

# KROG

**Så jobbar Allt om Stockholms krogtestare** Varje vecka väljer vi ut en intressant restaurang att recensera. Krogtesten publiceras här och på vår sajt. Krogtestarnas restaurangbesök är alltid anonyma. [Läs alla våra tidigare recensioner på www.alltomstockholm.se/krogtest](http://www.alltomstockholm.se/krogtest)

## NYTESTAT

Flera av förrätterna serveras i små burkar. Här kan du bland annat roa dig med att bygga dina egna langos.



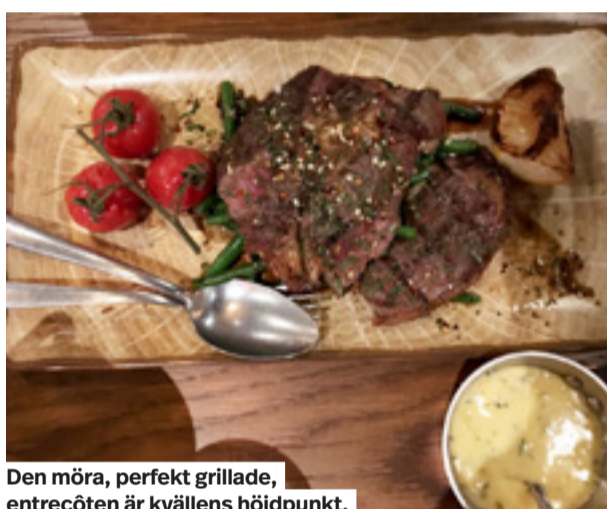
Med modernt inredda lokaler, med mycket trä och grönska, lockar Campfire på Brunkebergstorg stora sällskap.

Här blandas asiatiskt, sydamerikanskt och europeiskt på menyn. Matupplevelsen överträffar förväntningarna på en hotellrestaurang, men servicen lämnar en del att önska.



Med modernt inredda lokaler lockar Campfire stora sällskap.

Valencia grill (musslor, krabba, lax, torsk, chorizo och saffransrisotto). Varför envisas de med att addera kött till både den här och den andra varmrättsfisken?



Den möra, perfekt grillade, entrecôte är kvällens höjdpunkt.

Vissa desserter är för söta och barnliga i smaken, som den här, Rapsberry lemon (hallonsorbet, vaniljglass, citronkaka, och italiensk maräng).



## Starka smaker men svag service runt brasan

### CAMPFIRE

**- hotellkrog med smakinspiration från hela världen**  
(Brunkebergstorg 9, City)

### MENY

► **Kök:** Campfire har hakat på trenden med "sharing dishes". Beställer flera samma rätt kommer det alltså på samma tallrik med uppläggningsbestick. Köket har hämtat inspiration från nästan hela världen – här finns rätter med såväl sydamerikanska som asiatiska och europeiska smaker. Det är svårt att hitta någon röd tråd utöver begreppet "comfort food".

Ett par av förrätterna vi beställer in (Korean spice och Peruvian tostados) verkar bygga på samma tanke om

att kombinera något salt med något fräscht. Tyvärr blir det för salt.

En serveringen med upplägg i olika burkar är rolig (men glöm inte att röra om för att få hela smakupplevelsen!) och att den som beställer Langos green chili får bygga sina egna kreatio- ner är uppskattat.

► **Rekommenderas:** Bland förrätterna sitter smakerna allra bäst hos Spicy tacos med tärnad tonfisk, ponzusås, avokado, koriander och chili. Som varmrätt är French connection (entrecôte, bea, pommes och haricots verts) kvällens höjdpunkt.

► **Undvik:** Förrätten Korean spice (biff-tartar, kimchi, gurka, gochujang, sesam och cashew) är på tok för salt.

► **Vego:** En förrätt (Frites: brusselskål med soja, sesam och yuzu) är helt



Betygskala:  
5 = Högsta klass  
4 = Mycket bra  
**3 = Bra**  
2 = Håller inte måttet  
1 = Uselt

vegetarisk och en annan är lakto-ovo-vegetarisk (Winter caprese: picklad tomat, burrata, basilika och vitlöksbröd).

Bland varmrätterna finns två vegan-ska alternativ: En burgare och en vegetarisk BBQ med harissa.

► **Dryck:** Här flörtar drinkarna med turisterna då de bär namn efter gator och platser i Stockholm. Ett tiotal viner (både röda och vita) går att få på glas.

► **Prisnivå:** Varmrätter 185–395 kronor.

### MILJÖ

► **Lokalen:** Matsalen sväljer 500 personer och passar bra för stora sällskap. Modern inredning med mycket trä och växter. Här finns faktiskt en lägereld att samlas kring för den som vill ta en drink och mingla innan middagen.

► **Ljudnivån:** Trevligt myller redan vid 19-tiden.

► **Gäster:** Blandade åldrar. Passar bra för stora sällskap snarare än par som eftersöker en romantisk middagsmiljö.

► **Barnvänligt:** Nja.

### SERVICE

► **Bemötande:** Vi har flera olika kypare vid vårt bord. Förvirrande både för oss och kyparna själva, vilket senare märks på kvittot där de lyckats bonga in mer än vi beställt. Här håller de inte måttet. Kyparna vid vårt besök är inte heller särskilt uppmärksamma, nästan lite nonchalanta.

► **Väntetid:** Förrätterna står på bordet en kvart efter beställning. Desto längre tid tar det mellan för- och huvudrätt.

**KROGTESTARNA**

## Sajten för dig som älskar mat – [alltomstockholm.se/krog](http://alltomstockholm.se/krog)

De senaste krognyheterna, spännande matreportage och matnyttiga krogrecensioner – på [www.alltomstockholm.se/krog](http://www.alltomstockholm.se/krog) får du dagligen full koll på allt som händer i Stockholms krogvärld.



Så har Baton Rouge tagit "korv & mos" in i framtiden

Stefan Lidström ville ta den klassiska snabbmaten till en 11. Lidström har nu öppnat Baton Rouge – en klassiska

MITTI  
Läs dina senaste lokala nyheter på mitti.se

Mitt i livet på Allt om Stockholm