

vin & krog

HELGVALET
BÄST JUST NU



KROGGUIDEN
krogguiden@svd.se

MELLAN
Nostrano

En gemytlig kvarterskrog med fin stämning. Ärligt och härligt italienskt med pastarätter som håller högsta klass. Servicen kan dock vara skiftande och varmrätterna är inte lika prisvärda.

Timmermansgatan 13, tel 08-644 10 35. Testad 26/11-10.



Inredningen i Griffins Steakhouse Extraordinaire i nybyggda Stockholm Waterfront inbjuder till upptäcktsfärd.

FOTO: LARS PEHRSON

Profil

Internationellt stekhus i fantasifull miljö.

Varmrätter:
139–395 kr.

Typrätt:
Rödvinsglaserad flankstek med tomat och bönsmör, vispat bearnaisesmör, pommes frites (189/289 kr).

Dryck:
Fyllig vinlista, stort urval även på glas.

Vegetariskt:
Sallader och soppa.

Boka bord:
Ja, i synnerhet helgkvällar.

Stekhus med mersmak

GÅTFULLT Det är inte helt lätt att få kläm på nya Griffins Steakhouse Extraordinaire. Det är ett amerikanskt stekhus, en trivsamt engelsk pub och en kitschigt elegant New York-krog, allt grupperat kring en gigantisk bar.

Noterat
Bordssaltet presenteras i tre provrör på en träställning – förutom vanligt flingsalt, ett fänkålskryddat och ett salt med tydlig röksmak.

Läget är förvånansvärt anordnat i det knappt färdigbyggda och omdiskuterade nya Waterfrontkomplexet. Inredningen, eller snarare scenografin, inbjuder till upptäcktsfärd. Man känner sig som Alice på väg in i underlandet när man gör entré i en smal gång. Där finns en möjlig ledtråd till namnet – gripen, the gryphon, är ju en av deltagarna i den galna tejudningen.

Tjocka mattor och hundratals meter syrenlila gardinkappor i taket bäddar för en samtalsvän-

lig akustik. Bakom den uppseendeväckande inredningen står Göteborgsbaserade Stylt Trampoli som också har Lydmar Hotel och Le Rouge på sitt samvete. Den som till äventyrs känner sig aningen skeptisk i entrén tinar upp vid mötet med en vänlig och förekommande serveringspersonal, diskret och lugn.

Saga, lek och en viss gåtfullhet präglar även menyn. I köket basar Christian Hellberg, årets kock 2001 och känd från tv där han la-



Griffins Steakhouse
Kategori:
Mellan

Adress och tel:
Klarabergsviadukten 67
08-506 163 47

Öppet:
Mån–fre 11.30–01, lör 17–01.

gar mat i fyrans Förkväll, när han inte plöjer på kokbok nummer två tillsammans med barndomsvännen Camilla Läckberg. På Griffins gullar han gärna med gästerna på ett föredömligt sätt.

Klockrent i tidsandan är 60-talsinslagen räkcocktail och friterad camembert med hjortronsylt. Den någorlunda godkända gulfenade tonfisken kommer tärnad i en oväntad och intressant kombination med melon och smakrik tryffelsås.

Stekhusets stekar håller vad de lovar, med rejäl stekyta och smakrika glaseringar. Sympatiskt prisvärd är trerättersmenyn för 300 kronor med tillhörande vinpaket för 199 kronor. Vi har också ätit en perfekt ångad kolja med

räkor, ägg, dill och smör för 199 kronor – inklusive ett glas vin.

Alla i personalen rekommenderar banana split och när vi smakar den förstår vi varför: läckert fruktig, oväntat fräsigt och syndigt gräddstinn. Under namnet ris à la malta serveras något som mest påminner om en mjuk pepparkaka med en härlig saftsås på mandarin.

Våra besök på Griffins Steakhouse ger mersmak. Det är prisvärt och kul, nytt och snyggt med charmig och personlig service. Vi kan bara hoppas att alla som lägger pengar på uslare, mer centralt belägna så kallade stekhus också kommer att hitta hit.

KROGGUIDEN

7 nya exklusiva viner

Fulländad Lysande Bra Bör lagras
Ordinär Dålig Uslä Kan lagras

SAINT CLAIR OMAKA PINOT NOIR

169,-, 2009, NYA ZEELAND, 94842, RÖDA KRYDDIGA & MUSTIGA

Full pott! Solmogen utan att bli godis. Rödbärg utan att bli för syrlig. Kryddig och toffeeaktigt fatton utan att vara för mycket.



GOSSET GRANDE RÉSERVE

399,-, CHAMPAGNE, FRANKRIKE, 90162, MOUSSERANDE VITA

Trevlig rund doft som samtidigt är frisk och fräsch. Mogen äpplig doft och smak blandas med grapeig frisk syrlighet.



BRÜNDLMAYER RIESLING

189,-, 2009, ÖSTERRIKE, 94857, VITA FRISKA & FRUKTIGA, TORRA

Härlig riesling som blandar sötfuktig men sval aprikosighet med frisk vass citrusaktig syra. Gärna till fisk och skaldjur med syrliga tillbehör.



BOURGOGNE BLANC

175,-, 2009, FRANKRIKE, 94872, VITA FYLLELIGA & SMAKRIKA, TORRA

God, sval äpplig doft och smöriga fattoner. Mogen, smakrik äpplighet och fattoner lättas upp av frisk och fräsch syrlighet.

