt strömming men även annan fisk som sedan kombineras med årstidens grönsaker från restaurangens odlingar i Ulriksdal i utkanten av Stockholm.

Svenska mattraditioner är viktiga för Sturehof och många gäster deltar i restaurangens årliga nedslag som kräftpremiär, surströmmingspremiär och Sápmi-dagarna som hyllar och främjar den samiska kulturen. Sturehof håller också öppet under de svenska klassiska högtiderna som julafton, nyårsafton, påsk och midsommarafton.

På Sturehof finns även matbaren – ett öppet kök där kockarna tillagar säsongsbetonade små och medelstora rätter, medan gästerna kan njuta av ett glas vin och se maten tillagas framför dem. Rätterna baseras på det som för tillfället erbjuds på den intilliggande matmarknaden, vilket gör att menyn ständigt förnyas. I Sturehofs matmarknad kan gäster köpa råvaror, delika-tesser och matkassar förberedda av restaurangens kockar för att återskapa Sturehofs smaker hemma.

Arkitekturen, lokalerna och framtiden på Sturehof

Den svenske designern och inredningsarkitekten Jonas Bohlin fick i uppdrag att forma Sturehofs identitet på 90-talet och är upphovsmakare till många av de ikoniska detaljer som återfinns i restaurangens interiör. Idag har Sturehof plats för 400 sittande gäster fördelat över två våningsplan, inklusive en matsal, den nämnda matbaren, matmarknaden och fyra privata salonger uppkallade efter svenska Nobelpristagare i litteratur. Salongerna, som ligger på Sturehofs övervåning, kan bokas för privata tillställningar med plats för 8–100 personer. Längs väggarna finns bokhyllor fyllda med kokböcker, litterära klassiker och nyheter, vilka även är tillgängliga för försäljning. Det finns även två uteserveringar, varav en på innergården en trappa upp.

Samtidigt pågår en renovering av de tidigare lokalerna, med planerad färdigställning 2027. Sturehof kommer då att bli Stockholms största restaurang med cirka 700 platser inomhus, på uteserveringen och innergården.

Om Sturehof
Sedan öppningen 1887 har Sturehof varit en central samlingsplats för både stockholmare och internationella gäster. Här kombineras svenska smaker med influenser från andra delar av världen i en meny som förnyas dagligen, med särskilt fokus på fisk och skaldjur. Med plats för 400 sittande gäster erbjuder restaurangen en helhetsupplevelse som sträcker sig över alla veckans dagar och högtider året runt med återkommande konstutställningar, evenemang och artistframträdanden.

Adress: Stureplan 2, 114 35 Stockholm
Öppettider: Varje dag året runt: mån–lör 11:30–02:00 och sön 12:00–02:00

STURE HOF