

Färdig perfektion

Tyngd av alla val som måste göras? Gör det lättare, och oerhört mycket godare, för dig med 19 glas fasta menyer.



Aftonbladet, Aftonbladet Krogliv 2008-10-10

Det är som den gastronomiska motsvarigheten till ett spapaket, man gör valet att gå dit, sedan är det bara att låta sig pysslas om.



PÅLITLIGT På 19 glas, som har just 19 platser, kan du luta dig tillbaka och lita på den utvalda femrättersmenyn.

Foto: annika af klercker



På 19 glas möts du alltid av ett glatt leende och ljuvlig ekologisk och närproducerad mat.

Foto: annika af klercker

Krögaren känner mannen som fött upp kalven som används i vitello tonaton, den har garanterat varit lycklig. Äpplena i pajen har vuxit i hans egen trädgård. Och osten kommer från staden där "slow food"-rörelsen har sitt ursprung. Det var ett tag sedan man använde begreppet "ironiskadad". Men under dylika förutsättningar börjar man fundera på om det är ett performance där det ironiseras över trenden med närproducerat och ekologiskt.

Men smaklökarna ljuger aldrig, det här är verkligen inget skämt – bara en ovanligt väl genomförd idé. Till konceptet hör att den som vill äta middag främst erbjuds en färdig femrättersmeny, som byts varje dag, även om det finns en barmeny för den som vill äta à la carte. Men vem vill göra det när allt är handplockat, noga utvalt och förbaskat gott?

Ett gastronomiskt spa

I den ständiga villervallan av val man måste göra: bunden eller rörlig ränta, cappucino eller macchiato, pilates eller kickboxning, känns den inskränkta valmöjligheten som en fridfull oas. Det är som den gastronomiska motsvarigheten till ett spapaket, man gör valet att gå dit, sedan är det bara att låta sig pysslas om. En av ställets typiska menyer börjar med en sked laxtartar, följs upp med en vitello tonnato som smälter i munnen, fortsätter med en perfekt tillagad majsckyckling med apelsinkokta morötter, sedan tidigare nämnda ost i ljuv samklang med jordgubbar och balsamico, för att till sist avslutas med äppelkaka med vaniljsås. Och avslutningen kan vara något av äppelkakornas heliga Graal, en fransk variant med stekta äppelskivor och där vaniljsåsen har den ultimata konsistensen (inte för rinnig, inte för stabbig).

Fil och flingor på latin

Men 19 glas är inte bara middagar. De serverar även luncher, där vedungseldade pizzor alltid finns på menyn. Vår italienska haltar lite, men vi tror att de fått namn efter de sju dödssynderna. Även frukost, från alla världens hörn, finns för den som förbeställer. Men även om våra latinkunskaper är ännu haltare så tvivlar vi på att "Svensk fil och flinga" översätts med: modolorem irit inim eugiamet vendion sequisisl utat. Det är bara ytterligare en av sakerna som gör stället så egensinnigt. Vill man ha svar är vi säkra på att det finns att få hos den kunniga och trevliga personalen.

Matombudsmannen

Aftonbladet Krogliv

2008-10-10