

THE CHEF

NYTT MAGASIN FÖR
DIG I KROGBRANSCHEN
OCH FÖR DIG SOM
ÄLSKAR MAT & VIN

SOMMARENS MODEDRYCK
150 ÅR OCH BARA BÖRJAN
OK ATT "MISS BEHAVE"
GULDSTÄLLEN I RIOJA





THE CHEF – EN NY BABY ÄR FÖDD!

The Chef sätter smaklökarna i fokus ur kökets perspektiv. Vi vill inspirera och dela med oss av njutningar när de är som bäst.

I första numret har vi besökt sex olika restauranger. Vi har även tagit pulsen på Riojas gastronomi och njutit av bubblor ifrån norra Italien. Med det önskar vi alla läsare välkomna till en av de bästa världarna.

Ha en underbar sommar!

Conny Hallin
VD/Ansvarig utgivare

Patrick Clinton
Creative Director & Fotograf
patrick@mediafabriken.se

Josephine Edelskog
Redaktör/Skribent
josephine@josephines.se

Charlotte Carlsson
Art Director

SKRIBENTER
Pina Nilson
Barbro Dockberg Jönander
Fredrik Glejner

TRYCKERI
Printall AS Printinghouse

TACK TILL
M2 Studio

En produktion från Mediafabriken



Omslagsfoto Patrick Clinton



CHEF ALFIO GHEZZI PÅ LOCANDA MARGON

I den vackra regionen Trentino i Italien ligger staden Trento där vinhuset Cantine Ferrari har restauranten Locanda Margon. Text: Barbro Dockberg Jönander Foto: Patrick Clinton

Locanda Margon har sedan 2011 en stjärna i Guide Michelin och anses som nummer ett av den italienska restaurangguiden "La guida delle Guide" som är en sammanställning av många omdömen.

Familjen Lunelli är ägare men driften och inspirationen kommer från Chef Alfio Ghezzi och som bland annat tävlade för Italien i Bocuse d'Or 2012. Alfio Ghezzi är tacksam mot sina främsta läromästare Gualtiero Marchesi i Rom och Cannes som lärde honom grunderna och vikten av noggrannhet och balans i matlagningen och Andrea Berton i Milano för den övergripande kunskapen om restauranger och vikten av precision.

Med Locanda Margon skapade Alfio Ghezzi en plats för sina kulinariska experiment och innovativa kombinationer med mousserande vin genom hela måltiden.

De mousserande vinerna från Ferrari används flitigt både i och framför allt till den fantastiska maten. The Chef har lyckats få två recept att dela med oss av. (Se följande sidor)





KAMUT PASTA, FERRARI PERLÉ AND TRENTINGRANA CHEESE SAUCE, TUNA FISH AND COFFEE

4 personer

PASTAN:

300 g Kamut pasta "Monowheat selection Felicetti"
(kamut är nära besläktat med durumvete)
50 g smör
2 dl fond
40 g Trentingrana ost (påminner om en god parmesan)

Koka pastan i 8 minuter i rikligt med saltat vatten, häll av vattnet och koka nästan färdigt med fonden. Tillsätt oljan från tonfisken och osten och koka tills det blir krämigt.

SÅSEN:

0,75 l Ferrari Perlé
0,75 l grädde
75 g Trentingranaost
30 g smör
1 schalottenlök
1 nypa svartpeppar

Skiva löken och lägg i en kastrull med vinet och reducera på svag värme. Tillsätt grädden och fortsätt att reducera till en krämig konsistens. Häll över i en mixer tillsammans med ost och smör, mixa och ställ åt sidan i vattenbad.

TONFISKEN:

300 g tonfiskfilé
90 g extra virgin olivolja
½ citron
Mejram
Salt
Svartpeppar

Krydda tonfisken med salt och peppar, skiva den halva citronen och lägg i en form med olivoljan. Baka i ugn 60° i 20 minuter. Ta ut formen och kyl den snabbt, låt stå i oljan i minst en dag. Separera "lamellerna" på fisken.

SERVERING:

Häll säs i botten på tallriken, sedan den krämiga pastan och droppa lite kaffe över. Till slut lägg på tonfiskskivorna och dekorera med färsk mejram (gärna även blommorna) och riven citronzest.





RICE AND FERRARI SPARKLING WINE, CREAMED WITH GOAT BLUE CHEESE AND FERRARI PERLE ROSÉ

4 personer

RISET:

280 g Gallo Carnaroli Riserva ris (eller Arborioris)
2 l ljus kycklingfond
80 g blå getost
60 g smör
1 schalottenlök

Fräs löken mjuk i en klick smör, tillsätt sedan riset och fräs i ett par minuter. Häll på fonden och koka i 13 minuter. Tag bort kastrullen från värmen och låt vila, täckt av en handduk i 2 minuter. Lägg i resten av smöret och getosten och blanda tills det är krämnt.

PERLÉ ROSÉ SELZER DRESSING

0.75 l Ferrari Perlé Rosé 2006
3,5 g Iota gelatin (extrakt av rödalga, kan ersättas med vegegel eller agar-agar)
1 sifon

Blanda Ferrari Perlé Rosé med gelatinet och hetta upp nästan till kokpunkten, häll över i en sifon, stäng och ladda sifonen. Låt svalna, lägg under tiden upp riset i en djup tallrik, häll/spruta på dressingen direkt på riset. Servera med rådet att röra om innan man äter.



MIONETTO PROSECCO

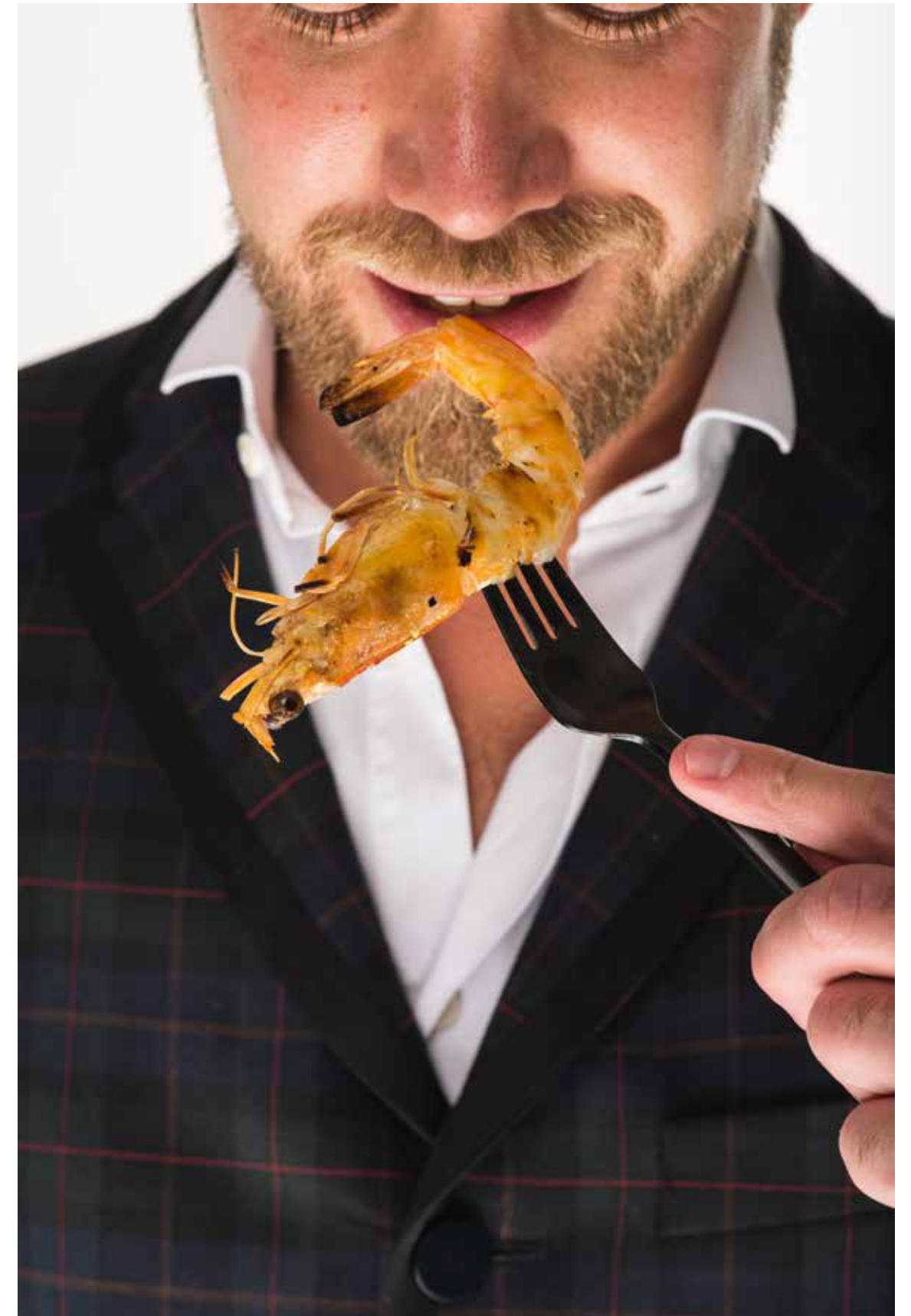
SOMMARENS MODEDRYCK

The Chef besökte Pia Hertzman-Ericson tillsammans med Mionetto Prosecco, en dryck som är för att citera vår konungs valspråk "För Sverige, i tiden". Text: Barbro Dockberg Jönander Foto: Patrick Clinton

Pias bakgrund går i matens tecken, redan som 7-åring när hon lagade mat med sin mormor, bestämde hon sig för att hon ville bli kock. Föräldrarna var inte helt förtjusta och de kämpade för att hon skulle skaffa en "riktig" utbildning först. Att arbeta i restaurang passade sig inte riktigt här i Saltsjöbaden. Pia berättade hur hennes vänner frågade henne hur "att steka ägg" kunde vara ett yrke. Men Pia stod på sig, hon fick praktisera på dåvarande Restaurang Nils-Emil och blev än mer övertygad om sitt yrkesval.

Under tiden på restaurangskolan fick hon praktikplats på Eriks, därefter följde Restaurangakademin och arbete som kock på Mallorca, i New York och på en båt i Karibien. Vid 23 års ålder drev Pia ett värdshus i Sälen och på den vägen har det fortsatt. Sommaren 2016 startar hon nu upp Restaurang Herrbadet i Saltsjöbaden. Pia ska driva rörelsen med sina döttrar. Hennes matfilosofi är att huvudsaken är att det är gott och hon serverar allt från husmanskost till asiatisk och indisk mat.





Vi fick smaka på fyra härliga proseccoviner från Mionetto med Pias förslag på god mat därtill. Alla vinerna kommer från Veneto, Italien, där vinhuset grundades redan 1887 av Francesco Mionetto i Valdobbiadene, norr om Venedig.

Francesco började i liten skala där distributionen skedde med häst och vagn. Efter en tid kom hans två bröder med i företaget och det började växa. Första världskriget, där alla tre bröderna stred, gjorde att vinhuset lämnades vind för våg och förföll.

Det var först 1961 när Francescos barnbarn Giovanni och Sergio tog över som man började återuppbyggnaden. I regionen finns speciella lagar om tillverkningen av Prosecco som begränsar ägandet av vingårdar. De flesta producenter äger inga eller väldigt små egna odlingar. Det är vinmakarens ansvar att inte bara producera ett gott vin utan också att skapa goda relationer med vinbönder som kan leverera

högklassiga druvor. Idag har många av bönderna levererat druvor i mer än 40 år.

Alessio Del Savio, som gick i lära hos Sergio Mionetto, är idag chefsvinmakare och har ansvaret för att vinerna håller den höga klass som förväntas.





Mionetto använder Charmatmetoden, det vill säga att den andra jäsningsen sker i ståltankar under cirka 60 dagar, för att den passar bättre till att behålla smaker och aromer i Prosecco. Till Mionettos Prosecco används druvan Glera som tidigare gick under namnet Prosecco och alkoholhalten ligger på cirka 11 procent i alla fyra vinerna.

Prosecco DOC Treviso, Extra Dry serverades med halstrad lax och vitlökskryddade räkor samt ett örtsmör och en grillad halv lime. Detta framhävde vinets balanserade syra med smak av mandarin och honungsmelon.

Prosecco Superiore DOCG med smak av grapefrukt, citrusskal, persika och med en viss mineral är en perfekt aperitif eller att servera med lättare fiskrätter eller till sushi.

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG har härliga bubblor och en frisk fruktig smak av citrus, päron och vit persika. Den passar som hand i handske med hummer och andra skaldjur eller till italienska hårdostar som vi fick.

Det första vinet finns i Systembolagets fasta sortiment, de tre övriga hittar man i beställningssortimentet.

Stort tack till
Polhem PR
Spalt PR
Villeroy & Boch
Indiska
Royal Design
Jotex
Nawa kläder, Gamla Stan



HOTEL KUNG CARL FYLLER 150 ÅR OCH VI LYFTER PÅ HATTEN

Traditionsenligt fylls Kungsträdgården med hungriga och törstiga matentusiaster. "Smaka på Stockholm" har blivit en stor succé. Under ett par dagar i juni kan man äta sig igenom ett stort utbud av maträtter komponerade av Sveriges kockelit. Det är den sjätte juni, Sveriges nationaldag, och vädret visar sig från sin bästa sida. Parader med folk i högtidsdräkter blandas med dofterna av stenkolsgrillade revbensspjäll och rökt röding. Men The Chef är ute efter mera mat i lite mer ståndsmässig miljö och går vidare i sommarstockholm.

Text Josephine Edelskog Foto Patrick Clinton

Vi tar sikte mot Stureplan närmare bestämt hotel Kung Carl. Hotellet fyller 150 år och har en gedigen

historik. Det gör även hotellet till ett av de äldsta i Stockholm som fortfarande finns kvar. Sedan 1977 är hotellet i familjen Östlundhs ägo. De har själva satt sin prägel på hotellet med att bland annat göra helt individuella rum. Det har vi dotter Lina och mamma Gertrud att tacka för.

Ett i modernt uttryck så kallat boutique-hotel.

Det är ett hotell som via sin inrednings markerade mod och individualism riktar sig mot en specifik målgrupp.

En vågad och mycket lyckad kombination av gamla hotellvisor och nutida design. Lina har tidigare arbetat med filmscenografi vilket man ser då alla rummen bygger på ett övergripande tema.

Uppe på takterrassen träffar vi Jan Andersson som är krögare och delägare i Kung Carls Bakficka. Jan är mannen som alltid vetat vad han ville göra – att laga mat. Redan vid en ålder av tretton visste han att köket var hans kall. Med inspiration av sin far försökte han få och fick praktikplats i Visby samma år.

Vid femton års ålder sökte han in till restaurangskolan men kom inte in. Istället blev det hushållsskolan i





Järvsö, där han var den enda mannen. Men det skulle visa sig vara kortvarigt. Efter endast en vecka fick han en reservplats på restaurangskolan i Sandviken. Där började en värld som skulle bli en del av hans livsverk. Med ett förflutet på bland annat Grythyttan, KB och Villa Pauli landade han på Kung Carl. Men det var med mycket vilja och övertalningsförmåga som han lyckades få sin morbror, Kurt Östlundh, att ge efter. Han var med och skapade Kung Carls Bakficka 2004. Och nu, tolv år senare, kan man konstatera att han hade rätt. Restaurangen är ett lyckat koncept mitt på Stureplan som är allt annat än snobbigt. Här blandas gäster från näringslivet och mediabranschen

med hotellgäster. Menyn består av en mix av nordisk husmanskost influerad av smaker från medelhavet.

Vi provar en vegetarisk rätt som ligger så rätt i tiden. Något annat som ökar är efterfrågan av ekologiska viner. Vad kunde då inte vara bättre än en ekologisk cava? Codorniu Ecologica Brut är ett utmärkt val. För att citera deras oenolog Bruno Colomer; "The true expression of traditional Cava". Med sin lätta struktur och med toner av pomelo, grönt äpple och ett lätt rostad inslag av mandel möter cavan en härlig blandning av vårens grönsaker. Till dressingen har Jan mixat potatis med en äggula, rapsolja samt fetaost för

att få lite fylligare smak och sälta. På Bakfickan har man alltid en vegetarisk rätt med namnet Orangeriet. Det är även ett av namnen på deras avdelningar i Bakfickan, där det finns mycket växter och är lummigt.

Codorniu Zero är en nyhet och som namnet säger är den alkoholfri. Det stora problemet när man avlägsnar alkohol, som är smakbärare, är att något annat måste tillsättas. Vanligast sötma, som även i denna, vilket gör vinerna sötare. Men till en fräsch fruktdessert blir det en bra kombination. Vinet passar även bra till lite mera kryddstark, asiatisk mat.





Förutom att fylla 150 år har man på Kung Carl byggt en ny bar till vänster om entrén. Idén är att servera smårätter, tapas, till drinkar istället för vin eller öl. Vi ställer oss lite tveksamma till detta då barchefen Oskar Grahn blandar en Passiontini till en ceviche och Plantation oldfashioned tillsammans med några saftiga gambas. Men det visar sig vara underbara och roliga kombinationer.

De halstrade rödräkorna är från Argentina och serveras med den klassiska såsen chimichurri som kommer från Argentina och Uruguay.

Vår hyllning till de varma, sydamerikanska smakerna, berättar Jan. Vad kan då inte passa bättre än en rom från Sydamerika. Mörk rom är även något som blir vanligare att beställa in efter middagen istället för en whiskey. Plantation Trinidad är ett bra exempel. Den är dubbellagrad på såväl bourbonfat som cognacsfat. Detta ger ett större djup och en mer utpräglad rökighet.

THE CHEF SUMMERAR;

Stockholm blomstrar just nu och goda munsbitar förtärs utomhus. Men få saker kan kännas så sköna och samtidigt förbjudna som att gå in i en mysig bar och beställa en romdrink till några halstrade rödräkor. Vi går mer än gärna till Hotel Kung Carl fast solen skiner ute.

PASSIONTINI

3cl rom (plantation 3stars)
2cl st germain (fläderlikör)
3cl passionspure
4cl citronjuice
2cl råsockerlag
Äggvita
Garnityr: passionsfrukt

PLANTIATION OLD-FASHIONED

5cl plantation grand reserva
1,5cl agave syrup
Choklad bitter och apelsin bitter
Garnityr: apelsinskal och maraschinobär

Mörk rom, ett smart (trendigt) val som avec. Mörk rom är även något som blir vanligare att beställa in efter middagen istället för en whiskey. Plantation Trinidad 2001 är ett bra exempel. Den är resultatet av ett nära samarbete mellan de bästa romproducenterna och drivs av ett av de absolut främsta cognacshusen, Ferrand. Den bästa romen från de främsta producenterna har mognadslagrats i Trinidad, i detta fall på bourbonfat i nio år innan den skeppas till Frankrike för att slutlagras i två år på cognacsfat. Detta ger ett större djup och en mer utpräglad rökighet. Nyanserad, rökig och lätt kryddig doft med tydlig fatkaraktär. Smaken har även inslag av apelsin, kanel, vaniljfudge, marsipan, torkad frukt, arrak och ljus sirap. Underbar till en bit mörk choklad.





PIERRE FERRAND DRY ORANGE CURAÇAO

Baseras på historiska Curaçaorecept från 1900 talet (därav omnämnanden av "ancienne méthode" på flaskans etikett). Idén kläcktes av cocktailhistorikern David Wondrich och innehavaren av Cognac Pierre Ferrand, Alexandre Gabriel. Tanken var att skapa något som skulle efterlikna de drycker bartenders en gång använde i glansdagarnas klassiska cocktails.

Anna Codorniu

- EN TROGEN JUVEL I NY FÖRPACKNING

"Anna" har bytt skepnad och blivit ekologisk. Snygg, ny flaska men samma fina innehåll. Anna är i Codorniu familjen rankad som premium. Att kalla Anna ett säkert kort är vi inte ensamma att tycka.

Text Josephine Edelskog Foto Patrick Clinton

Bakgrunden till namnet ligger som så många gånger förr i släkten. 1872 skapade Joseph Raventos en cava av högre klass. Detta efter ett otal resor i det bubblande Mecka vid namn Champagne. Familjen Codorniu hade under 550 år producerat vin i Katalonien. Företaget döptes efter familjenamnet, Codorniu, och är det mest sålda i Spanien.

År 1659 var Anna den äldsta dottern och sista namnbäraren av släkten Codorniu. Till ära av detta tog man fram en Anna de Codorniu 1992 vilket var en blandning av de klassiska druvorna.

År 2004 kom Anna Blanc de Noir ut det vill säga till hundra procent gjord på blå druvor. 2013 var det motsatsens tur, en cava gjord på endast vita druvor där basen var chardonnay.

I år höjer man svansföringen och lanserar samma cava men helt ekologisk och i ny skepnad.

Vad ska vi säga?

Snygg design, bra approach men samma underbara innehåll.

En underbar bouquet som i munnen blir en fröjd. Bublorna passar såklart perfekt som aperitif men är även bra till mat exempelvis en härlig laxsallad med råa primörer.

Tack till Restaurang Borgmästaren, Gamla Stan, Stockholm



CAFÉ TABAC

– EN SPANSK OAS I GAMLA STAN



The Chef har många gånger passerat denna restaurang vid Kornhamnstorg och trott att det "bara" var ett café. Men det visar sig vara så mycket mera. Restaurangen öppnade redan 1996 och firar därmed tjugårsjubileum i år, närmare bestämt i juli. Tabac var en av de allra första tapasrestaurangerna i Stockholm.

Med generösa öppettider (10-24) hinner stället genomgå flera olika skepnader. På förmiddagen är det ett klassiskt café för att vid lunchtid vara ett fräscht alternativ med härliga sallader, pajer och husmanskost.

Det är först vid tvåtiden på eftermiddagen som man börjar få spansk feeling. Då byts den

traditionella menyn ut och de spanska tapasrätterna kommer in. Vi tog in två klassiker; ost och charkbricka samt scampi frästa i vitlök och chili. Till det drack vi Cordoniu Clasico Brut. En underbar kombination av hettan i gambassrätten och den svalkande, bubblande cavan. Vi valde att ha samma cava till brickan vilket fungerade utmärkt.

Clasico är precis som namnet en klassisk cava när den är som bäst. Med sin ljusgula färg och eleganta mousse ger den omedelbart ett förväntansfullt intryck. Doften har både frukt och mineraler vilket bekräftas i munnen. De små bubblorna kittlar i gommen medan drycken letar sig ner i strupen. Visst är den ett bra aperitifalternativ men jag skulle nog även äta någon liten rätt, typ tapas, till den.

På Café Tabac anordnar man även temakvällar, exempelvis sangria och musikaftnar vilka brukar vara mycket populära.

THE CHEF TYCKER ATT
Personalen är genomgående trevlig och stämningen alltid på topp. Så även i köket där kökschefen Tinomir Stupar huserar med personal. Att sedan priserna är riktigt humana stärker det positiva intrycket.

Café Tabac, Stora Nygatan 46,
Stockholm
www.cafetabac.se

Text Josephine Edelskog Foto Patrick Clinton

ATT "MISS BEHAVE" – ÄR HELT OK!

Allt började för tre år sedan. Några killar, Mats och Kim i Skåne, startar upp ett hak i ett garage för att kunna hänga med likasinnade. Ryktet sprider sig och en restaurang kallad Garage blir ett faktum. Lite senare ansluter sig även Alexander Magnusson. Platsen är Höganäs, en mindre arbetarstad. Parallellt startar de tillsammans med Alexanders bror, Lukas, ett mikrobryggeri. Tanken att driva ett bryggeri och restaurang på den lilla orten kändes överklig och galen. Text Josephine Edelskog Foto Patrick Clinton



Alexander Magnusson vill titulera sig kock, sommelier och jägare. Han var den av de fyra som inte bodde i Skåne. Efter att sålt av diverse krogar sökte han något helt annat men drogs tillbaka till det passionerade yrket att driva restaurang. Men han ville inte bara vara delaktig i de skånska rörelserna utan hitta en nisch även i Stockholm.

Efter mycket letande efter ett bra garage gav han upp. Samtidigt dök halva Tullhus 2 upp. Inget garagekoncept men efter mycket tänk slog han ändå till och på sex veckor hade han tillsammans med fantastiska medarbetare byggt upp Miss Behave.

Miss Behave är inte Garage men ändå finns likheter. Här har man skapat en amerikansk sailorbar med influenser av den amerikanska kusten. Först skulle det "bara" vara en seafood restaurang, men efterfrågan på riktiga burgare tog överhanden. Med vetskapen att faktiskt bland annat stockholmarna vallfärdade till Garage i Höganäs för en garageburger var valet lätt.

Här på Miss Behave serveras givetvis även deras egna mikroöl. Det roliga är att mikroölen, vilket tidigare stod för kanske tio procent av ölkonsumtionen, nu står för hälften. Ölen finns för övrigt i ordinarie sortiment i Skåne och på beställningssortimentet i resten av landet. Nu har även Spendrups börjat köpa in deras Afrikan Pale Ale och den klassiska "apan", american pale ale.







En viktig del på Miss Behave är givetvis leverantörerna, påpekar Alexander. Utan bra råvaror kommer man ingenstans.

Hamburgarna är tillagade med den beprövade Heston Blumenthal-metoden, ceviche på lax, makrill och hälleflundra eller seafood cocktail med krabba, räkor och bläckfisk är från de bästa leverantörerna. Man samarbetar troget med bland annat Bergfalk - en leverantör som har funnits sedan 1840. De är förälskade i bra råvaror och arbetar med att möta efterfrågan på bästa kvalitet, leveranätörsäkerhet med bra miljö och engagemang.

The Chef har varit här tidiga morgnar och sett deras bilar flitigt leverera. De har även börjat leverera specialkött till restaurangen Miss Behave. Men huvudråvaran till hamburgarna, det amerikanska högreven, kommer dock i dagsläget ifrån Menigo. I år räknar man med ha en leverans på tolv ton kött bara till Stockholm och totalt tjugofem ton allt som allt. Maler gör de själva, tre gånger per dag. Tanken är att köra på något år till och efter det öppna fler enheter.

Enligt Alexander finns det ett hål, en önskan om flera sköna ställen, dit alla är välkomna. Här kan en man på 75 år komma in i frack samtidigt som en barnfamilj i shorts njuter av serveringen. Nu i helgen kom arton utklädda sjörövare som i



god anda åt och drack från 18-01. Allt är tillåtet, här kan man tappa en pava vin utan att det gör något. Saker kan hända men stämningen består.

Heston Blumenthal-metoden att göra hamburgare har sitt ursprung hos gudfadern/namne som har den tre- stjärniga krogen Fat Duck utanför London. Han arbetar med en kemilåda bredvid maten. Målet är att via forskare hitta oväntade smaksensationer.

Molekylär gastronomi skapades på 1980-talet av den franske kemisten Hervé This. Han letade efter giftermål - smakparing och anses även idag för dess anfader.

Inredningen har vi Mats fru, Lisa Härnström, att tacka för. Stilen är hämtad från den tid då de stora segelfartygen regerade på de sju haven. Här samsas bilder av tatueringar med oljemålningar på gamla kaptener som vanvördigt tjänstgjort på skeppet Miss Behave. Personalen (besättningen) är givetvis klädda som matrosar, i randigt.

The Chef tycker; Miss Behave ligger intill på- och avstigningen för Djurgårdsfärjan och med kort gångavstånd till och från Slussen. Ett guldäge för såväl avmöntrade matrosar och gourmander som hungriga turister.





MONRADS - EN PÄRLA MED FOKUS PÅ FISK & SKALDJUR

The Chef har letat sig en bit utanför Stockholms stadskärna och hamnat i Djursholm, närmare bestämt på Djursholms Torg. Här mitt emot gamla biblioteket ligger Monrads. Ett ställe som i princip ALLA i Danderyd med omnejd känner till. Nu ska även vi få stifta bekantskapen med den omåttligt populära krogen.

Text Josephine Edelskog Foto Patrick Clinton

Allt började likt en saga, en pojke möter en flicka och tycke uppstår. I detta fall var det Johan med rötter hos bland annat Lisa Elmqvist och Lina med Strand Hotell i ryggen. Båda enormt ambitiösa och likt kaka söker maka fann de varandra. Trött att arbeta för andra bestämde de sig att göra något eget utifrån deras bakgrund. Valet blev en fiskrestaurang på hemmaplan. Vilket kanske var tur då kärleken även helt naturligt följdes av ett växande familjeantal.

Vi möter Johan en solig eftermiddag på Monrads. Han lyser upp när vi kommer och ser oförsäkamt fräsch ut. 2007 var ett stort år för familjen Monrads. Då, för åtta år sedan, startade han och Lina upp i sin första krog på Sandhamn, lagom till sommarsåsongen. I november samma år skrev de på kontraktet och tog över den gamla pizzerian på Vendevägen 16 i Djursholm och i samma veva födde Lina deras son, barn nummer fyra.

Fyra år senare får de erbjudande om att ta över gamla ICA på Djursholmstorg, som även varit VIVO en vända. Makarna sa ja direkt. Fastighetsägaren var på och en totalrenovering genomfördes. Idag har man 75 platser inomhus och räknar man in uteserveringen är det 150.

Det första som slår en när man kommer in är ljuset och hemtrevnaden. Här är ett ställe man skulle kunna bo, nja, eller åtminstone hänga ofta. Till vänster ligger en apptitretande saluhallsdel där havskräftor på rad delar plats med andra skaldjur och stora, fina fiskar samt givetvis ostron.

Vidare kommer alla underbara röror såsom egengjord skagen och laxtarter som tillsammans med diverse romsorter och givetvis hemgjorda sillinläggningar blir nästa fönster. Vrider man blicken och kroppen åt höger är ett otal underbara ostar exponerade. Baren är centrerad och välkomnande. Huvudtemat är inte helt otippat skaldjur och fisk men man har även ett par riktigt goda köttträtter samt fler bra vegetariska alternativ.

Nytt för i år är en juicebar där man från 08.00 kan få färskpressad juice. Den baren är dock nu förflyttad till systerkrogen på Sandhamn. Johan och Lina har fyrtio anställda där cirka tio arbetar på Sandhamn sommartid. Johan berättar stolt att de erhållit titeln gasällföretag. En hederstitel som Dagen Industri utser baserad på bland annat sund ekonomi och bra tillväxt.

Ett krav är bland annat att fördubbla omsättningen på tre år. Något som är mycket imponerande att få som krog, näst intill omöjligt. Men Johan och Lina har lyckats med sitt koncept. Några av hörnstenarna menar Johan är deras selektering av leverantörer, de arbetar med små odlare och fiskeföretag. En viktig variabel när man har restaurang är givetvis även en bra personal. Det är svårt att hitta lojal och kreativ personal.

Alla medarbetare har handplockats och de flesta har varit med sedan starten. Johan tror att mycket har med personalvård att göra. Här anordnas resor och utbildningar regelbundet och flera i personalen har blivit nära vänner. Det är de små detaljerna som blir avgörande, till exempel låter kökscheferna Viktor Näsmark och

Alexander Söderlund kockarna få fritt spelrum varje kväll. De presenterar då två dagens fisk på sina egna vis. De två rätterna utgör 70 procent av beställningarna. Förutom butik och restaurang har man även en cateringdel som går så bra att man anställt en man på heltid för ändamålet.

Monrads rykte om kvalitet och service har spridit sig och vi på The Chef skulle vara förvånade om inte en till måste anställas på cateringsidan. En sak är i alla fall säkert, vi kommer tillbaka, väldigt snart.





Att fira har alltid varit synonymt med att skåla och vad kan vara bättre än att skåla i champagne.

Champagnehuset Deutz är bland annat officiell champagne under både herr- och damveckan under Båstad Open i tennis. De har varit med sedan start och deras lounge är alltid välbesökt.

Champagne Deutz är en fantastisk framgångssaga. Champagnehuset som bildades redan 1838 var i många år Frankrikes egen hemlighet. Den populära drycken räckte inte långt utanför landets gränser. Idag har produktionen ökat till cirka 2,2 miljoner flaskor och är ett medelstort hus av högsta kvalitet. Fortfarande är Frankrike huvudmarknaden med cirka femtio procent av försäljningen men finns även representerade på 85 marknader.

Text Josephine Edelskog Foto Patrick Clinton

THAILAND VIA MAGEN

The Chef reste till Thailand för att uppleva landets matkultur och bekanta sig med några av dess mest spännande krogar och matupplevelser. Vår resa började på ön Koh Lanta, avslutades i Bangkok och blev en inspirerande och färgstark upptäcktsfärd inte bara för gommen, utan för alla våra sinnen. Här möts traditioner och nytänkande, öst och väst, i en sprudlande färggrann, ljuvligt aromatisk, oemotståndligt delikat mix som följde med oss in i våra drömmar. Vi återvände till Sverige övertygade om att när det gäller mat och dryck är Thailand ett av världens just nu mest spännande länder både för gourméer och gourmander.

Text Pina Nilson Foto Patrick Clinton & Fabian Clinton Tack till Spoil Concept Communication.

FIRST STOP KOH LANTA

1. Alla havets läckerheter hamnar inte på en tallrik. Gör som chefs fotograf Patrick Clinton, dyk ner under havsytan och studera oceanens rikedomar – till exempel den här märkliga hummern – på nära håll. Koh Lanta, den största av de 52 öarna i Krabis skärgård, är ett paradiset för dykare. Här drivs det alldeles förträffliga dykcentret Lanta Diver av svenskarna Ulf och Maj-Britt Pettersson som kom hit för över 20 år sedan och då var pionjärer på ön. Ulf och Maj-Britt ordnar även cirka 40-50 bröllop per år, och Maj-Britts namn har nästan blivit

synonymt med romantiska vigslar. Intresserad av att upptäcka Thailands skönhet "under ytan" eller kanske av att gifta dig på paradisk plats? Läs mer på lantadiver.com

2&3. På Koh Lanta passade vi även på att besöka oerhört uppskattade The Frog Wine Cellar & Restaurant, som också drivs av Ulf och Maj-Britt Pettersson, Lanta Divers ägare. Redan från start bestämde de sig för satsa stort på goda viner, vilket än idag är ovanligt i Thailand som inte är ett utpräglad vinland. Man kan säga att ambitionen

varit att skapa en meny värdig ett gott vin. Tänk bättre amerikanskt steakhouse. Rutiga dukar kombinerat med hushållsrullar på borden och mycket IKEA som ett "kulturmarke". Snyggt, luftigt, avspänt och inte minst otroligt gott.

I The Frogs kök härskar Chef Dan vars skapelser alltid vågar ta plats både smak- och utrymmesmässigt. Kvalitén på rätterna är hög inte minst tack vare utmärkta råvaror. I gedigen steakhouse-anda tar rejäla köttbitar av högsta klass mycket plats här: Half rack of ribs



1.



2&3.

är till exempel ett riktigt skrovsmål. Men i kombination med de färskaste råvarorna från trakten får klassiker som tenderloin eller ribeye steak tydliga thailändska accenter både vad gäller smak och presentation, som The Frog ägnar mycket omtanke. Chef Dannies matlagningsfilosofi går i mångt och mycket ut på att låta råvarorna skina. Alla smaker är distinkta. Självklart finns även fisk på menyn, och samma sak gäller där som för kött: råvaran står i centrum och får behålla sin karaktär oavsett hur den tillagas.

The Frog andas klass utan snorkighet: här behöver man inte vända i dörren för att man har på sig shorts och linne, ytterligare en anledning till att de 60 stolarna nästan alltid är fullsatta. Varför krogen heter "The Frog? Maj-Britt har en förkärlek för grodor.

VIDARE TILL BANGKOK. . . Några dagar efter ankomsten till Thailand anländer vi till Bangkok. Thailands huvudstad rankas av många matkännare och matälskare som en av världens främsta kulinariska städer. Varhelst det finns människor finns det mat. Gatumat hittar man överallt i stan, men det är inte nödvändigtvis lätt att veta var bland knallrosa taxibilar, enorma glassiga shoppinggallerior, vräkiga motorcyklar och egensinniga, färggranna tuk-tuks en hungrig själ hittar det bästa utbudet, de riktiga gatumatsmästarna, de största, mest prisvärda portionerna. Vissa stadsdelar och gator i denna matoas är särskilt välsignade när det gäller godsaker att sluka.

Här är några av våra bästa tips...



2&3.



4.

4. Väl på Bangkoks gator hoppade The Chefs utsände genast på en tuk-tuk (en liten thailändsk taxi som ofta är rosa men även finns i andra färgkombinationer) i riktning mot huvudstadens Chinatown, Yaowarat på thailändska. Denna mytomspunna stadsdel är ett myller av varor, färger,

ljus, ljud, människor och inte minst bland stans mest respekterade gatumat. Överallt serveras genuina kinesiska och thailändska specialiteter, för en spottstyver. Här grillas, ångas och steks det hela dagen lång. Hummer med chilisås, friterade bläckfiskar... Gatumat är en viktig del av den thailändska kulturen och Chinatowns trånga gränder dignar av folk som sitter vid små bord ute på gatan, äter och umgås. För umgås gör man alltid kring mat i Thailand! The Chefs fotograf Patrick Clinton, amerikan av haitiskt ursprung och världsresenär, kan sitt gatukäk och frossade förstår själv i kvarterets utbud. "Fisk och skaldjur är helt fantastiska här och kostar knappt någonting," säger Patrick och fortsätter: "Här finns bara plats för den bästa gatumaten. Mediokra gatuförsäljare blir sällan långlivade."

Tips: Yaowarat Road är Chinatowns mest kända gata och löper tvärs igenom dess hjärta, men även utmed parallellgatan Charoen Krung Road, och längs otaliga tvärgränder, hittar du en uppsjö marknadsstånd med ett outsinligt utbud av mat. Lita på din näsa och följ de goda dofterna... De bästa marknaderna breder ut sig på dagen medan många av de främsta gatuköken slår på stort mot kvällen.

5. Nästa dag tar vi oss till legendariska Phetchaburi Road med sina många "soi", vilket betyder sidogata på thai. Detta kvarter, Soi Phetchaburi, kan upplevas som en enda stor marknad för färskvaror, men i själva verket utgör de många sidogränderna som mynnar ut från huvudstråket en samling mindre marknader översållade inte minst med pinfärskt frukt och grönt, nystyckat kött, rätter gjorda på beställning på plats, sötsaker och andra läckerheter av alla upptänkliga slag. Lokalinvärnarna har alla sin favorit-soi.

Vi kom till Soi Phetchaburi just när torghandlarna höll på att förbereda för eftermiddagens marknad. Typisk thailändsk gelégodis i olika färger hann vi också testa. Sött!

6. Missa inte att åka turistfärja längs Chao Praya-floden! Express-båtarna tuffar på upp och ner för "kungarnas flod", stannar och släpper av passagerare vid olika pirer längs vägen. Ett roligt och härligt sätt att färdas dels eftersom det är fritt från den trafik som plågar resten av stan dels för att de når delar av Bangkok du inte kommer till via tunnelbana eller Skytrain (stans upphöjda tågbanan), bland annat Chinatown, det historiska distriktet Ko Rattanakosins och kvarteret Thonburi. Vi steg av vid Tha

Tien Pier, en pir med sin alldeles egna marknad, där vi köpte med oss lite vattenmelon, mango och andra frukter som svalkar i huvudstadens tryckande värme.

7. Efter plugget hänger skolungdomar i uniform med sina kompisar på ett typiskt thailändskt mathak, ett håll-i-väggen mitt i marknaden. Ett litet mellanmål sitter bra innan de går hem och läser läxor.

8&9. Est 33 by Singha, som ägs av Singha, Thailands nationalbryggeri, är en kombination av mikroryggeri och krog. Här serveras olika lätta, uppfriskande färsköl som bryggs på plats varje dag och som är mycket uppskattade av ölkännare. Sitt vid baren och se ölen bryggas i glasfat framför ögonen på dig! East 33 är en livlig, populär krog belägen precis vid Bangkoks utkanter som tilltalar trendkänsliga singlar såväl som barnfamiljer. På helgerna, då här spelas livemusik, är det alltid smockfullt.

Här står färskölens säregna smakupplevelse i centrum – testa till exempel öl med passionfruktssmak. Den rätt lätta maten passar fint till ölens friska toner och är en variant av "Asian fusion", ett elegant möte mellan öst

och väst. Ett möte som för övrigt även karaktäriserar den stilfulla inredningen. I köket regerar Chef Saromwet.

Läs mer på est33bysingha.com

10. Flytande föda får du om du tar en dagstur till någon av marknaderna på vatten, *floating market*, utanför Bangkok. The Chef tog sig till en av de mest gedigna – och av lokalbefolkningen omtyckta – som ligger cirka två timmar utanför huvudstaden. Marknaderna på vatten är ett måste för alla matälskare, både gourmander och gourméer. De små båtarna dignar av dagfärskt fiskfångst, nyskördade tropiska grönsaker och frukter i briljanta färger, kall kokosjuice färdig att dricka som bara minuter tidigare utvunnits ur nöten samt pastellfärgade sötsaker.

Marknaden på vatten är inte blott ett omistligt stycke thailändsk matkultur utan även en inblick i den thailändska livsstilen. Båtbutikerna säljer inte bara färska råvaror och andra läckerheter från trakten utan här kan du dessutom provsmaka alla möjliga rätter och lokala specialiteter som lagas direkt ombord på heta grillar och ångande kastruller som förhöjer den sagolika stämning och gör floating market till en magisk upplevelse för alla sinnen.

Tips 1: Var beredd på att pruta.

Tips 2: Inte morgonpigg? Lugn, du behöver inte gå upp i ottan för att uppleva en flytande marknad. Det ligger hela fem stycken nära Bangkok som är öppna hela dagen, inklusive en liten men väldigt fin bara 12 km från Siam Paragon i centrum. Du kan vara på plats före lunch utan att offra en minut av din skönhetssömn.

11. Tillbaka i Bangkok äter vi på innekrogen Knock i hjärtat av Thonglor, ett kvarter som blivit allt hetare de senaste åren inte minst tack vare sitt digra utbud av fashionabla restauranger, trendiga barer och svängiga nattliv.

Man kan säga att Knock vilar på två saker, ägarnas kärlek till sneakers och till mat, vilket förklarar varför en sneakerbutik och krog huserar under samma tak. Men självklart är inte bara sneakerfantaster och *foodies* - matfantaster - välkomna, utan här trivs alla som har lite barnasinne och bus kvar i kroppen. Och som är hungriga! Chef Chalee Kader, som gjort sig ett namn på flera andra kända Bangkok-krogar, bjuder på en meny uppbyggd kring klassisk amerikansk komfort food, "tröstmat" enligt mamma och mormors recept, med själ men också med

gourmet-accenter. På menyn finns bland annat sliders - mini-hamburgare som just nu är på modet inte bara i Bangkok men även i New York - handskurna pommes frites, pasta som tagen ur en italiensk film... Den häftiga, coola inredningen är ren och ljus i bland annat betong och trä med en aning Newport-känsla, fast hippare.

Knock har även specialevenemang, inklusive konstevents två dagar i månaden. På söndagar gäller allt du kan äta och torsdagar kretsar allt kring hip hop med både husets egna och särskilt inbjudna Djs.

12. Iron Chef Table är den första restaurangen som officiellt förknippas med TV-programmet med samma namn, där en samling av världens främsta kockar inom olika kök tävlar mot mattokiga deltagare. Både restaurangens dekor och stämning har skapats för att påminna om TV-tävlingen. Atmosfären är gravallvarlig i svart och silver och det jättelika öppna köket får en att tänka på någon slags "köksarena" – precis som i TV-Studion – där du kan se all matlagning live, särskilt om du sitter vid baren. Mer privata bord finns också om du är nyfiken men inte vill känna dig som mitt i ett skådespel.



11.



5.



12.



8.



9.



PINNVINERNA HAR KOMMIT FÖR ATT STANNA

Många ler nog igenkännande när man nämner "pinnvin". Det har blivit ett begrepp i Sverige. The Chef ville ta reda på lite mera bakgrunden till detta fenomen samt utmana med lite mat. Text Josephine Edelskog Foto Patrick Clinton

Sommaren är årstiden att njuta utomhus av allt från kylskåpskall fil och färska jordgubbar till en grillad entrecôte med ugnstrostad färskpotatis och hemslagen bearnaise.

En favorit hos The Chef just nu är de så kallade "pinnvinerna". Mycket på grund av att de passar till nästan vad som helst, vilket ger en större frihet i middagsvalet. Pinnen har blivit symbol för dessa viner.

Det vita vinet, Cantina Zaccagnini dal Tralcetto Pecorino, är ett friskt, fruktigt och lätttryckt vin. Pecorino för ju tankarna till den gudomliga osten men i detta fall är det frågan om en druva med samma namn.

Tillsammans med chardonnay bildar den blenden i vinet. Resultatet blir ett friskt och fruktigt vin med stor bredd. Vi har provat vinet till allt ifrån klassisk sommarmat till gravlax och sashimi med sötsur sås. Detta vin verkar stå upp för det mesta och vi älskar det.

Vinerna kommer från det matälskade landet Italien, närmare bestämt Abruzzo, i mellersta Italien. Pinnen blev det som fick sticka ut.

Den kommer från vinterbeskrivningen av just Montepulciano-vinrankor som druvorna vuxit på, därav namnet "Dal Tralcetto" som fritt översatt betyder "från kvisten". Alla "pinnar" sätts på manuellt på flaskan vilket både är tidskrävande och kostsamt. Men familjen Zaccagnini gjorde det valet och idag ser vi resultatet.

Båda vinerna har ett brett spektrum och det röda, Cantina Zaccagnini Dal Tralcetto, är både mjukt och mustigt. Med sina toner av körsbär, vanilj, fat och mörkchoklad visar den på den stora mångfalden. Druvan är Montepulciano, vars vinrankor pinnarna kommer ifrån.





Vi provade vinet till en vegetarisk pasta med en tomatbaserad sås toppat av rikligt med parmesan och här kunde man verkligen tala om giftermål. Vinet är som gjort för just tomatbaserade rätter men klarar även en del kryddor. En annan stor favorit är att servera den till diverse lammrätter. Ett perfekt val till en buffé eller som box i sommarhuset såväl som på båten.

THE CHEF SUMMERAR "PINNVINERNA"
Både den röda och vita påvisar mångfald när det gäller användningsområden och passar utmärkt som bas på en mindre restaurang. Ett utmärkt val till allt vad sommaren har att komma med.

Tack till Christina Larsson för tallrikar och koppar
keramikerchristinalarsson.nu

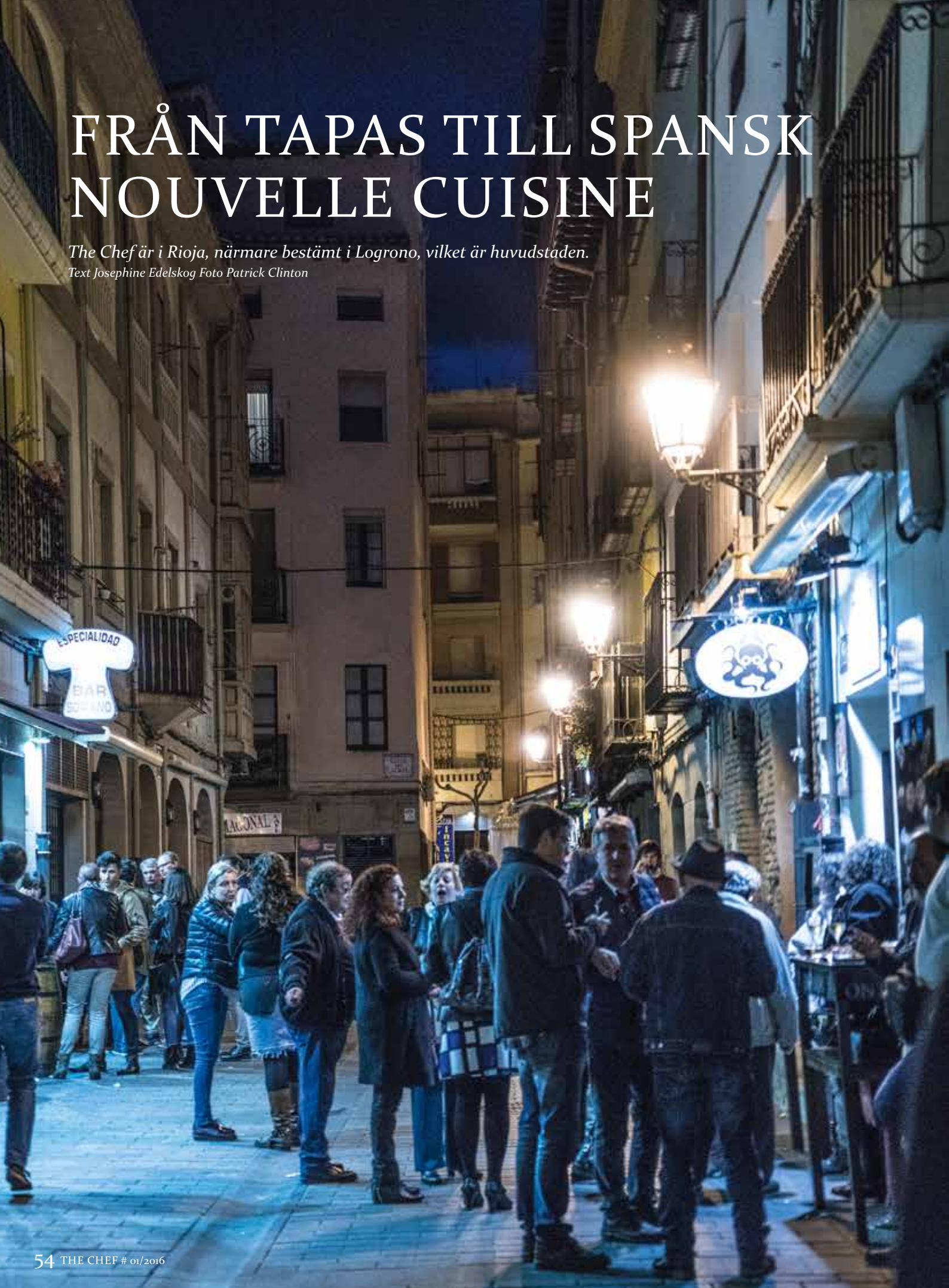




FRÅN TAPAS TILL SPANSK NOUVELLE CUISINE

The Chef är i Rioja, närmare bestämt i Logrono, vilket är huvudstaden.

Text Josephine Edelskog Foto Patrick Clinton



Här hittar man bland annat den klassiska tapasgatan, Paseo del Espolon. Hit går man två gånger om dagen, före lunch och före middag. Tiderna för ett socialt möte här i Spanien är mellan 12-15 och 17-21.

Tapasställena på gatan varierar i utbud och har både kalla och varma munsbitar. Vissa har specialiserat sig på en enda rätt, exempelvis champinjon. Det finns två ställen som enbart serverar champinjoner och minst ett av dem bör besökas. Här är det ett hemligt recept bestående av bland annat olja och vitlök som svampen steks i innan den träs på en lång tandpetare med en brödbit under och en råka på toppen. Låter kanske inte så lyxöst men den enkla kombinationen är oslagbar. Ett annat "hot" ställe med både klassiska och innovativa tapas är Tastavin Logrono, en liten tapasbar i enda änden av bar & tapas gatan. Här har vi hört omdömen såsom; "Vilka fantastiska, kreativa, fräscha och välsmakande tapas!" Det är en liten lokal, stimmig och med skön stämning. "Fantastiska viner från enkla Crianza till Grand Reserva, vilket är lite ovanligt. Priset? Ljligt billigt, var får man ett glas Gran Reserva Rioja för 3,7 euro glaset? Superb tapas och trevlig personal. Deras pintxos här är mycket bra, det finns ett bra urval med en modern twist. En man berättar för oss att han tillbringar en hel del av tiden i Spanien och älskar utvecklingen att modernisera klassiska tapas & pintxos-rätter.

The Chef summerar gatan; här råder härlig stämning och allt som serveras kommer ifrån hjärtat. Det finns en stolthet i varje tapas. Att sedan vinerna som serveras till är både passande, goda och till bra pris gör inte upplevelsen sämre.

Vill man äta en stadigare middag i klassisk spansk stil kan man gå till Asador el Tahiti, www.asadoreltahiti.com. Låt inte namnet förvill, här äter man riktig spansk husmanskost. Portionerna är rikligt tilltagna.

Vill man hellre prova lite nouvelle cuisine à la Spain, gå till Wine Fandango. Kökschefen, Aitor Esnal, som står i centrum i det öppna köket inspirerar. "Genom mitt kök väcker jag sinnen med en meny som kännetecknas av produkter som är korrekt använda med kulinarisk teknik", berättar han. Han vill att gästerna ska ha kul och han älskar att överraska dem med en visuell upplevelse. Förutom innovativ mat har de över 100 viner på listan. Restaurangen är öppen från tidig morgon till sen kväll. Fandango är en dans som är besläktad med flamenco.

www.winefandango.com





CRAFT BEER WEEKEND

Att resa till Estland för att dricka hantverksöl kanske inte är det första man tänker på. Det jobbar man hårt med att ändra på. Text Fredrik Glejpner Foto Patrick Clinton

V arje år arrangeras det ett flertal festivaler runt om i Baltikum. Estland, Lettland och Litauen har en gedigen bryggartradition som sträcker sig tillbaka till ölbryggningens vagga.. Denna gång blev vi introducerade av ölimportören Original Brands STHLM som under flera år av resande och otaliga bryggeribesök kartlagt

Baltikum, och med det även de nya bryggerierna som har startat i den våg av hantverksbryggerier som har etablerats runt om i världen. Estland är inget undantag. Original Brands grundare Fredrik Glejpner och Martin Jämtlid berättade med stor inlevelse om sina resor till detta gömda ölparadis på andra sidan Östersjön. De beskrev sina möten med öl från Baltikum med en inlevelse och en detaljrikedom

som gjorde det omöjligt att motstå frestelsen att följa med på denna resa när de nu arrangerar en till Estland. Några av deltagarna på denna resa har varit ute med Original Brands STHLM vid tidigare resor och att de fortsätter att följa med ger oss en indikation om att det kommer bli något utöver det vanliga. Så att resa till Estlands huvudstad Tallinn för att förkovra sig i öl känns inte längre som udda utan något självklart.

TCBW Tallinn Craft Beer Weekend är en av dem och det var dit vi styrde våra fötter och törstiga strupar. TCBW är en årlig återkommande ölfest som Põhjala Bryggeriet från Tallinn arrangerar i egen regi. Ölfesten bygger på att de bjuder in toppbryggerier från hela världen som under två dagar får presentera sina öl för en entusiastisk skara ölintresserade människor ledsagade av bryggarna själva när det kommer till den öl som hålls upp i provsmakningsglasen. I år fanns över 30 bryggerier och bryggare representerade.

Det fina med denna ölfestival är att man betalar en fast summa för inträdet till respektive dag och sedan är det fritt att prova öl. Man kanske initialt tycker att de 10 cl man får i glaset inte är tillräckligt, men det är nog så mycket om man ska prova sig igenom alla öl som presenteras. Hittar man en favorit så kan man ju alltid backa och ta ett glas till. Men det var inte alla som lyckades prova sig igenom alla öl då över 30 bryggerier tar med sig åtta olika öl som de växlar mellan under de två dagarna. Denna typ av tillställning är inte bara för ölnördar. Detta är ett forum för alla som är intresserade av öl. Det finns något för alla och mycket för de flesta. Att ha möjligheten att botanisera i den experimentlusta och hantverksmässigt framställda öl i så många stilar och från så många länder på en och samma gång är otroligt spännande och utvecklande. De nyfikna som inte har stora ölkunskaper innan de besöker festivalen kommer

därifrån med en helt ny förståelse för stilar och smaker. De som redan känner till bryggerierna och vet vad de är ute efter har möjligheten att prata en stund med bryggare om deras öl och kommande produkter samt att de kan få prova nya skapelser de annars skulle ha svårt att få tag på hemmaplan. Det kommer ta lång stund att smälta alla intrycken från denna resa. Det bestående minnet kommer att vara god stämning, mycket trevliga möten, god mat och väldigt mycket god öl.





*Om det går att boka biljetter till nästa år så gör
det redan nu. Detta är något man inte får missa.
www.originalbrands.se*



SMAK AV ÖSTERRIKE

- 19 GLAS, EN MAT & VIN OAS I GAMLA STAN

På Stora Nygatan 19 i gamla stan ligger 19 glas. Här har Peter Bennyson huserat i snart åtta år.

Den 19 juli är det kalas. Text Josephine Edelskog Foto Patrick Clinton

Peter är ett original, kanske vore det för mycket att säga geni, men ett original med djupa, gedigna kunskaper i vin i synnerhet och mat i allmänhet. Han blev nyss kallad vinpredikant och han försöker ta chansen att påverka alla som kommer inom räckhåll för en vinservering; att de skall göra medvetna ekologiska valkräva information, så gott som alla kan, men som så många ännu inte försöker. Vin borde bara vara glädje, den lyckliga frukten av sol och vatten via jorden rankan växer i och det försöker jag som vanligt utgå ifrån när det gäller mina val, berättar Peter.

19 Glas kom till ur denna passion och kärleken till tillfället då vi delar måltiden med andra och kryddar vardag som fest med vin! Det är vad restaurangen handlar om och Vinbaren är väl som själva förspelet, magisk för AW, före eller efter middagen!



Makrill, lika färsk som på västkusten, lättrokt med gurka, Järnayoghurt och dill!

Här känner sig alla välkomna och oftast är det just Peter man möter i baren när man kliver in. Oavsett tid på dygnet så skiner han upp och med ett leende på läpparna hälsar han oss välkomna. Om man av någon anledning skulle kliva över tröskeln utan att veta vad man vill ha löser han den biten med.

I en ny nordisk anda med fokus på råvaran arbetar de för att ha så mycket närproducerat och ekologisk odlat som möjligt. I baren serveras enklare rätter. Väljer man hellre ett bord så erbjuder de en fyralternativt sju rätters meny. Bordsbeställning är att rekommendera då de likt namnet endast har 19 platser.

Menyerna innehåller allt ifrån rimmad Malgömajröding, killing från Raftsjöhöjden till gröna blad och örter från Enskede och Sörmland, tartar av en 10-årig kossa från Uppland, gris och lamm från Onsberga, ja och allt är verkligen tillagat av ekologiska och närproducerade råvaror.

2014 Reflexions av Wieniertel Weissburgunder Johannes Zillinger uttalar frågan omedelbart när man börjar hälla upp det i ett glas, den O-filtrerade fermenterade juicen beskriver så mycket kärlek till jorden rankan växer i, så enormt lockande, första klunk av livet, Frukter och mineralitet!

Gula plommon, äppelmust, vita blommor och kardemummakryddighet möter näsan. Smaken är ren och mycket frisk och äppeltoner och mineralitet är de mest tongivande.

Trots de ambitiösa menyvalen vill vi inte räkna detta till en "stiff" finkrog utan mera en högklassig kvarterskrog med hjärtat på rätt ställe. Sedan kommer vi till vinlistan där man enligt de själva har fler viner på glas än någon annanstans i världen.

Vi nöjer oss med att konstatera att vinlistan är imponerande, gedigen med en bra bredd. Kul med viner även från Kroatien. För de som föredrar öl finns inte mindre än åtta olika öl på fat. Kul detalj angående pris på vatten, vilket är en annan fråga vi kommer återkomma

till. Här erbjuds Fresh- och Fijivatten för runt åttio kronor litern medan Stockholmsvattnet är gratis.

info@19glas.com
Stora Nygatan 19,
Gamla Stan.



2014 Franz Hirtzberger Rotes Tor Grüner Veltliner. Federspiel Wachau
I vad som nuförtiden beskrivs som klassisk stil; torr kryddig smak med mycket frisk syra och fin mineralton, inslag både av äpple och krusbär och en sötare ton av mogna päron, banan, persika och aprikos.

Utsökt grüner veltliner och som en perfekt smakhöjare serveras till rödbetor, färsk vitlök, rädisor, gröna jordgubbar och fransk sommartryffel.



2012 Kracher Cuvée Berenauslese,
Neusiedlersee Burgenland

Ren intensiv doft av aprikoser, citrusoljor,
vita blommor, honung och en kryddighet
som lockar med vanilj, saffran, lakrits och
kardemumma. Ren fyllig aprikosfruktig och
kryddig smak med livlig syra som balanserar
sötman. Harmonisk långlivad avslutning
med färsk och torkad frukt, fyllig struktur i
finessrik frisk elegant eftersmak.

Jordgubbar, fläder och Järnagrädde



WHY IS IT THAT THE SHAPE
OF A BUNCH OF GRAPES
REMINDS ME OF A SMALL COUNTRY
IN THE HEART OF EUROPE?



AUSTRIAN WINE

A TASTE OF CULTURE.

Austria is located at the heart of Europe. In the exact spot where some of the world's finest wines are grown. Get to know this precious liquid culture.

In Austria, wine with "EU-protected designation of origin" is called "quality wine", and is distinguished by a red-white-red banderole - featuring the producer company number - that covers the bottle neck. www.austrianwine.com



SKICKA IN DINA SLÖA KNIVAR TILL KNIVBREV!

Beställ ett Knivbrev på www.Knivbrev.se
Knivarna returneras som nya inom 48 timmar!
Professionellt sliperi sedan 1965

Sommarererbjudande!

20% RABATT*

Ange kampanjkod:

PROCHEF på

www.Knivbrev.se

"Bland det bästa som hänt matlagning runt om i landet är Knivbrev. Jag har varit med från dag ett. Mycket på grund av att jag blivit god vän med slipmästaren Leif Kohlström som han heter, genom att ha anlitat honom i över 15 år. Så det är självklart att även vi på Griffins Steakhouse använder Knivbrev. Snabbt, smidigt och alltid perfekt resultat. Kolla själva på knivbrev.se"

Christian Hellberg



KNIVBREV

PROFESSIONELLT SLIPERI SEDAN 1965

* Erbjudandet gäller ej engångsslipning