

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

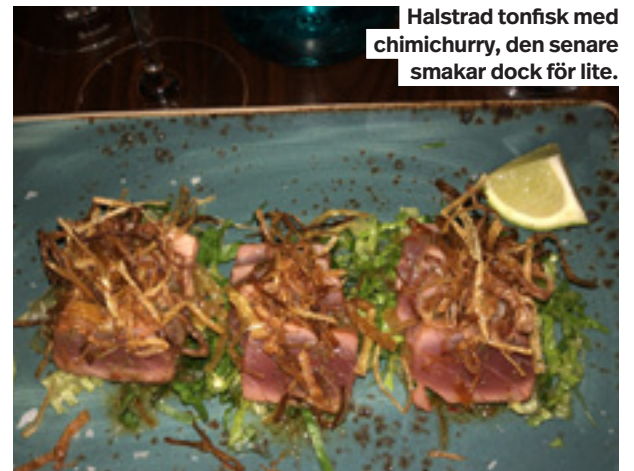
Vinet överträffar maten på Vinfolket



Vinfolket har 16 viner på glas på menyn, det hade gärna fått vara ännu fler.



Kantarellrisotto med god svampsmak men lite för grötigt ris.



Halstrad tonfisk med chimichurri, den senare smakar dock för lite.

Vinfolket vill vara vinbar för vuxna – och lockar just medelåldern till att sörpla, dofta och framför allt dricka vin, hämtat direkt från vingårdar av ägare som verkligen kan sin sak.

Den som vill ha en bit mat till druvorna hittar halvportioner i en mycket kort meny. I ett huj har man ätit sig igenom allt, en del är riktigt bra, annat lämnar övrigt att önska.



En enkel ostallrik med tre sorters ost (här taleggio, pecorino och parmesan) samt fina oliver.



Godast på Vinfolket: Vildsvinsgryta med potatismos.

VINFOLKET

– ny vinbar där vinerna är i fokus (Scheelegatan 2, Kungsholmen)

● Vinfolket är perfekt för alla oss som börjat gilla det där med tanniner och terroir men som, handen på hjärtat, fortfarande har en bit kvar tills vi kan skilja en spätburgunder från en fransk pinot noir. Vi gillar vin helt enkelt, kan rulla med tungan och smacka ljudligt, men vill absolut hellre svälja än spotta ut.

Vinfolkets ägare Hans Johansson och Catarina Palo lotsar gärna sina gäster rätt. De började med vinbaren Lénoteca i Malmö innan de efter några års letande hittade lokalen på Scheelegatan.

För att göra vinet rättvisa serveras en

kort meny där allt är halvportioner, du behöver minst två för att bli mätt, och vi börjar med det bästa: En vildsvinsgryta som inte står på menyn, men som vår servitris tack och lov kom ihåg att tipsa oss om. Ett härligt mustigt långkok serverat med lent potatismos, och som passar perfekt till en nebbiolo.

Kantarellrisotton smakar mycket svamp men har tyvärr fått puttra för länge i grytan och saknar den kärna av tuggmotstånd en perfekt risotto ska ha. Men lite pinot nero till piggar upp. Tonfisken kommer lätthalstrad, på riktigt fin råvara som är perfekt röd i mitten. Men den utlovade chimichurri hade behövt vara tydligare för att få rätten att lyfta.

Saltimbocan är snyggt upplagd som ensam köttbit på tallriken, men är alltför stabbigt tjock för att bli riktigt bra.



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



Prisklass: Medel

► **Vego:** Någon enstaka rätt. Som kantarellrisotto.
► **Dryck:** Vinerna är i absolut fokus här. Alla viner har köpts av ägarna direkt från vingårdar utan mellanhänder. Allt man dricker går senare att köpa på Vinfolkets hemsida. Det finns runt sexton viner på glas (synd att det inte finns fler!) och ett stort urval på flaska. För dem som föredrar öl finns även några hantverksöl på flaska.
► **Pris:** Medel. De varma smårätterna (man behöver minst två för att bli mätt) kostar mellan 70 och 145 kronor.

MILJÖ

Litet och intimt med två våningar, där den övre är betydligt lugnare och där man sitter i fåtöljer vid vissa bord.

► **Gäster:** Definitivt medelålder, de flesta med förankring på Kungs-

holmen. Par, vänner, familjemiddagar. I stort sett ingen under 30.

► **Stora sällskap:** Om inte alltför stora. Det finns två större bord, ett uppe och ett nere. Ljudnivå: Stimmigt på neder-våningen, lugnare en trappa upp.

► **Barnvänligt:** Nja. Ingen barnmeny precis. Det finns några grejer barn kan äta, som spagetti carbonara. Men ingen efterrättsmeny, så glassen får man ta hemma.

► **Toalett:** Stor och fräsch. inredning med vinlådor, Rituals-tvål och doftande backtimjan i kruka.

SERVICE

Vänlig och delvis mycket kunnig på vin, men fortfarande lite virrigt emellanåt när det är fullt. Stället är nytt så med tiden lär alla ha trimmats in.

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

