

S P R I T

Gin Tonic på Folkungagin	.135
Grogg Negroni, Manhattan, Dry Martini	.145

B U B B L O R

2013 Dominique Belluard Vin de Savoie Brut Zero	.750
2007 Bereche Côte Champagne	.1350
M.V. Champagne Robert Moncuit BdB Le Mesnil-Sur-Oger	.145/.795
Tête au Bois Dormant Crémant Traditionnelle Loire	.110/.595

R O S A

2017 Chx de Roquefort Corail Côtes de Provence	.110/.550
2016 Weingut Knauß Württemberg	.110.550

B Ä R S

Flasköl från mindre bryggerier	.86
Pilsner Urquell från kranen	.55/.68

A L K F R I T T

Hemgjort Hibuskuste från Västafrika via Kista	.55
Mikkeller Drinkin in the Sun	.55
Äppelmust från Köping	.55

S Ö T T

2002 Chateau Suduiraut Sauternes 8cl	.135
2005 Domaine de Belliviere Elixir de tuff 500ml	.1200
2011 Didier Dagueneau Les jardins de Babylon, Jurançon 500ml	.1250

W H I T E A S A S H E E T

2016 De Fermo Don Carlino Pecorino d'Abruzzo IT	.155/.685
2015 Filippo Filippi Soave Classico Castelcerino IT	.145/.650
2015 Domaine de l'Ecu Granite Muscadet serve et Maine	.125/.520
2014 Tetes Blanche VdF FR	.95/.440
2016 Graci Etna Bianco Sicilia IT	.145/.650
2016 Peter Wetzer Furmint Kassi Tokaji HU	.140/.620
2016 Domaine de Renardiere Jurassique Arbois-Pupillin	.155/.685
2016 Vale da Capucha Fossil Lisboa PT mag	.125/.1100
2015 Domaine Pierre Luneau-Papin Muscadet serve et Maine	.150/.1350

G E N T I L S U M M E R R E D

2015 Veronica Ortega Quite Bierzo DO ES	.139/.585
2014 Mikael Boutin Rasteau FR	.125/.550
2016 Peter Wetzer Kekfrankos HU	.140/.620
2014 Philippe Gilbert Menetou Salon FR	.150/.680
2016 Tetes Red VdF	.95 /.440
2016 Domaine le Clos de Caveau Côtes du Rhône FR	.100/.490
2015 Domaine de Renardieres Ploussard Arbois-Pupillin	.150/.690
2015 Bonperti Carlin Colle Novaresi Nebbiolo	.150/.690

N O R R L A N D

Vårt kärvaste, rikaste, största och mest mytomspunna landskap. Sveriges u-land, rikt på naturtillgångar men fattigt på förädlingar. Vi har förädlat en liten och mycket vild körtel. Vi har tämjat den i renaste eldvatten i tre år, och skapat ett litet svart elixir. Nu känns som tillfället är rätt för denna brygd. Vi har inhandlat importerad märkessprit för att tunna ut och locka fram de krafter som döljer sig i denna lilla vätska.

Vid låg koncentration erbjuder extraktet associationer till säljpipeslöjdande i barndomens sommarstuga. frisk och lätt blommor och björk.

Vid lite högre koncentration uppkommer en tjock doft av långsamt pyrande tjärkok eller möjligtvis doften av bäckoljeinsmord handrygg som mordiskt söker myggbeprydd panna invid flugfiskebäck, om man bär sådana minnen, eller helt enkelt med fantasin luras sig till dem.

Via alltför hög koncentration kan extraktet visa sin natur, och urkraft. Då uppträder ett okontrollerbart uppeggat och mycket aggressivt odjur fram. Det är därför, endast den med högsta respekt och varligaste hand kan den ädla spådekonsten.

Castoreum	4cl .125
-----------	----------

T I N Y

Spanish almonds .55

syrad men inte sur strömming .65

Marinated fresh herring

getost och grönästskräm .65

goat cheese with Marcona almond n pie mash.

kyckinglever på tunnbröd .65

norrlandish blood bread with chicken liver mousse

A P P E T I Z E R S

rökt sik, fryst äpple, sikrom, pepparrot .145

smoked white fish, very cold apple, roe, horse radich

färskpotatis, picklad mandelplugg, VB-ost, bryntsmör .135

västerbotten cheese, new potatoes, the brownest of butter

rentartar, enbärsmajjo, svartrot, forellrom .155

tartar of reindeer juniper mayo, trout roe, salsify.

S U B S T A N C I A L

confiterad kålrova, senap, fritterat ägg brödsnul. .285

Confit of Swede, deep fried poached egg, mustard beurre blanc, bread crumbs.

röding, vit sparris, mese i smör, .295

arctic char, asparagus, brown cheese beurre blanc.

pitepaltspasta, fläksida, parmesan, (2P) .565

Pork side, red pasta, red cow parmesan, (2p)

A F T E R

Dulce de leche hjortronsorbet och mandelkaka .125

Dulce de leche foam, cloudberry sorbet almond financier

ostbricka .150

Assorted cheeses

chokladmousse i tacoskal av honung .55

Chocolate taco

2011 Chateau Moya Cotes de Castilion Bordeaux	.690	2015 Pierre-Yves Colin-Morey Bourgogne	.900
2009 Chateau Certan De May de Certan Pomerol Bordeaux	.1600	2015 Pierre-Yves Colin-Morey Hautes Cotes de Beaune	.990
2016 Yvon Métras Beaujolais Madame Germaine Beaujolais	.850	2015 Pierre-Yves Colin-Morey Saint-Aubin 1er Cru Les Creots	.1100
1997 Domaine Chamonard Morgon Beaujolais	.999	2015 Pierre-Yves Colin-Morey Chassagne-M. 1er Cru Grande Montagne	.1500
1991/1994 Lea Sélection Pommard Bourgogne	.980	2013 Dom. de la Vougeraie Vougeot 1er Cru Le Clos Blanc de Vougeot	.1480
2013 Domaine Armand Rousseau Mazy-Chambertin Grand Cru Bourgogne	.2850	2012 Dom. de la Vougeraie Côte de Beaune Les Pierres Blanches	.940
1999 Domaine B Maume Mazis-Chambertin Grand Cru Bourgogne	.2300	2015 Domaine Roulot Bourgogne Blanc	.1000
2014 Domaine Marquis D'Angerville Volnay 1er cru Fremiet Bourgogne	.1220	2015 Domaine Roulot Meursault 1er cru clos des Bouchérs	.2125
1999 Denis Berthaut Fixin Les Crais Bourgogne	.1100	2013 Domaine Leroy Bourgogne Aligoté	.1375
2002 Domaine Confuron-Cotetidot Bourgogne Rouge	.800	2014 Alexandra Couvreur Bourgogne Aligoté	.1000
2015 Leroy SA Bourgogne Rouge	.1100	2015 Maison Lou Dumont Meursault Bourgogne	.1050
2011 Domaine Hauvette Cornaline Cornaline Alpilles Provence	.860	2015 Domaine de l'Écu Granite Muscadet Serve et Maine	.550
2015 Domaine Hauvette Cornaline Améthyste Alpilles Provence	.950	2014 Tetes Blanche VdF	.440
2014 Pierre Gonon Les ils Ferray Rhône	.800	2015 Thibaud Boudignon Anjou Blanc	.875
2013 Domaine George Vernay Côte-Rôtie "Blonde du Seigneur" Rhône Mag.	.2400	2016 Thibaud Boudignon Anjou Blanc	.875
2016 Franck Balthazar Cuvée Casimir, Cornas	.1050	2013 Domaine du Collier Saumur Blanc	.875
2014 Auguste Clape Cornas Rhone	.1300	2014 Domaine Guibertau Brézé Saumur Blanc	.995
2015 Domaine des Saumades CH9 Rhône	.925	2014 Eric Morgat Fidés Savennières Loire	.950
2005 Domaine des Chesnaies Lamé Delisle Boucard Bourgueil 1/2fl	.470	2014 Bernard Baudry La Croix Boissée Chinon Blanc Loire	.900
2015 Domaine de Bellivière Rouge-Gorge Pinot d'Aunis Coteaux du Loir	.795	2013 Domaine de la Bellivière Calligramme Jasnières	.925
2013 Produttori di Barbaresco 3 liter Piemonte	.3400	2014 Domaine de la Bellivière Calligramme Jasnières	.925
1958 Giacomo Borgogno Barolo Riserva Piemonte	.2280	2016 Domaine des Ardoisières Argile Blanc Savoie	.850
1994 Giacomo Conterno Barbera d'Alba Cascina Francia Piemonte	.1200	2011 Domaine Macle Côtes de Jura	.980
1967 Casa Vinicola Avondo Spanna Gattinara Alto Piemonte	.1050	2013 Domaine de Montbourgeau Savagnin l'Etoile Jura	.900
1997/2006 Lino Maga Barbaresco Vigna Montebuono Lombardia	.1240/.1000	2014 François Rousset-Martin Terres Blanches Chardonnay Jura VdF	.890
2000/2011 Lino Maga Barbaresco Lombardia	.1220/.1020	2015 Walter Massa Derthona Timorasso Piemonte-Ligurien-ish	.865
2012 Montevervine Montevervine Toscana	.1150	2013/15 Graci Etna Bianco Arcuria Sicilien	.950
2008 Biondi-Santi Greppo Annata Brunello di Montalcino Toscana	.1475	2016 De Fermo Don Carlino Pecorino d'Abruzzo	.685
2009 Biondi-Santi Greppo Annata Brunello di Montalcino Toscana	.1475	2015 Rodrigo Méndez y Raúl Perez Sketch, Albariño, Galicien	.1050
2008 Lisini Brunello di Montalcino Toscana	.1250	1995 F.X. Pichler Von den Terrassen Smaragd Riesling Wachau	.1395
2012 Valentini Montepulciano d'Abruzzo	.2900	1996 F.X. Pichler Loibner Klosterstaz Smaragd Grüner Veltliner Wachau	.1395
2013 Graci Etna Rosso Arcuria Sicilia	.860		
2014 Vinos Atlanticos Escalada do Sil Valdeorras Galicien	.890		

SPRIT	
Gin Tonic	.135
Grogg Negroni, Manhattan, Dry Martini	.145
BUBBLOR	
2013 Dominique Belluard Vin de Savoie Ayse Brut Zero	.750
2007 Bereche Côte Champagne	.1350
M.V. Chartogne-Taillet Sainte Anne Champagne	.145/.795
Les Têtes Tête au Bois Dormant Crémant Traditionnelle Loire	.110/.595
BÄRS	
Flasköl från mindre bryggerier	.86
Pilsner Urquell från kranen	.55/.68
ALKFRITT	

Hemslungad lemonad	.55
Mineralvatten San pellegrino 50cl	.55
Mikkeller Drinkin in the Sun	.55
Äppelmust Från Köping	.55
S Ö T T	
2013 Dobogó, Édes Szamorodni Tokaj 8cl	.135
2003 Dobogó Satöbbi 5 puttonyos aszú Tokaj 8cl	.160
2002 Chateau Suduiraut Sauternes 8cl	.135
NV Benedicte och Stéphane Tissot Macvin Rouge 6cl	.145
2011 Didier Dagueneau Les jardins de Babylon, Jurançon 500ml	.1250
1989 Domaine du Clos Naudin Vouvray Moelleux Réserve 750ml	.1800
Vitt vin på glas	
2016 De Fermo Don Carlino Pecorino d'Abruzzo	.155/.685

2014 Ottin Petite Arvine Valle de Aosta	.150/.695
2016 Enderle & Moll Müller-Torgau Baden (lätt orange)	.155/.685
2016 Domaine de la Renardière Ploussard Arbois Pupillin	.155/.650
2015 Domaine de l'Ecu Granite Muscadet Serve et Maine	.125/.550
2014 Tetes Blanche SB/Chenin Touraine Loire	.95/.440
2013 Bencze Rajnai Rizling Badacsonyi (Balaton) Ungern	.135/.565

Rött vin på glas

2014 Veronica Ortega Quite Bierzo DO	.139/.565
2015 Joan d'Anguera Altaroses Garnatxa Montsant	.139/.565
2016 Celler del Roure Safra Moixent Valencia	.150/.660
2015 Viñedos do Gabian Xanledo Ribeiro Galicien	.155/.650
2016 Enderle & Moll Pinot Noir Baden	.135/.565
2016 Domaine de la Renardière Ploussard Arbois Pupillin	.155/.690
2016 Domiane le Clos de Caveau Côtes du Rhône	.95/.440
2011 Chateau Moya Cotes de Castilion Bordeaux	.145/.690

MOGEN CHENIN FRÅN LOIRE

Det har knappast undgått någon att 90-talet är tillbaka. Allt som är hippt köpes i vanliga sportbutiker. Mittbenan är en markör för den som ligger i vågbrytet mellan samtid och framtid. Så varför inte korka upp lite ostanpassat nittitalstjut. Vi råkar känna en kulturbärare som med fingerspitsgefeel låg i just detta vågbryt på mellan 70 och 90 talet. Detta är storn om en cellist hemmahörandes i Hägerstensåsen, som under sina Parisstudier på 70-talet knöt kontakter i Loire såsom i Bourgogne. Under denna svunna tid stod alla dörrar öppna och Kahlid inte hade börjat posta om Gevery-Chambertin. Det är tack vara Bosses list som vi i dag kan knäcka upp söt härlig chenin till mkt resonabel peng. Vått ylle åt folket, Gammalt vin och gammal ost!, De största upplevelserna gömmer sig inte sällan på på kanten till det som är lite läskigt. (ni får ursäkta den

mycket aromatiska grunkan som vinet kommer ut, men det möjliggör att fler kan dricka dessa tidsdokument.)

Torrare

1999 Dom aux Moines Savennières Roche aux Moines	.169/.800
1998 Dom aux Moines Savennières Roche aux Moines	.169/.800

Sött

Loire är mkt ruralt. Palmes död gör ett hack i tiden, och ger samtliga svenskar ett trauma.

1986 Chx De la Guimonière Coteaux du Layon Chaume Halvglas.110

Loire är fortfarande ruralt, Katarinakyrkan totalförstörs i en brand och Tyskland blir ett

1990 Chx De la Guimonière Coteaux du Layon Chaume Halvglas .110

Livet har sin gilla gång i Vouvray, I svedala fräser vi jord med JAS-39 gripenplan.

1989 Domaine du Clos Naudin Vouvray Moelleux Halvglas .140

Vit Bourgogne

Ibland stämmer inte självbilden. Man tänker sig att man är progressiv och helt utan hemvist gastronomiskt under de tre år vi varit öppna har vi byggt upp en inte obetydande del vit bourgogne. trots att priserna går norrut varje år så håller vi krampaktigt fast vi bilden att allt finns i bourgogne och att det fortfarande bjuder på mkt prisvärda upplevelser bara man letar under kalkstenarna.

2015 Pierre-Yves Colin-Morey Bourgogne	.900
2015 Pierre-Yves Colin-Morey Bourgogne Aligoté	.950
2015 Pierre-Yves Colin-Morey Hautes Cotes de Beaune	.990
2015 Pierre-Yves Colin-Morey Saint-Aubin 1er Cru Les Creots	.1100
2014 Pierre-Yves Colin-Morey Chassagne-M. 1er Cru Abbaye De M.	.1400
2015 Pierre-Yves Colin-Morey Chassagne-M. 1er Cru Chenevottes	.1500

Vad är dealen med PYCM kan man fråga sig? För den som har koll på sina mest hantverksmässiga producenter i bourgogne så smäller Både colin och moray högt. Pierre yves känner jag bara från att ha druckit vinerna. Pappa Marc colin fick inför pension dela ägorna i fyra varav en lott föll på Pierre yves. För att det ska bli en försvarbar volym vin så köper han lite frukt för att dryga ut produktionen. brukligt är att man skiver vad som är köp och vad som är eget, men Pierre yves har valt att inte distingera. kvallen garanteras med att han alltid säljer de fat han inte är nöjd med och låte någon annan blanda in det i sitt vin. Stilen är transparent, tekniskt sätt så frångår de traditionen lite genom att öka tiden på jästfällning och att vinerna aldrig battoneras(vispas), faten är av den lite större typen 500l istället för 225 troligt för att få bättre integrering. Själv gillar han riesling och dricker mycket vin från andra delar av världen. Han har genom sitt arv (ett fett tungt namn) ett naturlig plats för att deala med alla druvodladre i Chassagne. Han är uppskattad likalt om än dyr. dock traidas hans viner inte så mycket som de verkligt stora namnen vilket gör att priserna inte dragit i höjden. de låg snarare rätt högt från början. Våra allokeringar kommer från lite olika håll. Jag vill samla på mig lite av detta eftersom det är sjukt prisvärt. Kul att vi har så mycket blanc som är det enklaste.

vad gäller vingårdslägena så är BB det enklaste SA underskattat och CM världens odelat mest kända by för Chardonnay.

2013 Dom. de la Vougeraie Vougeot 1er Cru Le Clos Blanc de Vougeot .1480

2012 Dom. de la Vougeraie Côte de Beaune Les Pierres Blanches .940

Dom. de la Vougeraie är inte någon liten fin familjedomain. Det är brandat som det men det ägs av ett av de globalt sätt största vin och spritbolagen som finns. Det är deras flaggskepps brand och ingenting besparas i produktionen, allt är möjligt att göra ekonomiskt och stilen är mycket bra men har ändrats eftersom de ändrar vinmakare. Vougeot är den största GC i hela bourgonge och ärligt sätt rätt svajig. men här kommer kruxet.. denna är vit! allt annat i vougeot är rött det är GC för rött denna lilla lott precis invid huset som är vinifikationsanläggningen är alltså planterad vit. de har valt att behålla den vin och då är det bara 1er cru. de skulle alltså tjäna mer deg om de planterade om men av familjesjäl ska den alltså vara vit. tänk att det är som de rikas bakgård som de gör som de vill med, Pengar-smengar, vem bryr sig. Klippte några buteljer på rea eftersom att intresset varit svalt för denna producent i Sverige.

2014 Domaine Simon Bize et Fils Bourgogne Les Champlains .780

2015 Domaine Roulot Bourgogne Blanc .1000

2015 Domaine Roulot Meursault 1er cru clos des Bouchés .2125

Jean Marc Roulot. Den mest aktade av producenten av sommelier i min ålder. Känd för en krävande stil hård och kritig sylvass och något excentrisk. står alltid ut bland andra. En liten världsartist. en lite reflektion är att alla som blir riktigt kända inom sitt utövande är de som på något sätt står ut.

Paradoxalt nog kan de udda fåglarna bli klassikerna. Just nu finns det ingen i Europa som inte uttrycker sin aktning för J-M Roulot. Min uppfattning är att vinerna släpps otroligt tajta hårda lite slankare och stummare än vad man väntar sig av Mersault. den den som väntar får se. Vi får 6 flaskor om året av denna rackare. tänk att den är lite åt chablis hållet. slå i karaff och värm upp den i knäet .. ingen kylare behövs.

2014 Leroy SA Bourgogne Blanc .1150

enklaste vita från damernas dam, levande legend Lalou Bize Leroy - värt en bildgoogling. Den mest inflytelserika kvinnan i vinvärlden i vår tid. Hon vet hur man drar upp priser och tidig Biodynamiker.

2013 Domaine Leroy Bourgogne Aligoté .1375

även denna donna har en soft spot för Aligoté, 86 barre och har inte tacklat av helt ännu.

2014 Alexandra Couvreur Bourgogne Aligoté .1000

Bananas-buteljering. smaka på detta... total produktion 3 fat. Vi var några som delade på ett av faten. Buteljerat direkt utan filtrering skickad med lite fällning. det gör bara ett vin i denna firma (tror de håller på med Whiskey i Beaune) och det är denna Aligoté från en lott som är mer än hundra år gammal. Rysligt gammalt för att vara Bourgogne. Aligoté är bastard lillebrorsan till Chardonnay. observera att jästfällningen är ett reduktionsmedel. dvs konserveringsmedel. för att vinet ska komma igång så måste den avlägsnas och vipps tittar ett krämig fet gulfruktigt supersyltligt smarr ut.

2015 Maison Lou Dumont Meursault Bourgogne .1050

Old school Meursault. Yppigt koncentrat och krämigt. en klassiker. Otrendig och utdöende stil när de flesta går ifrån den fetare stilen. ett vin som har förmågan att konvertera den mest inbitne rödvinsdrickare att gå över till den vita sidan.

2015 Emmanuel Rouget Haut Côtes de Beaune .1100

Om man har hamnat i rävsaxen på insta-algoriterna. mitt feed är sedan länge dött. Endast bilder på buteljer över 10 tskr. Om man mot eller medvilligt har koll på sådana etiketter så är detta intressant. Henri Jayers odlingar togs över av just E. Rouget detta är en enklare vit, rustik och mkt charmig.

2015/2016 Thibaud Boudignon Anjou Blanc .875

Under en resa 2012 i Loire var det som att alla snackade om just honom. sedan dess har jag alltid plockat på mig ett par flaskor i kabinväskan.. nystartad producent som rör sig i gränslandet mellan bourgonge och loire rent smakmässigt. tillslut landade de i Sverige och första året köpte vi halva tilldelningen. Renhet längd och fostrande attacksyra.

2013 Domaine du Collier Saumur Blanc .875

det gnistrar alltid lite extra runt Breze, Antoine har snart 20 egna årgångar under bältert och är lärd hos gräddan i Loire. Karraktärsdanande för honom är lång tid i källaren och inget svavel förrän vid buteljering.

2014 Domaine Guibertau Brézé Saumur Blanc .995

liknandevingård något tyngre på faten och i en ungdom kritigare och snipigare. och samma skimmer som de med känsla pch vingårdar i Breze lyckas mejsla fram. önskar jag kunde mer om denna lilla håla.

2014 Eric Morgat Fidés Savennières Loire .950

Har ingen vidare feeling för detta småsvulstiga projekt. onekligen kvalitet men i dagsläget mkt markerat av fat.

2014 Bernard Baudry La Croix Boissée Chinon Blanc Loire .900

2013/2014 Domaine de la Bellivière Calligramme Jasnières .925

Jag vill tacka gud för att jag är född just då jag föddes. Sveriges vinmarknad är fortfarande lite märkt av vårt DDR-arv. Att en liten skit som jag kan ro iland en av de ledande och mest erkända vindomänerna är osannolikt. Tre besök, några välformulerade mail, dammsugande av gamla årgångar i Danmark och Tyskland som sedan såldes vidare till Sveriges mest namnkunniga källare. Det tog tre år, sedan fick jag köpa den första pallen av den i världen välkända domänen från Loires utkanter. Eric och Christine Nicolas har blivit kända för sina personliga och negronikryddiga röda vin på bordsdruvan Pinot d'Aunis och deras täta lyxiga Chenin blancs som odiskutabelt har en plats bland världens bästa och mest personliga viner. Den aromatiska cheninens mästare.

2016 Domaine des Ardoisières Argile Blanc Savoie .850

2014 Dominique Belluard Grandes Jorasses Altesse Savoie .895

2015 Dominique Belluard Les alpes Grignet Savoie .895

i Savoien är inte allt bra - men när det är bra så är det ett renare och friskare Jura, känsla att man blir frisk, som en iskalla fjällbäcken. Savoien - Mer känt för skidåkning än vin. Klistrat mot

italien just söder om Geneve. Berg har en förmåga att jorda människan. Massiva och eviga, förminskar de även den hispigaste narcissisten med tid. Möjligen är det detta fenomen tillsammans med otillgängligheten som bevarat Savojens rika arv av små lokala druvsorter från marknadseffekter och likriktning. Gringet, Altesse, Jacquère, Mondeuse Blanc. Själarenande Fjällbäcksvatten och lite savighet. Den klarast lysande stjärnan, Dominique Belluard spelar den lätta handens melodi. Transparent och stundvis transcendent. Terroir är inte bara någon liten plätt två tusen kronors vin i Bourgogne. Detta är ett helt landskap i en flaska gjort av en vinmakare som inte hävdar sig genom att skicka med egna avtryck i flaskan.

2011 Domaine Macle Côtes de Jura .980

2013 Domaine de Montbourgeau Savagnin l'Etoile Jura .900

två riktiga traddonklar för den jura frälsta.

2014 François Rousset-Martin Terres Blanches Chardonnay Jura VdF .890

mer åtehallsmän jura.

2015 Walter Massa Derthona Timorasso Piemonte-Ligurien-ish .865

I europa blir man inte jetlagad men prova, jobba sent och ta taskiga ryanfligheter så kan man få ett liknade tillstånd. i ett sådant tillstånd blev jag serverad timorasso blint. Filippo en vetgirig yngre italienare och hans polare driver osteria al Torcol i Sirmione, en halvö i Gardasjön. italienskt med en tysk friskhet över sig. plötsligt fattade jag vad det amerikanska bloggarna som först fått upp mina ögon för denna obskyra druva från gränslandet mellan piemonte och ligurien.

2013/15 Graci Etna Bianco Arcuria Sicilien .950

850 möh, oypad arborello, fostrat på stockinger och betong. nordsidan av etna. Friskare än så blir inte sicilien.

2015 Rodrigo Méndez y Raúl Perez Sketch, Albariño, Galicien .1050

namn nummer två låter som ett vanligt namn i det rurala castilla y leon. och faktum är att det är mycket alldagligt. men faktum är att det just nu inte finns någon mer vinmakare i Spanien. Han är öppen, känner alla, behandlar alla som vänner, gör projekt med andra vinmakare i snart sätt hela norra Spanien. Sketch det mest påkostade projektet jag provat med albarinho som fokus. idén är inte alkoholisk spritsig halvtorr undermogen grön albarino. utan mer en lagringspjäs som är både gul mogen och hård samtidigt.

1995 F.X. Pichler Von den Terrassen Smaragd Riesling Wachau

.1395

1996 F.X. Pichler Loibner Klosterstaz Smaragd Grüner Veltliner Wachau .1395

Som Paul Grecco en gång skrev. If F.X. Pichler was president, we would have universal health care. Just nu i detta nu är det många som klagat på stilen, att det är alderles för mycket fruktyougurt och för lite syra. jag kan hålla med till viss del i och med att klotet blir varmare. Men faktum är att 1995 rielsing var ett av de bästa vinerna vi serverade i fjol.

2011 Chateau Moya Cotes de Castilion Bordeaux .145/.690

caateau moya finns inte längre, det är sålt. detta var Damien Landour försök att övertala ägarfamiljen attkonvertera till bloodling. ägarna ville inte riska hela slottet så en off plott på 8 ha köptes in och fick sammauppförsting och arbetsintensitet som hemmaslottet. resulterade i detta petit chateau. mkt bra till inga pengar i sammanhanget dock krängdes hela klabbet och familjen drog till sydafrika istället.

2009 Chateau Certan De May de Certan Pomerol Bordeaux .1600

2016 Yvon Métras Beaujolais Madame Germaine Beaujolais .850

det gick åt skogen 2016 så Metras fick köpa frukt från en tant som heter Germaine. en värdig fix för den som fastnat i det härliga bojo-träsket. Grapefruktjos med lite krydda.

1997 Domaine Chamonard Morgon Beaujolais .999

1991/1994 Lea Selection Pommard Bourgogne .980

2013 Domaine Armand Rousseau Mazy-Chambertin Grand Cru Bourgogne .2850

1999 Domaine B Maume Mazis-Chambertin Grand Cru Bourgogne .2300

Vi känner Bosse, Bosse har köpt bourgogne med stil sedan 70-talet. Bosse har inte druckit upp allt sitt vin. Bosse tror inte på ocker. Bosse är en sann kulturbäare.

2004 Domaine B Maume Gevrey-Chambertin 1 er cru Les Champeaux .1300

Objektivt sätt det godaste vinet på hela listan. mycket 2004 Peakar just nu! älskade 2004, du som kom med ditt grönstick och din ginighet mellan 2003s helvetiska eldar och 2005 hypade varmfukt. Mystikens dimma har legat över dig och mången den teori om nyvckelpigeinvationer från väst har gjort dig till en vattendelare med mystisk aire.. 2004 är b-sidan som 15 år senare blommar ut skapar ny publik, samtidigt som den förundrar och förtrollar redan inbitna. Som en Bourgognegångarnas Rodriguez eller Donnie and Joe Emerson. för den som inte har koll på MAUME så är det ingen fara, firman är död, hade inga arvtagare.. helkluster och jordtrampat golv vad jag har hört. rustik och oldschool alltså.

2014 Domaine Marquis D'Angerville Volnay 1er cru Fremiet Bourgogne .1220

1999 Denis Berthaut Fixin Les Crais Bourgogne .1100

2015 Leroy SA Bourgogne Rouge .1100

2015 Maison Lou Dumont Bourgogne Rouge .155/.685

2011 Domaine Hauvette Cornaline Cornaline Alpilles Provence .860

2015 Domaine Hauvette Cornaline Améthyste Alpilles Provence .950

2014 Pierre Gonon Les ils Ferray Rhône .800

2013 Domaine George Vernay Côte-Rôtie "Blonde du Seigneur" Rhône Mag. .2400

2013/14 Auguste Clape Cornas Rhone	.1300
2015 Domaine des Saumades CH9 Rhône	.925
2005 Domaine des Chesnaies Lamé Delisle Boucard Bourgueil 1/2fl	.470
2015 Domaine de Bellivière Rouge-Gorge Pinot d'Aunis Coteaux du Loir	.795
2005 Petterino Gattinara Alto Piemonte	.895
2013 Produttori di Barbaresco 3 liter Piemonte	.3400
1958 Giacomo Borgogno Barolo Riserva Piemonte	.2280
1994 Giacomo Conterno Barbera d'Alba Cascina Francia Piemonte	.1200
1967 Casa Vinicola Avondo Spanna Gattinara Alto Piemonte	.1050
1997/2006 Lino Maga Barbaresco Vigna Montebuono Lombardia	.1240/.1000
2000/2011 Lino Maga Barbaresco Lombardia	.1220/.1020
2013 Monteverdine Pian del campiolo Toscana	.860
2012 Monteverdine Monteverdine Toscana	.1150
2008/2009 Biondi-Santi Greppo Annata Brunello di Montalcino Toscana	.1475
2008 Lisini Brunello di Montalcino Toscana	.1250
2012 Valentini Montepulciano d'Abruzzo	.2900
2015 Graci Etna rosso	.650
2013 Graci Etna Rosso Arcuria Sicilia	.860
2014 Vinos Atlanticos Escalada do Sil Valdeorras Galicien	.890
2015 Forjas de Sálnes, Rodrigo Mendez, Bastillon de la Lune Rias baixas Galicien	.620

TEMA ÖSTASIEN

Äntligen Umeshu! Denna underbara vätska som förenar amaretto, fruktvin, körsbär och lemonad i ett. en okomplicerad ren njutning utan snoffs. Sprit socker och plommon lagrat (vissa använder sake som botten) vi föredrar nattklubbvarianten gjord på 98%ig hysteriskt billig melasssprit, då blir det mer deg över till frukten Ume, dvs ett slags nästan plommon men ändå inte ett plommon frukt.

Umeshu - soda .110

Masumi Umeshu 8cl .125

Sake är en otrygg värld som vi inte har oberänsat med kunskap.. Docki har vi några heldagar med provningar i benen, några av oss har polare i Japan och åker dit ibland. Så kanske kan vi lite mer än gängse matlagare. När man väl kommit över faktumet att syran lyser med sin frånvaro så öppnas en hel värld. Aminosyror och ett tydligt umamityck är något som inte återfinns i vinets värld.

Våra första trevande steg i denna värld. Bra att veta, Sake har inget med risbrännvin att göra. Det är mer som bärs gjort på ris.

Taru Sake från Kiuchi Brewery.

Lagrat i cederträ fat i något halvår. luktar skoblock och tequila, vitblommigt och pepprigt. Har en torr friskhet. exemplarisk att skölja ner frittade g-saker eller djur med skal .110

Akai Sake från Kiuchi Brewery.

Sake gjord på rött ris. Udda fågel som har en tydlig rökighet utan att vara rökt. En viss uppfattning om syra och lite torkad rödfrukt kan trygga en och annan vintorsk. Tål brunare mer krallig matlagning som svamp och nötter. .110

Kozaemon Shiroku D-Kijoshu

Mindfuck sake, söt sake från en nytänkare som vill göra portvinssake. istället för att späda med vatten när han brygger så går de på men mer sake. Mer alkohol, mer socker - ett muppigt men inte oävet resultat som drar tanken till nyöppnad marabou mjölkchokladkaka. .110

Brèze med omnejd, vi är många här som är torsk på Chenin, en krävande och ofta rätt ogin historia. När det är som bäst finns det lite fläsk på benet, hullig gulfrukt uppbackad av en omisskännligt vresig syra. Thibault Bourdignon är lite som att dricka citron och omogen persika uppkopplat mot 220 volt. Ren energiskt och medelklass-godkänt uppåttjack.

2008/2007/2013/2014 Domaine de la Bellivière Calligramme Jasnières .925

krämig fet lyxchenin med utblomnad hyacint som sitt signum, personlig och udda som blivit något av en stilbildare.

Den nya generationen Spanjorer består just nu av en scen där det varje resa ploppar upp nya namn. antagligen kommer inte alla hålla för tidens tand med det är ställt utom allt tvivel att många yngre generationens vinmakare i Spanien tar lagom med avstånd från sin historia. Från väst till sveper en ny våg mot mer drickbara mer naturliga viner. Egna druvsorter från äldre rankor som, ibland dessutom inte varit utsatta för modernt kortsiktigt jordbruk.

Jose Pedro Pereiro Quecuty AKA Pepiño

Inget vin idag prickar in den nya vågen av Spanien bättre. Jose Pedro "Pepiño" jobbar envetet med att åter sätta Ribeiro på kartan. Tidigare var Ribeiro 30 000 hektar av gott rykte. Innan den massiva utvandringen från denna region odlades det uppe i bergen såväl som nere vid flodbankerna som ger området sitt namn. Idag är det enda som finns kvar 3 000 hektar och allt koncentrerat vid de plattare och mer lättodlade flodbankerna. Endast 10 % av produktionen är röd. Tyvärr dominerar fortfarande mindre intressant vitt.. Sedan 2006 har Pepiño jobbat med att ta bort skog och restaurerat stenterrasser för att återplantera denna tidigare vingård. Lokala druvsorter, fottrampat på riktigt och stjälkjäst i neutrala fat. Rik parfym, struktur, precision - ett själfullt vin.

2015 Viñedos do Gabian Xanledo Ribeiro .150/.690

Det är tydligt i och med listan här intill att vi har en viss inklinering mot vit bourgogne. Idén har hela tiden varit att försöka roffa åt sig en tilldelning av de viner som är svåra att få tag i. Preferensen har varit de enklaste av vinerna från de främsta producenterna. Problemet är att de mest påkostade av vinerna från dessa firmor köps och säljs hela tiden och finns tillgängliga dygnet runt i hela världen känns det som. De som får tag i de enklare vinerna från de chefigaste producenterna brukar korka upp och sänka dem inom kort. Det är bohemernas dvs de som jobbar med att sälja vin egna lilla slaktarstek.

Aligoté är inget man behöver skämmas för om man inte har ha koll på. Det är Bourgognes andra druva när det gäller vitt och står för hela 0.66% av produktionen. Vi har på sistone inrett ett litet bo för denna bastard.

Aligoté har ett elakt rykte att vara kärvt och ibland lite grå i frukten. Men trots dekret publicerade tidigt 1800 om att rycka upp skiten, har vissa fortsatt odla den. Dock förmår ingen plantera nytt för att det är så uppenbart ekonomiskt efterblivet att bankerna säger nej. Det är ett bra kvitto på en producents förhållning till sitt yrke. Den som odlar och jäser aligoté med samma eftertanke som allt annat är de per definition en skön person. Aligoté har alltid funnits, kommer aldrig att finnas. När vi dricker de stora kanonerna blir det inte sällan just BA.

2015 Pierre-Yves Colin-Morey Bourgogne Aligoté .950

Tre flaror av bastarde hängde med i vår senaste bandlåda, tajt och krisp för sin årgång.

2016 Henri Naudin-Ferrand Bourgogne Aligoté .125/.550

Enkel frisk rak stil av bordsaligoté

2014 Thibault Liger-Belair Bourgogne Aligoté Clos de perrieres La Combe 155/.780

Riktigt välgjord Aligoté. Har egentligen inte haft så mycket för denne Thibault, andra delen av släkten har alltid haft en mer självklar idé om hur man vill att varje vin ska vara. Seriös tyngd och fat av det lite lättare fänkålspollen-slaget.

2013 Domaine Leroy Bourgogne Aligoté .1375

När Forbes intervjuar en vinmakare så blir det ofta krutdamen Mme. Lalou Bize-Leroy. En levande legend och den nu levande mest inflytelserika personligheten i Bourgogne. 7 fl kom till oss från dansken.

2014 Alexandra Couvreur Bourgogne Aligoté .1000

tre fat gjordes ett kom till sverige buteljerat med jästen kvar som skydd åt frukten. 100åriga stockar och ett projekt som antagligen blöder pengar, familjen har jobbar med wishey och har det här som sidogrej.

Men de som gör aligoté är inte sällan de ledande (dvs de som kan med det ekonomiskt) och de som har intresse att bevara egendomen som den varit. förra våren gjorde jag ett vingårds besök

i Nuit st George. På fel sida vägen på plattan mellan landsvägen och tågerälsen. Det var lite 100 årig aligote som pockade på uppmärksamheten

P.S

Allt som är vitt och står Bourgogne 2013 verkar vara gjort för att drickas just nu. Är det Rött från bourgogne så är -04 något av det benigaste och örtigaste i mannaminne, mkt hatad årgång som är underskattad, personlig samt billigare.

Jag vill tacka gud för att jag är född just då jag föddes. Sveriges vinmarknad är fortfarande lite märkt av vårt DDR-arv. Att en liten skit som jag kan ro iland en av de ledande och mest erkända vindomänerna är osannolikt. Tre besök, några välformulerade mail, dammsugande av gamla årgångar i Danmark och Tyskland som sedan såldes vidare till Sveriges mest namnkunniga källare. Det tog tre år, sedan fick jag köpa den första pallen av den i världen välkända domänen från Loires utkanter. Eric och Christine Nicolas har blivit kända för sina personliga och negronikryddiga röda vin på bordsdruvan Pinot d'Aunis och deras täta lyxiga Chenin blancs.

The Pinot d'Aunis, Enbär, ceder och lite apelsin över rödfrukten så landar vi inte långt ifrån en Negroni med klass. Stor personlighet utan av tappa egenskapen av klassisk finess.

2015 Domaine de Bellivière Rouge-Gorge Pinot d'Aunis Coteaux du Loir .795

Ett vin jag inte visste att de gjorde.. kom med första pallen. Ett enklare bordsvin där pinot d'Aunisen slår igenom i en blend med Cab franc och gamay.

2015 Domaine de Bellivière Pollux VdF .135/.595

Just nu är det -07 som sjunger bäst, en unikt tät, torr och lush Chenin, Aristokratiskt kraftfull och uppenbart färgad av sitt unika ursprung. Denna årgång krävdes 5 genomgångar av vingården, bara de fullt mogna druvorna utan röta plockades. Formidabelt och odödligt. (från den danska källaren) -08 är objektivt den bästa samt Eric och Christines favvo. -13 rik torr kommer bli som -08 -14 krispig och torr

2007/08/13/14 Domaine de la Bellivière Calligramme Jasnières .925

S2015 Dominique Belluard Les Alpes, Gringet, Savoie .890

Viner vi inte kan sluta tänka på just nu..

Tema Sovjet

Idag sveper det en våg genom vinvärlden med ett ökat intresse för neutrala keramikkarl. I Georgien finns det en obruten historia av att göra enklare viner i spetsbottnade amforor i souterrain. Lerkärnen [qvevri] är tätade med bivax. Det görs ingen större skillnad vad gäller vinifieringen av gröna respektive blå druvor, dvs. skal och lite stjälkar åker ofta med ner i jäsningen i båda fallen..

2011 Pheasant's Tears Rkatsiteli Orange	.585
2013 Iago's Wine Chardakhi Chinuri Orange	.145/.600
Pheasant's Tears chacha Druvestsprit Sprit	.145

Som medlemmar av Warszawapakten kvoterar vi in Ungern och forna Tjekoslovakien

Vita	
2015 Homola Parti Szél Olaszrizling Furmint Sec	.135/.620
2015 Budaházy Nyúlászó Furmint Tokaji	.165/.785
Rött	
2015 Bott Frigyes Frankovka Modrá Slovakien	.165/.720

Bott jobbar på gränsen mellan Ungern och Slovakien, mitt emellan Bratislava och Budapest. Allt han gör är tydligt markerat av stram kalkighet. Allt är aromatiskt och friskt och vittnar inte om några inlandsproblem det känns snarare mycket fräscht. Lingonsyror och lite stjälkkrydda.

På tal om avfolkningsbygder, sovande traditioner under rekonstruktion, måste man nämna Alto Piemonte. Några av de mest betydande vingårdarna låg i Boca, Gattinara och Ghemme. När FIAT tog fart på sextioalet lämnades denna svårodlade region. Idag går bussturismen till Barolo Barbaresco i söder.. Sanningen är att innan industrialismen trumfades dessa idag marginaliserade vingårdar Barolos cruer. Högre höjd och blanddruvan Vespolina gör detta till dåtidens men också framtidens region. En kultur är sina utövare.. En lärd utböling (Christoph Kuenzli) och en energisk inföding (Christiano Garella) och ett par seniora bröder som knappt vet vad FIAT är (Petterino).

2015 Le Piane Maggiorina (utbölingen med deg och historien klar för sig) .595	
2010 Le Piane Boca (utbölingen med deg och historien klar för sig) .1050	
2002 Petterino Gattinara (seniora bröder där tiden stått stilla)	.875

VITT

2015 Domaine de l'ecu Classic VdF	.95/.440
2008 La Coulée d'Ambrosia l'02 vigne	.135/.690
2015 Joiseph Fogosch Grüner Veltliner Ofiltrerade Orange.	.150/.750
2013 Domaine de la Bellivière Calligramme Jasnières	.150/.750
2014 Domaine de la Bellivière Calligramme Jasnières	.150/.750

RÖTT

2015 Domaine de Bellivière Pollux VdF	.135/.595
1991/1993/1994 Lea Selection Pommard Bourgogne	.150/.690
2015 Daniel Sage Grange Bara	.150/.690
2015 Daniel Sage Adam Contre le Beefsteak	.150/.690
2015 La Coulée d'Ambrosia Le Villageois	.150/.690
2014 Les Têtes Bourguil Les Marquises	.150/.690
2015 Domaine de Bellivière Rouge-Gorge Pinot d'Aunis Coteaux de Loir	.150/.690

2017-05-25 - 2017-05-27
@maartenvanessche @niekmeul

MAARTEN VAN ESSCHE - NIEK MEUL, BE

3 Day Modern Style Workcation - we put Maarten and Niek Meul in our little kitchen. It always good to have friends over. This gives us a motivation to clean a little extra, fix the last screws that has been loose since we opened and also reminds us of all the fine produce and suppliers we have gathered. This week started with meeting suppliers and will end with this temporary menu mad on our produce with Belgique shades.

Maarten runs a 24 seat speak easy restaurant in the south suburbs of Brussels, has a background from Peter Goossens - Hof van Cleve, Alain Ducasse - Bar et Boeuf. Niek lives in Värmdö and picked some of the ingredients in his backyard. His is born in a restaurant but the music got in the way of cooking. Now he is slowly finding back to the stove.

En och annan torsk gravades. Olika ätliga jordimitationer började laboreras fram innan vi begravde hela projektet.

Tore Wretman- lamm i dill, nobis, etc

Det var många söderbor som kom in och tittade på menyn och vände i dörren under Tema Tore Wretman. Vem fan blir spontant sugen på Lamm i Dill liksom. Eller Matjessill. Alla inskränkta sushiätare tänkte nog att det här var väl världens tröttaste ställe men reaktionerna var desto positivare hos de som stölat med Tore själv nere på källarn'. Även de utländska turister som besökte oss under sommaren uppskattade att få prova på SUPER in-traditionell svensk husman. Och så himla trist är det faktiskt inte med gubbmat.

Göteborg- Nya Amsterdam, lökträdgården, Lisebergskaninen, GBG horse show, Bränd Gaisare

Götet, Lilla London eller kanske Sveriges framstjärt. Göteborg har länge varit en källa till humor och oftast på deras bekostnad. I det här temat kunde vi dessutom helt ohämmat släppa ut det värsta ur våran egen "humor" och skylla allt på dem. Bränd Gaisare var huvudrätten där vi varvade sotad makrill med grön sparris och pudrade på lite aska så det dessutom såg ut som Gais grön-svart-randiga matchtröja. Anders "taco" Svensson som desert, var ju inte helt fel heller.

Ett stort tack och förlåt ska riktas till Tomas och Guillaume i köket (göteborgare) som fått utstå mycket ret innan, under och efter detta tema.

salvador dali- vaktel en surprice, rödtunga ala öarna, ostron brollatti, wilhelm tells rumpa, buljong bamuko Salvador skulle nog vara den värsta tänkbara gästen att servera. Det är lätt att tänka sig en enklare person att tillfredsställa men som tur har han skrivit en kokbok som hjälp på traven för oss som försöker vara alla till lags. I Dalis kokbok får man inblick i harmonin mellan smak och presentation. Ta hans "purjotårta oasis" t.ex som är en smördegspaj med en hel purjo som sticker rakt upp ur smördegsglocket som en palm. Den kom inte med på menyn men bidrog till den smått surrealistiska känslan som kom med temat.

konserverat- rökt och djupfryst, picklat, fermenterat, saltat

Det hade smugit sig på en vilja att laga "svensk mat". Våra ögon grusades rejält, då alla har en egen uppfattning om vad som är svenskt. Tillslut kokade vi ner alla rätter till deras minsta beståndsdelar och fann att en sak kan sägas om svensk mat. Den är mycket sällan färsk. Olika konserveringsmetoder blev vårt sätt att hänga upp det på men kan man göra en meny på bara gammal mat?

Så en dag kom Arvid Sylwan och frälste oss med sin närvaro. Denne gastronomiske renässansman iklädd funktionsplagg, snarare än cape. Så fort vi fick en idé och fastnade i handhavandet eller historiska spörsmål, tog han ett lugnt andetag och la ut en intrikat matta av detaljerad information, vars värme tröstade oss otaliga gånger. Han saltade, syrade, jäste, saftade och picklade, lik mannen som kunde tala med råvaror. Oavsett nedbrytningstillstånd vet han vårt och råvarans bästa. Arvid hade således svaret på hur man serverar gammal mat. Men exakt hur jävla gammal mat man kan servera återstår att se.

jorden runt på 80 minuter -kitfo, tiradito, mac n cheese, fläksida med rotmos

Den sista måltiden- erik den 14, julia child, jon åström, nattvarden

Erik XIV dog av en förgiftad ärtsoppa. Julia Child trillade av pinn efter att hon käkat fransk löksoppa och om Jon Åström Gröndahl skulle dömas till döden skulle han vilja ha en Surf n' Turf. Det var ungefär det vi serverade under den menyn som resulterade i den stora tavlan som hänger på väggen, målad av Love Lundell. Men, så vitt vi vet var det ingen som dog efter att de testat Temat Den Sista Måltiden. Friskt vågat, hälften vunnet sägs det ju.

skogen- skogsbrand, gungfly, varning för hagel, rotvälta

Sedan tidernas begynnelse har människor gått omkring i skog och mark och gnagt på saker för att försöka stilla sin hunger. Den resan försökte även vi göra under det här temat när vi undersökte vad skogen hade att erbjuda. En brandskadad ren, en gungande dyig myr och en stormfälld tall blev vår ingång. Vi var rätt varma i kläderna och ville njuta av nynordiska råvaror men slippa det anala, sakrala och ibland gastronomiskt anemiska anrättningarna som stormade runt i dessa strömningar. I trolska och smått patetiska upplägg försökte vi göra nordisk mat goffig och mindre upp tajt. Många frågor kvarstår dock, varför vill ingen kock kalla det dom gör för nynordiskt precis som att ingen hipster vill kalla sig hipster. Och vart går egentligen gränsen mellan garnityr och inredning, så man vet vart man ska sluta äta?

underjorden- gravat, knölar, rötter, kanin

Det okulta har ju alltid lockat. Vem har inte suttit nere i rock-källaren Medusa i Gamla stan och känt att, *jag kan fan bli en del av det här. Här hör jag hemma. Jag är Rock n' Roll*. Inte alla kanske men några av oss har det och där föddes den här idén. Att göra ett tema som skrapade på ytan och tittade neråt för att hitta ett hem nedanför stadens polerade yta. Vi grottade ner oss i nedgrävda och uppgrävda läckerheter som rötter, kaniner och betor.

Det är kul att servera Mac n’ Cheese på ett ställe som folk kanske tycker är en finkrog. Men vi har aldrig aspirerat till att vara särskilt fina och dessutom är det roligt att blanda högt och lågt. Under det här temat gjorde vi nedslag på jordens kontinenter och plockade russinen ur kakan så att säga. Då föll det sig naturligt att ta med Mac n’ cheese som Nordamerikas bidrag och para det med Cola Light. Andra rätter var Injera från Etiopien och Eritrea och Tiradito från Peru. Antagligen uppkom temat av en enda anledning - Elias komplicerade förhållande till isbergssallad, äntligen fick han gastronomiskt fog för denna hjärndöda råvara i hans beryktade Antarktisanrättning.

Stockholm, Gamla Eken eller Öarnas Stad- gröna lund, sthlms blodbad, potatisupproret.

Den där lukten av tunnelbanan som blandar sig med målaren, trafiken, människor och tusenårig historia. De ljusa sommarnätterna på folktomma gator och de nattsvarta mornarna vid en busshållplats i snålblåst och fuktig kyla. Stockholm har allt och alla kan relatera till henne på något sätt. Högst uppe på Söders höjder försökte vi summera bredden i flera dimensioner. Vi reste historiskt och geografiskt och landade i en meny där Stockholms Blodbad kanske är den mest minnesvärda. I bästa fall har vi bidragit till den samlade historien och doft-mosaiken som präglar denna underbara håla som vi kallar hemma.

julia child- sista måltid, red meat and gin, crab en aspic, kyckling albufera

Skillnaden mellan USA och yoghurt är att i yoghurt finns det kultur. Det ville Julia Child råda bot på genom att skriva tusentals sidor med recept och kabla ut dessa via hennes matlagningsprogram under 60-, 70- och 80-talen. Hon ville lära amerikanerna att äta god vällagad mat av högsta kvalitet. Utan vidare hänsyn för kostnader lagade hon spädgris, anklever och hummer med en käft vassare än hennes kniv. “Red Meat and Gin” svarade hon till exempel, med sin karaktäristiskt gälla röst på frågan hur hon höll sig så ung trots sin höga ålder. Julia Child är den kulinariska motsvarigheten till Stålmannen men hon hade inget kryptonit som kunde stoppa henne. Trots mängder med smör, gräddor och vin höll hon stånd mot kolesterolets gäckelser.

loire- champinjonmuseum, major predator of loire, sauce nantes, jean d’arc, cab franc

Under sommaren 2016 hade Elias panik och idétorcka. Då ringde han Gustav som satt i en hyrd, råkeff Renault Twingo på Europaväg A85 i krokarna av Saumur. “-Vad ska vi göra med nästa tema? Nu får för fan du hitta på nått!” “-Vi kör Tema Loire” svarade Gustav och så var det med det. Strax därefter passerade Gustav Champinjonmuseet på väg mot Angers och uppslagen stod som spön i backen. Till söder om honom flöt floden Loire fram och i den finns det mer gädda än i Dalälvsmyningen. Jeanne D’Arcs häst stod på torget i Blois och Sauce Nantais passade även in fint.

marco pierre white- bräss, lobster and leeks, pig foot Kaufman, pigeon, Lemon tart, melba,

Marco Pierre White är restaurangvärldens första rockstjärna. En stenhård jävel som rökte i köket, fick Gordon Ramsay att grina och, två Michelinstjärnor. Satan vad vi fick slita för att få till den här menyn som vi körde runt årsskiftet 15/16. Köket jobbade 200% och hela menyn var en ekonomisk katastrof men det gjorde julvilan desto skönare. Testa själva att bena ur en grisfot och behålla den sladdriga gelatin sockan intakt för att sedan fylla den med kalvbräss och tryffel så får ni se. Visst lärde vi oss något; omständig mat med dyra råvaror leder till långa dagar och mindre pengar till lön.

vilse i växtriket- snacksrabatt, sparris, zucchinisoppa, ägget

Det alternativa namnet på den här menyn var Tema odödligt. Vi ville göra en meny som var helt vegetarisk där ingen behövt sätta livet till vilket passade bra in på försommaren 2016. Då började vi jobba med Jens som bland annat hade odlat vårvitlökar som vi friterade och serverade med ett vinägerpulver. Menyn kändes klockren men det var en mental/verbal wrestling match att försöka få medelålders män att avstå från finalen, att få lägga ner och äta upp en annan varelse.

cajsa warg- kyckling och isterband, friserade frikadeller, förlorade ägg m selleri. dospalt

Har ni provat att läsa en kokbok från från 1755? Det har vi och vi fattade ingenting. Cajsas Hjelpreda i Hushållningen för Unga Fruentimber, som vi hittade i originalutgåva, var först helt ogenomtränglig. Glöm smarriga närbilder på fuktiga örter i motljus. Men efter en tid visade det sig att 260 år gamla recept kändes oväntat moderna. Friserade frikadeller t.ex. där gjorde vi krocketter av Mälarens Hannibal Lecter, gäddan.

afrodisiaka- venus födelse, ägget och casanova. kärlekens tunga, höga visan

lamm-

Aldrig är fantasin så obegränsat fri som inför optimeringen av akten med stort A. Myriader av dekokter, råvaror och tekniker är dokumenterade som välgörande smörjelser i den brinnande friktionen mellan kroppar. Genom en kavalkad i inmunnandets lidelser försökte vi uppegga och sätta stämning i hopp om frukt i mänsklig närhet, nyttillskott eller hedeliga solosymfonier. Knoppar brast, mollusker sörlades, tungor löpte över tallriker samtidigt som klubben Natten la ut sin ljudmatta i lenaste sammet. Passionen besjöngs i Högan visa tills intet öga var torrt.

Törst ska släckas med eld och Powerballader.

jordärtskocka

Jordärtskockorna köpte vi av Janne i Malmköping som vi började jobba med redan när vi var en svartkrog i Svedmyra. Janne är en helt underbar före detta lärare som tar emot en med stora jordiga karlnävar på sin gård. Han odlar de konstigaste och mest spännande grönsaker vi stött på och har sedan dess varit en återkommande leverantör och inspiratör. Egentligen hade det gått över i primörsåsong men då fick vi veta att j-skockran ibland får slängas då bönderna inte får ut de sista för då ska alla sätta upp sparris på menyn. Vi pressade in dem i både förrätter, varmrätter och desserter.

hönan och ägget

Grundiden var ju att vi skulle jobba med billiga råvaror. Och så fick vi tag i en bra kyckling... Och ägget föll sig ju naturligt efter det. Ägget har sen blivit en återkommande detalj som vi fortsatt att jobba med. Kycklinguppfördande i Sverige är i sin linda men idén var att visa på kvaitén hos bra kyckling, om den är uppfödd rätt och har ätit rätt. Vi jobbade väldigt småskaligt och en fredagsleverans med färska kycklingar fastnade tyvärr på DHL:s centrallager och kom fram först på måndagen. Det satte oss ordentligt på pottan kan man väl lugnt påstå.

gästspel

Saori Ichihara, Ichi,STHLM

Jens Carlsson, Missväxt Södermanland

Maarten van Essche, Neik Meul, Wilder at the Villa, BE

Thomas Retsinger, Bar Centro GBG