

Krogen och cocktailbaren "NOM" i Västerås vill inte vara som andra

I december förra året öppnade nya restaurangen NOM i Andersson Companys fastighet Lovisa 3, Stora Gatan 42 i Västerås. En pionjär i stadens länge homogena restaurangutbud. Stockholmskillarna Julius Dahlberg (restaurangchef) och Alexander Ljungstedt (köksmästare) ville "inte vara som alla andra" och satte därför NOM, en restaurang inriktad på kött med två tillhörande barer, på Västeråskartan.



Entrén till NOM på hörnet av Lovisa 3.
Foto: Hanna Thorwid

Här är det kött, och det av god qualité, som gäller. "Vi ville starta något vi kände saknades i stan, och det var just ett ställe med riktigt bra kött." förklarar Julius när jag träffar honom i restaurangen en solig torsdag i september. NOM:s grundtanke är att dela - dela maten och därmed glädjen. Våga utmana och våga testa någonting nytt. Både vad gäller smaker och koncept. Därför serveras köttet på stora skärbrädor så att alla i sällskapet enkelt ska kunna smaka och dela med varandra.

NOM strävar efter att ha någonting för alla, oavsett smak och preferenser. Det är anledningen till restaurangens lunchupplägg. Istället för en ny Dagens Lunch varje dag är det en fast veckomeny med fem rätter. "Alla gillar inte pannbiff och vi vill att alla ska kunna komma till oss och äta", säger Julius. Som komplement till veckans lunch finns även en handfull andra rätter, allt för att det ska finnas någonting för alla. Mycket på grund av den business-inritning deras luncher har. Här ska man kunna komma ner i ett större sällskap, koppla upp sig till WiFi, ansluta till ett eluttag vid

bordet, få möjlighet till att sitta enskilt och samtidigt avnjuta en bra måltid. NOM passar därför lika bra för lunchmötet som för den sötsugne som helst bara avnjuter en schysst creme brûlée intill Svartån.

Källarlokalen i Lovisa 3 är unik. I och med fastighetens kulturmärkning ser mycket än idag ut som på 1830-talet då fastigheten uppfördes som tobaksfabrik. De gamla källarvalven finns kvar vilket bidrar till den häftiga atmosfären i restaurangen. K-märkningen var dock på gott och ont när NOM flyttade in lokalen – det var inte helt lätt att installera ett restaurangkök i en tegelkällare med halvmåneformat tak tillsammans med alla gällande restriktioner. Men det färdiga resultatet blev minst sagt lyckat, mycket tack vare den gamla och rustika känslan som sitter i väggarna.

Tidigare har lokalen inrymt populära Café Brogården och Julius berättar att det fortfarande, snart ett år sedan skiftet, kommer in folk sugna på en kanelbulle. När det kommit till marknadsföring har NOM nämligen inte velat vara allt för högljudda. "Vi vill inte att någon ska komma hit med en förutfattad mening eller förväntning baserad på reklam, utan strävar efter att alla ska bilda sig sin egen uppfattning om oss och sedan sprida ordet vidare" säger Julius och fortsätter "Det handlar om att skapa ringar på vattnet." Det har varit ett lyckat koncept då många gäster tittar in efter en rekommendation från vänner och bekanta.



Lunchen avnjuts i den rustika källarlokalen. Foto: Hanna Thorwid

Innan jag tackade Julius för titten var jag bara tvungen att fråga, vad står egentligen namnet NOM för? "Precis som allt annat ville vi vara annorlunda även vid valet av namn och valde därför ett ljud snarare än ett ord." "Nom nom, vad gott", är helt enkelt vad vi vill att våra gäster ska tänka när de går härifrån", säger han och ler.

HANNA THORWID

hanna.thorwid@anderssoncompany.se