

INDISK RESTAURANT BYDEL ØSTENSJØ BRYN BRYN SENTER

# Serveringskonseptet har over 150.000 kunder i året - nå kommer de snart til Bryn senter





Fra venstre: Adi Shaker, Zahir Safi Mohammed, restauranteier Samir Sharma, Amandeep Singh og Parvesh Kumar gleder seg til å komme i gang på Bryn. Foto: Omar Bouignane

Av [Omar Bouignane](#)

Publisert: 16.05.23 05:30 ▼

**Del**

## Enkel og tradisjonell mat er nøkkelen for Samir og gjengen bak Der Peppern Gror. Derfor inviterer han moren inn på kjøkkenet en gang i uken.

ANNONSE

For abonnenter

Samir Sharma eier det kjente matkonseptet Der Peppern Gror, som åpnet på Rådhusplassen i 2015 og som nå etablerer seg i vårt distrikt i form av en takeaway-restaurant.

Da han startet for åtte år siden var de kun tre ansatte, men nå har Samir og gjengen to restauranter, bod i tre mathaller, en mobil food truck og 130 ansatte.

De siste årene har de vunnet flere kåringer, og nylig ble de kåret til årets beste asiatiske restaurant av Wolt Awards. Men for Samir har det først og fremst vært givende å se alle minnene og historiene som har blitt skapt.

Nå gleder han seg til å skape enda flere historier på Bryn senter, når de i løpet av sommeren flytter inn i de gamle lokalene til Pizzabakeren.

### **Vil gi folk en sjanse**

– Du har blant annet kjøkkensjefen som begynte med oppvasken. I dag passer han på åtte operasjoner, og er leder for over halvparten av alle våre ansatte, sier Samir.

ANNONSE

Han forteller at det som betyr mye for han er at de ansatte brenner for jobben, og sier at det å klare å jobbe sammen som et team er mye viktigere enn å ha de beste kvalifikasjonene.

- Akkurat som mine foreldre fikk en sjanse, velger vi også å gi folk en sjanse, sier han og fortsetter:

- Men om du blir er opp til deg og hva du klarer å levere. Vi er helt kompromissløse, uansett om du jobber med service, er kokk eller vasker opp.



Restauranteier Samir Sharma er opptatt av at maten skal handle om underholdning og sanseintrykk. Foto: Omar Bouignane

## **Mat som kunst**

Samir forteller at han alltid har vært fascinert av matopplevelser, både billige og dyre. For han er mat kunst, hvor alle sansene er i spill.

– Utover det å lage god mat handler det i bunn og grunn om underholdning og sanseintrykk, uansett om maten er fra Pizzabakeren, Der Peppern Gror eller Maaemo. Du tar på, føler, lukter, hører, ser og smaker når du spiser. Derfor velger jeg å se på det som kunst, sier eieren.

Han ønsker heller ikke å bruke ordet autentisk om maten, og begrunner det med at alt fra ferdigmatprodusenter til bensinstasjoner bruker det om maten de selger. Når Samir forteller om maten de serverer, velger han heller å bruke ordet upretensiøs.

– Maten vår er ganske enkel og tradisjonell, og vi har blant annet mamma fast på kjøkkenet en gang i uken. Selv de som kjøper ferdigmat kan si at den er autentisk italiensk, så jeg liker å si at vi lager mat på vår måte, sier Samir.

## **150.000 kunder i året**

Med rundt 150.000 årlige besøkende, fordelt på de to restaurantene i

Bogstadveien og Rådhusplassen, kan Samir trygt si at han har truffet spikeren på hodet.

- Det gjør det til en av de mest besøkte restaurantene i byen. Nå tar vi med det vi vet vi kan til Bryn, og skal tilby retter vi har i restauranten levert hjem til deg. Det tror jeg folk kommer til å sette stor pris på, både på Østensjø og Nordstrand, sier han.



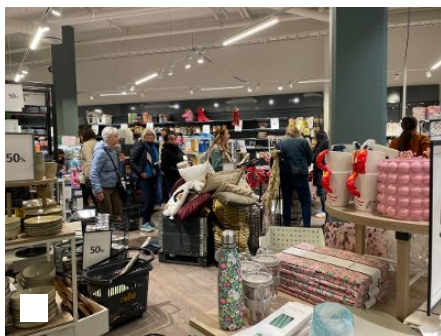
**LES OGSÅ**

**Vil lage Norges råeste og mest komplette helsehus - nå er arbeidene snart i gang**



**LES OGSÅ**

**Reber byttet beite - nå kommer folk fra hele Oslo for kebaben hans**



**LES OGSÅ**

**Lavpriskjeden gir seg på senteret: - Har flere spennende tanker og planer**



**LES OGSÅ**

**Full 17. mai-stemning da det nye serveringsstedet åpnet dørene: - Helt vilt**

Les mer om: [Indisk restaurant](#) [Bydel Østensjø](#) [Bryn](#) [Bryn Senter](#)



## Russen ødela barnetoget på Sæter

ANNONSE



## Atle har blokkert bestemor på

# Facebook for å skåne henne fra «det mest egoistiske jeg noen gang gjør»



## Våre lokale skoler spaserte forbi kongefamilien



# Lina til flaggstanga på Bøler skole ble kuttet natt til 17. mai



## Slik blir kollektivtrafikken 17. mai

[Til toppen](#)

Ansvarlig redaktør: June Westerveld • Ekebergveien 233, 1162 Oslo • Sentralbord: 22 63 91 00 • Personvernpolicy / Informasjonskapsler  
• Redaktørplakaten • PFU • Alt innhold er opphavsrettslig beskyttet • Utgitt av Nordstrands Blad AS

Nordstrands Blad © 2023