



## NOFO Hotel & Wine bar presenterar nytt restaurang- och rumskoncept

Den 9 maj har NOFO Hotel på Södermalm premiär för sitt nya rumskoncept med inspiration från karakteristiska Södermalms-miljöer som Bronx, Brooklyn, Queens och Upper East Side i New York. Under våren lanseras hotellets vinbar och restaurang. Nu öppnar dessutom en sommarbar med uteservering på hotellets lummiga innergård.

NOFO Hotel öppnade 2015 i en kulturminnesmärkt byggnad från 1780 i det kreativa och händelserika nav som utgör Södermalm. Det anrika huset på Tjärhovsgatan 11 har i närmare 240 år stått som värd för bland annat ett bryggeri, ett provisoriskt sjukhus och bostäder. Efter en omfattande renovering, som pågått för fullt de senaste åren, välkomnar man nu stolt såväl internationella gäster som locals till det familjära och personliga boutiquehotellet – perfekt beläget mitt i Södermalms pulserande hjärta.

*– Äntligen kan vi introducera Söders nya hotelldestination för alla som vill uppleva Stockholms mest vibrerande stadsdel. Jag är otroligt stolt över min personal som med sitt engagemang, kunnande och hängivenhet bidrar till den fantastiska atmosfär som sätter NOFO Hotel på kartan. Vår ambition är att tolka "Södermalm världen över", säger NOFO Hotel & Wine bar's General Manager, Desiré Kjellberg.*

NOFO Hotel har bevarat byggnadens historiska vingslag, kryddat med samtida inslag från världens metropoler. Visionen bakom NOFO Hotel's olika rumskoncept har varit att skapa unika miljöer som aldrig slutar överraska. Inspirationen kommer från spännande områden och städer världen över. Soho och Carnaby Street i London, Queens och Upper East Side i New York, Trastevere i Rom och Montmartre i Paris, Köpenhamn och vårt eget Södermalm.

Alla 109 rum, som är mellan 10 och 57 kvm, har inretts med omsorg, finess och fantasi av arkitekt Stefan Samuelsson. Inredning och materialval håller en hög designnivå. Här samsas varumärken som Arne Jacobsen, Fritz Hansen, Tom Dixon, Hay, Johanson design, Watt & Veke, Mulberry, Morris, Tricia Guild, Homeline, Denona, Utzon och Verner Panton för att nämna några. Koncepten återspeglas även i de sociala utrymmena och med musik som är karakteristisk för de olika områdena.

Med den nya vinbaren och restaurangen erbjuder NOFO Hotel en stämningsfull oas på Söder – kanske extra mycket under sommarmånaderna då den inbjudande innergården erbjuder en fantastisk plats att hänga och umgås. Menyn är dynamisk och okomplicerad med rätter som är gjorda för att dela med varandra. Ceviche på hälleflundra marinerad i chili, lime och koriander, lättfriterad bläckfisk och en matig Reuben Sandwich för att nämna några. Bakom menyn står Alexander Alkestes som är F&B Brand Manager samt kocken Mikko Hyssy med erfarenhet från Savoy och Farang i Helsingfors samt Grand Hôtel och Boquerian i Stockholm. Dynamiskt är också ett ord som passar in på den nya dryckesmenyn.

*– Fokus för vinlistan är småskaliga producenter med ett naturligt tänk, utan större pretentioner. I nära samarbete med våra leverantörer kommer vi att erbjuda guldorn som inte går att finna någon annanstans. Vi förändrar vårt sortiment hela tiden. Öppenheten sätter tonen, säger NOFO Hotel & Wine bar's sommelier och vinbarsansvarig, William Holmberg.*

Den nya vinbaren och restaurangen har öppet söndag & måndag kl. 15 –22, tisdag till torsdag kl. 14–23 och fredag & lördag kl. 14–24. Köket har öppet kl. 15–21 söndag till torsdag och kl. 15–22 fredag och lördag.

**En del av BW Premier Collection:**

NOFO Hotel & Wine bar är del av BW Premier Collection som består av Best Westerns mest exklusiva hotell. Dessa är minst 4-stjärniga och noga utvalda för den gäst som förväntar sig förstklassig service, design och bekvämligheter. När du väljer ett hotell inom BW Premier Collection bor du centralt i en storstad eller på ett förstklassigt resorthotell. Hotellen ingår även i lojalitetsprogrammet Best Western Rewards.

**Kontaktuppgifter:**

NOFO Hotel & Wine bar  
Tjärhovsgatan 11, Stockholm  
TEL: 08-503 112 00  
MAIL: [info@nofo.se](mailto:info@nofo.se)  
[www.nofohotel.se](http://www.nofohotel.se)

**Press:**

För mer information samt bilder, vänligen kontakta Helena Åkerlind på AAKERLIND:  
[helena@aakerlind.com](mailto:helena@aakerlind.com), + 46 707 44 37 70.