



Bild: Anna von Brömssen

 Den här artikeln kan bara du som prenumererar läsa.

Uteätarna: Björk och bambu

LYX (UTEÄTARNA)

Den eldade havskräftan och torskrätten smakar fantastiskt.

Det här är en recension. Ställningstaganden är recensentens egna.

ANNONS
ANNONS



Asiatiskt/Nordiskt

Björk och Bambu

Vegagatan 50

031-13 80 50

Öppet: tis-tor 18-22, fre-lör 17-23

bjorkochbambu.se/

Betyg

22

Mat 17/20

Service 5/5

Plus: Bra dryckespresentationer och engagerat om vad vi har på tallriken och hur det är tillagat. De alkoholfria alternativen är fantastiska och genomtänkta.

Minus: Det står på menyn att rätterna är små och det stämmer. Beställer man fyrrättersmenyn får man inte vara så hemskt hungrig när man kommer.

Maten: Nordiska smaker tillagade med asiatiska tekniker.

Drycken: Utvalda spännande öl, viner och alkoholfria alternativ. Till menyerna erbjuds öl- eller vinpaket.

Prisnivå: 5

Garderob: Avgiftsfri

Vegetariskt: Säg till vid bordsbokning.

Stämning: Avslappnad och mycket trivsamt.

Tillgänglighet: Enkelt att ta sig in, gott om plats mellan borden.

Ljudnivå: Stillsamt.

Uteätarnas nota för två: 1 917 kr för två fyrrättersmenyer, ett vinpaket, ett glas cava, fem alkoholfria drycker.

🕒 10:00 - 28 jan, 2017

Så fort vi kommer innanför dörren till Björk och Bambu i Linnéstaden försvinner känslan av den blåsiga vardagsjanuarikvällen. Christina Wu Persson, som driver krogen tillsammans med sin man Oscar Persson, välkomnar oss varmt och tar hand om våra jackor. I lokalen är det fridfullt. De ljust gröna och vita linnedraperierna som skiljer bord från varandra skapar både luft och avskildhet. Björkborden är avskalad dukade, besticken ligger i en låda.

En cava, Mistinguett (89 kr), föreslås som aperitif och den är både frisk och rund i smaken. Den av oss som väljer alkoholfritt under kvällen blir inte besviken. In kommer en torr mousserande vit vinbärstryck, Rudenstam (55 kr). En pärlande och lyxig början. Det finns fyra- och sexrättersmeny samt en avsmakningsmeny. Gästen kan också komponera efter eget huvud och uppmanas då att välja fler rätter eftersom de är "något mindre". Vi tar varsin fyrrätters (510 kr) och efter den lilla läckra aptitretaren och den smakfulla brödkorgen med fem sorter, kommer första rätten. Eldad havskräfta med kräftdumplings på en bädd av fänkål tillsammans med fänkålskräm, lakritsrot och tunt skivad rädisa. Kräftan har en ljuvlig konsistens och saftig smak som kompletteras av lakritsroten. Det är dock för mycket skivad fänkål på tallriken, och vi lämnar det mesta av den. Det vita vinet på pinot gris från Alsace är en fullträff till. Ett glas lemonad (30 kr), gjord

på yuzu ger frisk smak till rätten.

Rätt nummer två är torsk. Små råa bitar har lagts ihop till en cylinderformad rulle och försiktigt tillagats runt om, som en ballotine. Torsken serveras avsvältnad i tunna skivor toppade med persiljerot och puré med yuzu. Fisken smälter i munnen, smaken är fantastiskt god, mild och rund. Syrligheten i yuzun kontrasterar fint med det söta i persiljeroten, men tillbehören tar nästan för stor plats i kompositionen. Den vita bourgognen från Bret Brothers är utmärkt till, liksom glaset av en annan lemonad med yuzu som bas (30 kr).

ANNONS



Så kommer kvällens enda riktigt varma rätt, en hårt stekt, ångad fläksida med råakor, äpple och lite sky. Vid bordet rivs en himmelsk färsk wasabi från England och vi får en knivsudd var av den exklusiva kryddan. Köttet är mört, saftigt och smakrikt och råakorna passar till. Vi hade dock hoppats på en knaprigare yta. Det röda mustiga vinet av tempranillo från La Mancha Spanien är något strävt. Däremot passar glaset med äppelmust alldeles utmärkt till det smakrika köttet (30 kr).

Det mörkrosa desservinet på pint noir från Helmut Lang är precis så stramt som vi tycker ett dessertvin ska vara. Det kompletterar dessertens fantastiska smakkombination av sötsträv tjock, fast yoghurt, söta tunna marängflarn och syrliga lingon inlagda i hibiskussirap perfekt. Ett glas kombucha (30 kr), avsvältnat jäst te, tar med sin syrlighet desserten till en ny nivå.

Besöket är personligt och professionellt. Maten visuell, mycket god, med avvägda och finstämda smaker. Rätterna inbjöd till diskussion om både utseende och tillagning. Vi kommer gärna tillbaka.