



Hasan Agrali tillsammans med nye delägaren Tarlan Aliyev, som nu stänger Jalla Jalla och öppnar nytt.

Foto: Fredrik Norman

Restaurangprofil skapar nytt matställe med ny delägare

Publicerad: 8 september 2017

Författare: Fredrik Norman

Nu stänger klassiska Jalla Jalla för alltid. Men det dröjer inte särskilt länge förrän pizzaugnen värms upp igen, men då under nytt restaurangnamn, nytt utseende, ny meny och med ny delägare. - Tillsammans skall vi skapa stans bästa pizzeria och största salladsbar, proklamerar Hasan Agrali.

Restaurang Jalla Jalla öppnades på Kristinavägen i slutet av 2004. Under åren har man gjort en rad förändringar på såväl menyn som interiören, men nu står restaurangen inför den största förändringen någonsin. Till att börja med plockas Jalla-skylden ner för alltid. Och två av tre tidigare medlemmar i familjen Agrali är inte med ombord på det nya restaurangskeppet.

Hasan Agrali må vara mest bunden till logotypen "Salute", men har efter familjemedlemmarnas beslut att lämna företaget, tvingats bli mer engagerad i bolagets andra restaurang "Jalla Jalla".

- Farsan drog och sedan valde min storebror, som var delägare, att flytta till Stockholm. Nu har jag köpt ut honom och tagit in en ny samarbetspartner och delägare, förklarar Hasan.

Nye delägaren, Tarlan Aliyev, är dock inte främmande i lokalerna.

- Han har arbetat åt oss tidigare, så jag vet vad han kan och går för, berättar Hasan.

Den här helgen blir den allra sista för Jalla Jalla. På söndag stänger man restaurangen och påbörjar den stora satsning som Hasan Agrali och Tarlan Aliyev står inför.

- Vi gör en prisdumpning på maten från och med idag (fredag) för att tömma lagret av råvaror så mycket som möjligt fram till söndag. Sedan sätter vi igång och "river ner allt" för att sedan bygga upp en helt ny interiör, säger Hasan.

Ägarna har lagt ribban riktigt högt och menar att det nya konceptet kommer att bli något som inte redan finns i staden.

- Vi kommer att servera pizza, kebab och sallad, säger Hasan.

En konceptbeskrivning som naturligtvis får ögonbrynen att åka snabbhiss, då det känns väldigt bekant bland Lindesbergs utbud av matställen. Hasan menar bestämt att det är skillnad på snabbmat och snabbmat.

- Vi kommer att satsa på hög kvalitet och skall servera tre olika kebabsorter, bland annat äkta "döner kebab" och "gyros". Det är faktiskt väldigt stor skillnad på kebab och kebab, markerar Hasan.

Den nya restaurangen saknar fortfarande ett namn. Ägarna vill inte avslöja för mycket, men berättar att man tagit hjälp av "ledande personer i kommunen" för att tillsammans hitta ett värdigt sådant.

- Tanken är att den här restaurangen skall ge en känsla av Lindesberg. Vi kommer bland annat ha tavlor med Lindesbergsmotiv hängandes på väggarna. Även namnet är ju viktigt, så därför har vi tagit hjälp i den frågan. Vi får återkomma till namnet helt enkelt, avslutar Hasan Agrali.

Ombyggnaden beräknas ta två till tre veckor.