

ALLT OM STOCKHOLM

SAJT alltomstockholm.se
MEJL tipsa@aos.se
FACEBOOK "Allt om Stockholm"
TWITTER @alltomstockholm
INSTAGRAM @alltomstockholm
REDAKTÖR Eric Thorsson
eric.thorsson@aos.se
08-550 551 23

Ladda ner appen!

Var finns stans bästa krogar?

Allt om Stockholm och Mitt i ger dig bäst koll på Stockholm. Ladda ner vår nya app och få massor av nyheter, evenemangstips och nöjesguider – varje dag. Appen hittar du i App Store eller på Google Play (sök på "Mitt i").



KROGTEST

Underbara thai-tapas på Folkungagatan



Buddahuvuden i guld, gröna växter och levande ljus sätter stämningen på Pat's Place.



"Hulken", avacadoröra som äts med rispapper, är en smaklig fullträff.



"Full moon party" – mumsiga fiskkakor.

Till Pat's Place kommer du för gemytet och ruskigt gott thai-käk.

Vällagat och autentiskt – men med alldeles egen twist. För när tog du senast en tugga av Hulken på din charterstrand?



"Nana in my Heart", Pats hyllning till farmor. Långkok på kryddig curry.



"The Mummy", kyckling inlindad i pandanblad är tyvärr i torraste laget. Synd på fin ekologisk gårdskylling.

PAT'S PLACE

– genuin och modern thaikrog (Folkungagatan 140, Södermalm)

Pat Prommeenate förverkligade sin dröm och stängde thai-kiosken i Bagarmossen för att öppna Pat's Place, en modern thailändsk krog långt ner på Folkungagatan. Bland stamgästerna finns Eva Dahlgren som hyllat stället på sitt Instagram. I dag är här så populärt att bordsbokning är ett måste.

Att Pat serverar vad hon kallar thai-tapas låter lite skruvat, men är pedagogiskt. Det här är små rätter som delas på flera. Är du ensam blir du väldigt mätt på tre, är ni ett par räcker fem långt.

Menyn består av ett 15-tal rätter,

samt tre efterrätter, alla med fyndiga namn. Inte mindre än sju är vegetariska.

Vi börjar med Hulken, avacadoröra fint smaksatt med dressing på citrongräs, fisksås och chili som äts med krispigt rispapper, och fortsätter med Full Moon party, klassiska fishcakes, så välgjorda att en siamist känner sig hemma.

Jaws är en ceviche på lax fast med thailändska örter. Ett bra exempel på Pat's signatur – thai med en twist.

Pat Prommeenate har sina rötter i Ayutthaya, sedan 1300-talet ett kulturellt och politiskt centrum. Tänk Uppsala. Och det märks på menyn. Paradrätten Nana in my heart, farmors recept på oxkind, har fått puttra i kokosmjölk och curry massaman i 12



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



Prisklass: Budget

timmar. Resultatet är ett härligt trådigt, mörkt kött men där köket kanske ska våga sig på lite mer av den kryddiga curryn.

► **Vego:** Sju, en är vegansk. De veganska vårrullarna får väl godkänt. Plommonåsen är fräscht söt och sweet chili'n ger sting.

► **Dryck:** Singha och Mekong såklart. Alla viner finns på glas. Grüner Veltliner, ett toppvin för 115 kronor glaset, har de "lånat" från grannkrogen.

► **Pris:** Budget. Prisvärt då de flesta mellanrätterna ligger under hundringen (tre rätter rekommenderas).

MILJÖ

Affischer från gamla thai-filmer, gröna växter och några buddhastatyer i guld sätter stämningen. Annars ljusa väg-

gar och enkla nakna träbord med levande ljus.

► **Gäster:** Bästisar, barnfamiljer och par.

► **Stora sällskap:** Det går att sätta ihop till ett rejält långbord.

► **Ljudnivå:** Lagom pratigt.

► **Barnvänligt:** Ja.

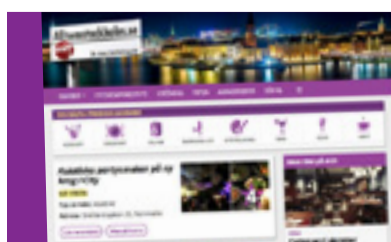
► **Toalett:** Två stycken mysigt inredda med levande ljus och blommor.

SERVICE

Pat och hennes personal som serverar den vackert upplagda maten presenterar den kunnigt. Upplevelsen skulle bli ett snäpp bättre om kyparen kommer med vassare vintips än "vad de flesta tar".

När det är fullsatt får du räkna med längre väntetid.

KROGTESTARNA



Sajten för dig som älskar mat – alltomstockholm.se/krog

Få dagligen full koll på allt som händer i Stockholms krogvärld.

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 alltomstockholm/krogtest