

matpatrullen på Halv grek plus turk

Satsa på de trevliga smårätterna

27 DECEMBER 1996

Östra Medelhavet är inspiratör till maten på restaurang Halv grek plus turk, relativt nyetablerad i hörnet av Jungfrugatan och Tyskbagargatan på Östermalm.

Det intressanta namnet på krogen kommer från källarmästarna av vilka den ene är turk och den andre till hälften grek. För några år sedan hade de utspisning vid Kungsbron, där på drog de till restaurang East och så tog de upp sitt medelhavspåbrå och övertog forna Est Est Est där de nu mår alldeles utmärkt.

DEN INTRESSANTA LOKALEN är helt olik alla andra i staden. Här har klipska inredare fått skapa fritt varvid väggarna i den långsmala matsalen blivit kraftigt medelhavsgröna, med mörkbrun panel i brösthöjd. Detta torde höra till de minst insmickrade kombinationerna i kroginredningsväg och är just därför högst charmerande.

Mönstrade golvplattor, pelare klädda med kakel, små fria glödlampor i kopparfästen, bruna bord med tunna plastskikt över som en god liten dimma. Hela det så kallade konceptet känns nytt, häftigt, ändå ombonat.

Här sitter också följdriktigt en ny kombination av kroggäster: seniormedborgare sida vid sida med den allra yngsta kroggenerationen. Samt det vanliga gäng- et däremellan, prydligt klädda och idogt rökande.

Maten är lagd på frivillighet. Man kan äta många små rätter, eller en stor. Eller inbördes runt bordet dela på smårätterna. Det mesta går an på detta ställe där koriander och vitlök härskar tillsammans med gott humör.

Men en varning kan utfärdas: tacka inte ja till personalens förslag när gästen ber om ett glas vin.

- Grekiskt vin? frågar de soliga serveringspersonerna.

Den som då säger ja tack får ett visserligen stort men dock en-



staka glas Carras som kostar 90 kr. Per glas.

Smårätterna är det bästa huset har. Exempelvis Samiras vinbladsdolmar, 40 kr, är vitt skilda från de färdigproducerade som flertalet grekiska krogar håller sig med. Dessa tre dolmar består av välkryddad lammfärs hölj av de mörkgröna bladen, samt intill dem en citronklyfta. Gott! Husets yoghurt-vitlöksröra, tzatziki, för 35 kr är en stor portion, vitlöksstinn och svartpepprad. 45 kr kostar turkisk råbiff, tre små platta råbiffar som är häftigt kryddade och delikata, medan ljummen haloumi för 50 kr är friterade bitar av

färost lagda på en särdeles trevlig sallad med bland annat modernt och bitigt - dessutom gott - korallgrönt.

Bulgursallad för 35 kr är en vacker portion häftigt kryddad vetekross med grönsaker, placera på två salladsblad. Starkt och gott. Stekt aubergine för samma pris är delikat: tvådelad grönsak med en tomatillsatt vitlöksyoghurt till. En femma mer kostar friterade färostknyten, två långa rullar av tunn deg fyllda med smältande färost. Lite tamt, men lustigt med den frasiga degen och den mjuka varma osten.

140 KR KOSTAR varmrätten citronstek kyckling. En hel liten pippi, fylld med örtekryddat ris, knaprigt stekt och lagd på en stark, röd tomatsås. Trevligt, men inte helt i klass med smårätterna. 169 kostar knaperstekt ankbröst, en rad prydliga skivor placerade intill friterad haloumi och ett suveränt potatismos proppat med vitlök, oliver och ost. Dessutom en god, knaprig sås av granatäppelsky.

Lammrad för 162 kr är förträfflig, med köttet perfekt rosigt och med en härlig paj till, fylld med färost och örter.

Limegrillade tigerräkor kostar 161 kr. De är fyra, stadiga men oskalade, ett oskick som allt fler krogar tillåter sig; vilka gäster vill kleta med fingrarna i maten för att kunna äta den? Hur ser det ut för den nyfunna kärleken? För den eventuella affärspartnern? För svärmor? Maten ska vara färdigberedd när den bärs in! Dock är räkorna

god och spänstiga, träd på ett spett, och serverade med en tårtbit gjord av fiskfärs och ris samt en sötsur saffranskryddad, stingig sås och rucolasallad. En glad och rolig rätt med bra smak.

121 kr kostar räk- och svärdfiskknyten, två guldbruna degknyten med en stor rosmarinkvist instucken. Fyllningen i knyten är en välkryddad färs av räkor och svärdfisk. Knyten står på en rishög med musslor i sina skal, och runt om ligger en mild sås med örter och pistagesmak. Trevligt, men inte lika fantastiskt som presentationen lovar. Tämligen tam är en fisk- och skaldjursgryta för 136 kr, klar soppa med gott om fiskbitar, olika slags skaldjur och vid sidan om ett litet fat med couscous som fått en röd yoghurtsås på toppen. På gränsen till tråkig rätt i denna omgivning.

VÄRD ATT PRÖVA är den lena, goda kronärtskockssoppa för 74 kr, med en skocka tittande upp ur skålen, och med det indiska brödet papadam till.

Glöm inte efterätterna! Chokladtårtan för 55 kr är i ordets egentliga mening en höjdare, ställt på högkant och bestående av en tät, kompakt ljuvlig kaka serverad med vaniljsås, florsocker och en levande blomma. En sådan, fullt ätbar om än inte särskilt god, pryder ett antal av husets rätter.

Crème caramel för 45 kr har kryddats med pistagenöt och rosenvatten plus rostade pinjenötter. Det piggar upp den lilla kalla lätta vanilj-äggpuddingen avsevärt. □

krogrepsen

Så här har det smakat på sistone.

Pane e vino, Grevgatan 9, är bakficka till Il Conte. Lokalen är liten, medvetet opretentiöst inredd, gästerna ständigt närvarande varför bordsbeställning är nödvändig. Italiensk mat, inte stans bästa men antiopasto för 100 kr är riklig och bra, rollatio di prosciutto för 90 kr utmärkt med smältande mozzarella i tunna skinkskivor. Husets olika pastarätter är omfattande och trevliga om än inte sensationella. Men efterätterna är lysande!

Katarina Matbod på Folkungagatan 83 är liten, kompakt, med hög ljud och Bullens pilsnekörv för 39 kr som gimmick. Annars kan man äta ambitiös mat, ibland med smakhaverier som lax med bacon, men ofta utmärkt som tomat- och ingefärs-soppa för 42 kr, klarröd och läcker, eller kycklingfilé för 78 kr med tillhörande tzatziki, rödvinsås och potatisgratäng som är förträfflig.

Sloppys på Hamngatan 2, i Bäckahästens gamla lokal, är ett typiskt nattställe för ungdomar. Hit går inga gourmeter eller andra kräsna utetare i första hand. Men de som är hungriga, har större utegångslust än kassa och vill ha valuta för pengarna kan mycket väl välja Sloppys. Här är extrapriserna många och maten i genomsnitt billigare än drycken.

Nordquist & Ciao Ciao på Schelegatan 20 är en lyckad pizzeria där man med fördel äter pizzor. Gästerna är typisk Kungsholmsöverklass. Miljön har en tydlig New York-känsla över sig, man sitter här för att synas, korrekt uppdelade i rökande och icke rökande avdelningar. Varmrätterna är över lag dyra och precis som förrätterna vackert presenterade men portionerna är små och överarbetade. Pizzorna är stora, lagom feta men dyra.

Paus på Rörstrandsgatan 18 har varit en gammal charkuteributik och därpå ett kafé. Nu har några ungdomar tagit över och inrättat restaurang. Hit kommer stamgäster som tar sig ett glas på vägen hem. Framåt halv åtta på kvällen väller ungdomarna in och plötsligt blir det fullt i den lilla vitklade lokalen. Serveringen är trevlig och maten är påhittig.

Seth på Torsgatan 69 försöker likna en fransk chic-chic-kvarteriskrog med priser därefter. Hos Seth lagas maten av kokkar som älskar smör, gott vin och tryffel. Tre fixa menyer för 350 och närmare 600 kr erbjuds i den ståtliga matsedeln, men det går bra att välja från var och en av menyerna. "Öppen lasagne" är oemotståndlig, tunna små plattor av pasta varvas med knaperstekt majs kyckling och knispriga stjärklar grön sparris, ovanpå detta en sås med vitpeppar och svart tryffel.

Serwito på Regeringsgatan 77 är gedigen italiensk med bara italienska rätter. Husets pasta är givetvis hemlagad. En vällagad och lyckad rätt är kalvlever med tre knubbiga skivor stekt majsgröt, alltså polenta, ett klassiskt tillbehör i Venedig - och på de trendkänsliga Stockholmskrogarna.

Ljungrens på Lästmakargatan 3. Bakom en högst ordinär men sliten svart dörr har man putsat på sin gloria lite extra, utökat lokalen och fått ny köksmästare. Ljungrens har höjt nivån på den redan förut goda maten och på menyn finns nu en lång rad lite dyrare och helt nya påhittiga rätter lagade med känsla.

på Bar gärning

MED SARA LARSSON

Cybermaten är här. Om man inte orkar gå ut och äta kan man beställa middagen via datorn, förutsatt att man har ett Internetabonnemang. Alla som har ätit för



mycket julmat och är trötta på gamla skinkrester, sill och jansson kan ta fram julklappsdatorn, logga in sig och läsa några av Stockholmskrogarnas menyer.

Fler och fler lägger ut sidor på nätet. Sportkrogen **O'Learys** har en egen hemsida (<http://www.olearys.se>) och på **Sushiakutens** sidor (<http://www.sushiakuten.se>), kan man både läsa menyer, se bilder på rätterna och göra beställningar. Leve-



rans sker inom en timme och kostar inget om man bor på Norrmalm, Östermalm eller i Vasastan. För andra delar av Stockholm tillkommer en avgift vars storlek beror på adressen. Sidorna är lättförståeliga och bra utformade.

Det roligaste är att Sushiakuten själva har gjort en lista med länkar, det vill säga förbindel-

ser till andra sidor, som har med Japan och japansk kokkonst att göra. Är man sugen på att surfa är detta utmärkt. Det finns sajter om kampsporten Kendo, om universiteten i Tokyo och Nagasaki och en sajt som ingående och engagerande förklarar hur man gör sin egen sushi.

Det är så att man vill rusa till **Japan Food & Kitchen** med detsamma och handla ingredienser. Att göra sushi kan vara ett roligt julpyssel.

Antalet restauranger som samlats under adressen <http://www.aptit.se> har ökat sedan på Bar gärning skrev om Aptit i höstas. Nu exponerar 15 olika Stockholmskrogar sina menyer, specialiteter, adresser, öppettider och all annan information som en kroggäst kan tänkas vara intresserad av på denna adress. **Biblos, Cajsa Warg, Rolfs kök, Ciao Ciao, Grodan, Tacobar, Panini** och **Ikki** är några av de krogar som är anslutna och som också har hemkörning av maten med budfirman Pedal. Alla krogar på Aptit-adressen är försedda med en liten karta, så om man är tvungen att hämta maten själv är det i alla fall inga problem att hitta.

NK i Stockholm och **Ica** i Västerås är några livsmedelsbutiker där man kan handla sin mat via Internet och få den hemkörd. Här finns både vardagliga varor och delikatesser och Ica serverar en dagens rätt

varje dag. (Ica: <http://www.inhit.se> och NK: <http://www.nk.se>.)

För dem som fortfarande vill gå ut och träffa människor öppnar trots teknikkens framfart hela tiden nya restauranger i Stockholm.

På annandag jul öppnade den nya puben och restaurangen **London New York** på Medborgarplatsen, där de serverar amerikanska och brittiska ölsorter och maträtter.

- Lokalen är uppdelad i en amerikansk del och en engelsk, men man kan gå emellan dem, förklarar **Muslim Andic** som driver stället.

Han är varken amerikan eller engelsman utan har sitt ursprung i Turkiet. Större delen av inredningen är importerad från England och flera i barpersonalen är amerikaner.

Det är mycket mörk mahogny, glasmålningar och små statyer i inredningen. Där finns också ett litet dansgolv för danssugna och musiken blir blandade hitar från 70- och 80-talen.

Dalahästen heter en annan ny restaurang som nyligen öppnat i **Lumber Jacks Inns** gamla lokaler mitt emot **Bistro Tim** på Timmermansgatan. Som namnet antyder är maten svensk: köttkorv

<http://www.aptit.se>



och rotmos, fiskgryta och äppelkräm med kanelglass, men också traditionella restaurangrätter som entrecôte med rödvinsås och kalvtournedos.

- Vi har en fast meny och så en tavl där vi varierar rätterna dag för dag, säger kocken **Tobias Alsterlund** som fått sin skolning på **restaurang Prin-sen**.

Dalahästen har fyrtio sittplatser och har öppet på kvällarna, men till våren blir det även luncher här.

Spybar, som under en tid har varit stängd på grund av ombyggnationer och i stället hetat **Meanwhile**, öppnar snart i den vanliga lokalen. Den ska bli större så att fler människor kan få plats och färre måste stå i kö.

- Det blir en VIP-avdelning med en egen bar och vi kommer att fortsätta göra releasepartyn och ha öppet fyra dagar i veckan, säger **Micke Becker** som driver **Spy Bar**.

Arnolds får också en ansiktslyftning och ett nytt namn när ombyggnaden är gjord. Vad det blir ville inte **Micke Becker** dryfta för på Bar gärning.

- Det blir ett helt nytt koncept som vi håller på att arbeta fram just nu, säger han.

