

ALLT OM STOCKHOLM

På Prospero slängs inte blasten utan fermenteras – och blir till buljong.

Foto: CHRISTIAN LÄRK



Krogguide: Här hittar du stans mest klimatsmarta menyer

Vi listar tio krogar där du kan koka klimatsmart i Stockholm. Från menyer på räddade råvaror till Krav-certifierat, råvaror i säsong – och vilt kött från svenska jägare. QR-koden här intill tar dig direkt till www.alltom-stockholm.se/klimatsmart



Scanna koden med din mobilkamera.

Dahlgren tolkar Söders snabbmat på matfestival

Testa en Michelinkocks versioner av snabbmatsrätter från Zinken och Slussen när Ringen C ställer till med matfestival.

● Den 3-6 oktober är det matfestival i Ringens C. Förutom det vanliga utbudet kör stjärnkocken Mathias Dahlgren en popup där han gör sina egna versioner av käket på Söders snabbmatsfavoriter; Amidas kolgrill på Folkungagatan, Thongwistet thai vid Zinken och Strömmingsvagnen i Gamla stan.

– Södermalm erbjuder fan-



Mathias Dahlgren.

tastisk fast food och i arbetet med menyn har jag tolkat några av mina personliga favoriter, berättar Mathias Dahlgren

Enligt honom fångar hans versioner essensen av originalen men ger restaurangbesökarna nya upplevelser i form av råvaror, texturer och smakkombinationer.

Förutom Mathias Dahlgrens tillfälliga meny blir det olika typer av mat- och dryckesprovningar, workshops och en avsmakningsmeny med rätter från samtliga restauranger i Teatern.

JOHAN THORNTON

Växthuset satsar på sen middag varje lördag mellan klockan 23.30 och 03.00.

Foto: PRESSBILD



Växthuset satsar på trerätters och lyxmacka – mitt i natten

Nu dukar Växthuset upp för sen middag på lördagar för dig som gillar en kontinental livsstil.

Då serverar de trerätters och Södermalms lyxigaste macka.

● Stockholm är kanske inte känt för att erbjuda à la carte middag på krogen vilken tid på dygnet som helst.

Men nu har Växthuset bestämt sig för att satsa på ett mer kontinentalt middagskoncept.

Varje lördag ska nu restaurangen duka upp för "Late Night Dining & Drinking".

Mellan klockan 23.30 och 03.00 flyttar köket ut till restaurangen och gästerna får en intim middag med egen kock och dj.

Under kvällen serveras en växtbaserad trerätters meny med matchande dryck. Dessutom erbjuds Södermalms, enligt krogens utsago, lyxigaste macka.

Den som bara vill dricka drinkar, naturvin eller hantverksöl erbjuds drinkbord under natten.

När måltiden är avslutad är det bara att glida över till klubben på Under Bron som håller öppet till klockan 05.00.

SANDRA ERIKSSON

PRISADE KLASSIKER

Finns i systembolagets fasta sortiment



93 PTS.

JAMES SUCKLING.COM

James Suckling, den berömda amerikanska vinkritikern har betygsatt Vina Albali Gran Reserva med 93 poäng.

Utsedd till bästa spanska producent 2019 av "Stilla vin" av Berliner Wine trophe



89:-

Viña Albali Gran Reserva

Alk 13%, 75cl, Nr 2788

Utvecklad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av korinter, kanel, tobak, torkade körsbär, kakao och vanilj.

Viña Albali Reserva

Alk 13%, 75cl, Nr 22674

Syltiga toner och viss kryddighet. Tanninstrukturen lyfts av vinet fyllighet och ger en behaglig eftersmak.

79:-

G Galatea

För mer info se galatea.se

Hälften av alla som drunknar har alkohol i blodet.