

Kunglig middag på restaurang Monarki

– Är det här stället en hyllning till det stundande prinsessbröllopet? undrar Gourmé.

Ett glatt sorl slår emot honom och Gourmand när de kliver in på Monarki. Restaurangen, som öppnade för tre veckor sedan, är så gott som fullsatt och vid långborden sitter både privata sällskap och gäng med arbetskamrater.

– Läckert! säger Gourmé och stryker med handen över stora metallskimrande klinkers som täcker de handgjorda borden, inspirerade av restaurangkultur i bland annat New York. På golvet ligger likadana plattor. Allt varmt upplyst av coola färgade glaskupor i taket.

Herrarna får in menyerna och konstaterar att samtliga sex asiatiskt inspirerade "Snacks/starters" väcker intresse. Förrätterna ser ut som riktiga aptitretare när de kommer in upplagda på vita tallrikar.

Gourmand pressar en klyfta lime över sina cashewnötter och kycklingcrisp (47 kronor). De knapriga smakrika chipsen dopas i en Sean Connerydressing, en majonnäsdressing som fått stinging av vinäger och vitlök.

Thaigravad oxfilet med avokado, koriander och vårlök (115 kronor) påminner om carpaccio, men med extra grönt och styrka.

Koreanska ribs med kimchi (85 kronor) är en härlig kombination där de söta revbensspjällen möter de chilistarka mjölktsyrad grönsakerna.

– Dock är rätten väl stark som förrätt om man inte vill att smaklökarna ska domna innan varmrätten, säger Gourmé.

Han och Gourmand noterar att tvärs över gatan ligger restaurang Republik och när servitören kommer med huvudrätterna passar de på att fråga om krogen hör ihop med Monarki.

– Nej, vi är bara kompisar. Det var inte lätt att hitta på ett namn, säger den avslappnade, påpassliga servitören.

gourmé & gourmand

MONARKI

Kungstensgatan 14/Tulegatan 10

Kök: Spännande asiatiskt inspirerade rätter lagade med stor omsorg. **Miljö:** Läder med mycket känsla. Påminner om att gå på en kul, avslappnad fest. **Pris:** Klart prisvärda varmrätter för 135–235 kronor.



FOTO: SARA FLODIN

Betyg

1 uselt 2 håller inte måttet 3 bra 4 mycket bra 5 högsta klass

4 Gourmé är finsmakaren som gillar klass, vita dukar, klassisk musik och professionell personal. Han är lite konservativ. Priset spelar ingen roll.

4 Gourmand gillar också god mat men vill bli mätt till ett rimligt pris. Han är öppen för nyheter och störs inte av stimliga miljöer.

Tom thale pilgrimsmussla (235 kronor) är en fröjd för ögat med pilgrimsmusslor, scampi, blåmusslor, udonnudlar, kokosmjölk och citrongräs.

– Den var mycket god, men kunde gärna haft lite mer smak. Men det kanske beror på att förrätten var starkt kryddad, frågar sig Gourmé som använder sig av både pinnar, kniv, gaffel och sked.

Den pannstekta sejryggen (205 kronor) är synnerligen saftig, och den välmatade hemgjorda vårrullen som serveras till är den godaste Gourmand ätit. Av servitören får han veta hemligheten bakom den nötliska, syrliga smaken: tryffel.

Lammrulle och rostade grönsaker (165 kronor) är en salig mix av rotfrukter, ajuvar och persiljerot

med en välsmakande lammkorv på toppen.

Strax kommer desserterna in. – Någon här måste vara förtjust i ingefära, eftersom två av de fyra efterrätterna innehåller det, säger Gourmé.

Saffran- och ingefärsinkokt päron med vaniljwasabibavaroise (95 kronor) är en vuxen efterrätt med en pikant blandning av smaker.

Chokladchilistryffel med ingefärsjordgubbar (65 kronor) har lagom sötma och den rena chokladsmaken samsas väl med både ingefäran och bären.

Belåtna betalar de notan. Sedan blir de sittande.

– Det känns precis som när man inte vill gå hem från en rolig fest, säger Gourmand.

Här har herrarna också varit ...

HOTEL SKEPPSHOLMEN

Gröna gången 1

Gourmé: 4 Gourmand: 4

Kök: Svenska råvaror med inslag av exotism i finstämd husmansmix.

Miljö: En kasern från 1699 med mondän interiör.

Pris: Varmrätter 190–335 kronor. (24 november -09)

LA CIOCIARA

Valhallavägen 69

Gourmé: 3 Gourmand: 3

Kök: Klassiskt italienskt med hyfsad standard. Även pizza.

Miljö: Inredning och musik för tankarna till Little Italy.

Pris: Varmrätter 108–278 kronor. (17 november -09)

SYSTRARNA LUNDBERGS

Rörstrandsgatan 12

Gourmé: 2 Gourmand: 2

Kök: Spretig meny. Stora portioner och låga priser som tyvärr inte väger upp dålig kvalitet på maten.

Miljö: Intim lokal som är fullsatt kväll efter kväll.

Pris: Varmrätter 94–139 kronor. (11 november -09)

THANG LONG PHO

Upplandsgatan 51

Gourmé: 2 Gourmand: 3

Kök: En omfattande meny med vietnamesiska rätter där det ofta är valfritt om den ska bygga på råkor, biff eller kyckling.

Miljö: Sedvanlig kinakrogskänsla med drakmönster i taket, porslinsfigurer och plastblommor.

Pris: Varmrätter 115–149 kronor. (3 november -09)

OUZO KÖK & BAR

Arbetargatan 33 A

Gourmé: 3 Gourmand: 3

Kök: Klassisk grekisk meny utan överraskningar. Bra skaldjurs- och fiskrätter. Hoppa över efterrätterna.

Miljö: Mörk men välkomnande. Levande musik på hög volym till helgen.

Pris: Varmrätter 142–208 kronor. Vissa förrätter kan fungera som huvudrätter. (27 oktober -09)

CAMPOLORO

Döbelnsgatan 71

Gourmé: 4 Gourmand: 5

Kök: Prisvärd, rustik och mycket

vällagad korsikansk mat med mängder av vitlök och örter.

Miljö: Intimt och hemtrevligt med öppet in till köket.

Pris: Varmrätter 169–220 kronor. (20 oktober -09)

CARABAO-THAI

Upplandsgatan 2

Gourmé: 2 Gourmand: 2

Kök: Thailandskt med specialiteter från nordöstra Thailand. Okej varmrätter, men efterrätterna bör undvikas.

Miljö: Avskalad lokal, men ser snarare ofärdigt än modernt kalt ut. Vänlig men förvirrad service.

Pris: Varmrätter för 119–169 kronor. (13 oktober -09)

TABBOULI

Regeringsgatan 70

Gourmé: 3 Gourmand: 3

Kök: Libanesiskt, ett 40-tal vällagade, mildkryddade mezes med få överraskningar.

Miljö: Libanesiskrog i storformat. Vänlig men lite dåligt påläst personal.

Pris: Mezerätterna kostar 54–99 kronor styck. 16-rättersmenyn går på 285 eller 345 kronor per person. (6 oktober -09)

VURMA

Birger Jarlsgatan 36

Gourmé: 2 Gourmand: 3

Kök: Både kafé och restaurang. På menyn finns husman med inslag från Medelhavet och Asien. Bra förrätter och desserter, men skakigt bland huvudrätterna.

Miljö: Färgglad lokal och möbler med retrokänsla. Avslappnad och trevlig personal.

Pris: Varmrätter 119–225 kronor. (29 september -09)

DJURET

Lilla Nygatan 5

Gourmé: 5 Gourmand: 5

Kök: Köttätter tillredda av kockeliten på högklassigt ekologiska råvaror.

Miljö: Tegelvalv och levande ljus i kandelabrar. Jakttroféer och köttkrokar understryker krogens tema.

Pris: Varmrätter för 165–320 kronor. Priserna varierar dock. Här kan du få toppviner till fyndpris. (22 september -09)

Även Drop in!

complete [me]

ny hudvårdssalong på nya Kungsholmen

Ring eller e-boka din behandling på vår hemsida! www.complete-me.se
Rålambshovsleden 32, STOCKHOLM
Tel: 08 737 07 02

Ge bort Julens skönaste klapp!

Ansiktsbehandling 395:-

60 min (ord. 595:-)

köp ett presentkort till någon du tycker om...

[comfort zone] sacred nature

köp rengöringsmjölk och creme så skänker vi dig en lyxig Bodycream och väldoftande doftljus



lyxig och väldoftande julgåva på köpet värde 210:-

[comfort zone]

BIOLINE

TROMBORG

gäller december månad