

FUSION: **Björk och Bambu** // Vegagatan 50 // 031-13 80 50 // Öppet: ons–tors 18–22, fre–lör 17–24 // [bjorkochbambu.se](http://bjorkochbambu.se)

Foto: Anna von Brömssen

BETYG  
23  
MAT 18/20  
SERVICE 5/5

# Ljuvliga smaker och utmanande viner

**RESTAURANGCHEF CHRISTINA WU PERSSON** och köksmästare Oscar Persson har i sommar firat femårsjubileum för restaurang Björk och Bambu i Linnéstaden.

Kvällens första val står mellan att sitta inne eller ute. För att kunna njuta av mat och dryck väljer vi lugnet inne i stället för Vegagatans trafik. För att utmana krögarparets egna ord om mixen av erfarenhet och kreativt nyskapande samt förmågan att matcha mat och vin väljer vi en avsmakningsmeny med sex rätter och tillhörande dryckespaket. Menyer på två, fyra och nio rätter erbjuds också, liksom à la carte.

Enkelt uttryckt serveras vi två förrätter, tre varmrätter och en dessert – alla med ett specifikt vin till. Samtliga sex rätter är vackert och stilrent dekorerade med portionsstorlekar som passar oss.

Av de två förrätterna sticker chawanmushin ut mest, på ett positivt sätt. Den japanska ångade äggstanningen, som innehåller blåmusslor och serveras med både sjögräs och krandill, smakar mycket hav och smakerna förenar, precis som kvällens övriga rätter, det asiatiska med det svenska. Vinet här är La femme soleil, gjort av den spanska druvan macabeo, som odlats i den franska regionen Rousillion. Det vita vinet smakar krämigt, friskt och har en hög mineralitet, som lyfter chawanmushins smaker.

Efter tre rätter är en av oss så mätt att en viss oro infinder sig för hur vi ska orka de kommande tre. Eftersom vi får gott om tid mellan rätterna visar sig detta dock inte bli ett problem.

**MATUPPLEVELSEN FÖRHÖJS** genomgående av de utvalda vinerna i vårt dryckespaket. Sex olika viner med halva glas, vilket vi uppskattar när det är så många serveringar. Vinerna är utmanande och de flesta passar inte att



## Björk och Bambu

**Mat:** Svenskt och asiatiskt i fusion.

**Dryck:** Innovativ vinlista utanför Systembolagets standardutbud.

**Prisnivå:** 4.

**Garderob:** Utan avgift.

**Vegetariskt:** Två vegetariska rätter.

**Stämning:** Lättsam och avslappnad med kvarterskrogskänsla.

**Tillgänglighet:** Ett litet steg upp från gatan. Inga trösklar inne i lokalen.

**Ljudnivå:** Låg – både gällande gästsorl och musik.

**Uteätarnas nota för två:** 2890 kr (två 6-rätters avsmakningsmenyer à 725 kr, två tillhörande vinpaket à 695 kr och två mineralvatten à 25 kr styck).



dricka utan mat. Ett bra exempel på detta är den friterade oxkinden, som serveras med rödbetor tillsammans med det spanska naturvinet Nas del Gegant från vinhuset Escodas-Sanahuja. Vinet har en utpräglad stalldoft som inte känns angenäm, men tillsammans med maten smakar vinet utsökt. Köttet är mycket mörkt och rödbetorna är perfekt tillagade.

Sexrättersmenyns avslutning består av en ljuvlig smakkombination av körsbär från Guldheden, len chokladglass och kanderade mandlar. Till desserten dricker vi Choya extra years, som är en umeshu, det vill säga japanskt plommonvin med plommonen kvar i flaskan. Friskt och med en lagom sötma i en bra balans kompletterar starkvinet vår sista rätt.

**RESTAURANGENS INREDNING** är skandinaviskt stram och ljus, men lokalen i gatuplan har lite av en källarkänsla bland annat till följd av de synliga ventilationsrören. En ovanlig detalj, som vi uppskattar extra, är att alla bestick ligger i varsin låda under bordsskivan. Smidigt att kunna välja själv och växla mellan bestick och pinnar.

Christina Wu Perssons mat- och dryckespresentationer är under hela kvällen både entusiastiska och kompetenta. Vi lämnar därmed restaurangen med en härlig känsla av att ha fyllts med både nya kunskaper, energi och framför allt en utsökt måltid. Björk och Bambus team lyckas verkligen kombinera svenskt och asiatiskt i varje rätt och dessutom på ett okonventionellt sätt. ♦



ENTUSIASTISKA MAT-  
OCH VINPRESENTATIONER.

VARM LOKAL MED VISS KÄLLARKÄNSLA.

