

# THIEF PRESS

---

Pressemelding  
Tjuvholmen, 04.februar 2016

---

## Tyvens nye hjerte.

**THIEF FOODBAR fornyer seg, utvider og blir et varmt avslappet restauranthus for hele byen. THE THIEF kaster jakken og åpner armene denne våren. Tre år etter at hotellet åpnet, fornyer vi oss både i interiøret og maten.**

– Vi har lyttet til gjestene våre. Og de vil ha mer av den uformelle gjestfriheten som FOODBAR har tilført. Nå får restauranten hovedrollen på THE THIEF. Jeg tror FOODBAR blir tyvens nye bankende hjerte, sier Petter Stordalen, eier av de frittstående hotellene innen Nordic Hotels & Resorts.

Restauranten på Tjuvholmen blir ikke til å kjenne igjen når den åpner torsdag 4.februar. FRUK skal fortsatt servere kreative 5- og 7-rettere på aller høyeste nordiske nivå. Men nå blir lillebror voksen. Det nye lysskiltet i vinduet i andre etasje skal invitere både Tjuvholmen-boere og hele Oslo til sober fest på lokalet.

– Vi «skitner» oss til litt, sier Daniel Franzén, Food & Beverage-sjef på THE THIEF.

– Personalet bytter ut dressene med gensere og forkler av skinn. Musikken blir varmere, maten frekkere og stemningen mer vibrerende. Det blir en avstresset storbystemning, sier han.

Som tidligere, er det [interiørdesigner Anemone Våge Wille](#) som står for interiøret. Det blir også litt mer uformelt.

– Du kan kanskje kalle det bohemsk industrielt. Gode stoler å sitte i, langbord i røffe materialer og sitteplasser rundt åpningen ned i første etasje. Vi vil at gjestene skal føle stemningen og varmen fra FOODBAR allerede når de kommer inn i lobbyen, sier Våge Wille.

Restauranten utvider både området og avdelinger. Like opp trappen blir det en vin- og snackbar med spennende fingermat, som østers og oksehaler. Til snacksen blir det gode viner på glass, et utvalg norsk øl og små flasker med husets ferdigmiksede klassiske cocktails.

På veggen henger “Mondrian Work III” (2015), et nytt neonverk av den amerikanske [kunstneren Joseph Kosuth](#), håndplukket av [kurator Sune Nordgren](#). Neon og glass-installasjonen er en lysende remix av Piet Mondrians kjente malerier med røde, gule og hvite rutenett. Det fungerer også som en god invitasjon til nye FOODBAR, som skal tøyne grensene for internasjonal skandinavisk bistro-kjøkken.

Restauranten holder på dagens litt enkle 3-komponent stil, men utvider menyen med a la carte-meny slik at gjestene alltid kan vite at de får favorittene sine hver gang de kommer hit. Da får de cheviche, trøffel pasta, hot dog og burgere på hjemmelaget brioche. Eller de kan forsøke litt nord-mex, tortillas laget på kålot. Eventuelt kan de få hovedretter med lokal, sesongbasert fisk og kjøtt med masse forskjellig tilbehør.

Og til slutt: Skikkelige «barnebursdagsdesserter» som får restaurantgjestene til å smile.

– Det skal være som å komme hjem på besøk til et vertskap som virkelig vet hvordan de skal skjemme bort sine aller beste venner, sier Franzén.

# THIEF PRESS

---

Fakta THIEF FOODBAR:

- Nyåpning torsdag 4.februar - nytt interiør, matkonsept, bar & restaurant
- Interiørdesigner Anemone Wille Våge og Hilde Larsen
- Kunstkurator Sune Nordgren
- Visuell profil ANTI
- Restaurantsjef Haakon Sand
- Kjøkkensjef Johan Laursen

Les mer på: <http://thethief.com/en/eat-drink/>

For ytterligere informasjon, kontakt:

Siri Løining

Kommunikasjonssjef

Mobil: +47 480 98 814

Email: [siri.loining@thethief.com](mailto:siri.loining@thethief.com)

[www.thethief.com](http://www.thethief.com)