

LG & Vinlistan

Zink Grill

AV ULRIKA KARLSSON

Biblioteksgatan 5
111 46 Stockholm
Telefon: 08 – 611 42 22
www.zinkgrill.se

Öppet:
måndag – fredag 08.30 – 10.30, 11.30 – 01.00
lördag 13.00 – 01.00
söndag 12.00 – 23.00

Priser middag:
Förrätt 149 – 169 kr
Varmrätt 169 – 365 kr
Efterrätt 108 kr

Pris vin per flaska: 345 – 3 900 kr
Antal viner på vinlistan: ca 80
Sommelier: Martina Seth
Krögare: Peter Nordin

POÄNG ZINK GRILL

URVAL	87 LGP
AMBITION	89 LGP
PRISBILD	89 LGP
HELHET	89 LGP
TOTAL	89 LGP

MATEN

Zink Grill förenar gammalt med nytt, inredningen är hämtad från antikvariat världen över, restaurangidéen är att följa den nutida människans rytm. Frukost, lunch, middag och nattliga äventyr kan avnjutas på krogen, en företeelse som för tankarna till kontinental upplevelser.

Zink är måhända mer social funktion än utpräglad matupplevelse. Den gastronomiska inriktningen är enkel, vällagad mat av de bästa råvarorna som med känsla blir till skonstlat med fantastiska smaker. Det låter simpelt men få lyckas med samma briljanta helhet som Zink. Kombinationen av kolgrillat, pasta, charkuterier, säsong, sött och cocktails kryddat med fransk, italiensk, spansk och en skvätt amerikansk prägel blir till gjutet intryck. Zink besöker vi ofta för säker leverans av det kända, ingen konstigt och bara gott. Menyn bjuder på det mesta men enligt vår servitör är det kött man är allra bäst på. Rätterna från kolgrillen kommer som perfekt tillagad köttbit till vilken det adderas önskad tillbehör, eller som krögaren Peter Nordin konstaterar, bordet skall vara fyllt av små rätter kring vilka gästerna umgås under avslappnade former. På Zink äter vi med ögat, charkuterier ligger uppradade i disk, bara att välja. Samtidigt beundrar vi skärmaskinen i rött, en vacker Ferrari som är självklar del av inredningen. I en glasdisk bjuds efterrätter, bakverk och sött som lockar till avslut. Vi som orkat ända fram vet att marängtårten är fullkomligt oslagbar likaså husets komposition av tiramisu och den perfekt knäckiga crème brûlée. På Zink snålas inte med storleken, portionerna är tilltagna och en varmrätt är mer än väl om det inte vore för de himmelskt goda smakerna. Nyplockad svamp fyller de små bräckta kroppkakorna, från bondens marknad kommer buljongkokta smålökar och snabbstekta kantareller och ankleverburgare visar sig vara minibrioche med ankleverterrin, jordgubbar och balsamico, förätter som frestar och omöjliga att avstå. Blandat chark serverat på carraramarmor funkar alldeles utmärkt som "eftermiddagstugg" likaså handgjorda italienska ostar med tillhörande sött.

Jag slinker ensam förbi och njuter lasagne

"som på toscanska tantens vis", den bakade pastan serveras utan tillbehör och är faktiskt bland det godaste jag ätit på pastafronten. Melerad spädgrisskuldra och rack av primörlamm som grillas över träkol är typiska zinkrätter likaså handgjord salsiccia serverad med stora vita bönor i fond och parmesan. Lättsmält, glöm det, på Zink tänker vi varken kalorier eller GI utan anstränger oss till det yttersta för att kunna äta mesta möjliga. För allt smakar bra och valmöjligheterna är många.

Zink sätter inte maten utan helheten i fokus, inget är pretentiöst och få lyckas kombinera totalt tillbakalutat med professionellt bemötande. Servicen är avskalat tydlig utan krusiduller av moment och onödiga presentationer. Det rutinerade gardet på Zink har stenkoll på gästerna och med skönt och nästintill nonchalant agerande låter de oss njuta mat, dryck och stämning i världens äldsta nyöppnade restaurang.

DRYCKEN

På Zink Grill dricker vi gott, med oväntat tilltagen vinlista finns något för alla och blandningen av välkända producenter och småskaligt udda gör att även den kräsne "vinnörden" hittar spännande bland buteljerna.

Den moderna vinvärlden lyser med sin frånvaro, inte ett enda vin från vare sig Sydafrika, USA eller Australien. Vilket inte gör det minsta! Med fingertoppskänsla är innehållet noga utvalt och lirar med resten av zinkidéen, inget svulstigt och överdimensionerat utan rättfram och välsmakande. Högt och lågt, exklusiva viner samsas med enkelt och 35 av listans dryga 80 viner serveras glasvis. En blandad kompott av franska, spanska och framförallt italienska viner med något enstaka från Portugal och Tyskland som smyger sig in, blir till trevlig läsning. Spridda skurar regioner och appellationer ger en härlig cuvée av druvor, Pinot Noir från Nicolas Potel i Nuits-Saint-Georges, Syrah från Chapoutier i Rhône och Sangiovese från Banfi i Toscana. Goda "blends" från Bordeaux och mustig amarone funkar till kraftiga rätter från kolgrillen.

10-talet champagne är träffsäkra, exklusivt från Krug och enkelt från Palmer, medan välgjort från Egly-Ouriat fångar vårt intresse. 15

folkliga vita viner, vare sig exklusivt eller supersimpelt, utbudet är trevligt och förvånansvärt omfångsrikt även om enstaka guldskorn skulle liva upp innehållet.

Fokus är röda viner, till Zinks "köttiga" meny finns mycket att välja mellan. Listan består av en lång rad viner uppställda efter ursprungsland och i möjligaste mån finns druvnehållet markerat efter varje vin, enkelt och lättläst, liksom övrigt.

Träkolsgrillad entrecôte Gran Cru med La Mission Haut-Brion får det att vattnas i munnen likaså rostad spädgris toppad med örthonung och Barbera d'Alba Gallina från La Spinetta.

Lika gott torde Barolo Carobric från Paolo Scavino lira med träkolsgrillad kalvrygg eller grillad, handstoppad chorizo borde smaka hyfsat med rundad Tempranillo från Pago de los Capellanes i Ribera del Duero.

Zink är nyöppnat och vinlistans innehåll är ungt, svårt att kräva lagrade buteljer till en början men jag ser fram emot att välja bland moget. Få kombinationer lockar mer än Zinks vällagade rätter och lagrat i butelj, vilken upplevelse! Dagens lista rymmer enkom viner hitom årgång 2000, de allra flesta redo att njutas andra med potential att lagras ytterligare. Mängden olika producenter är plus i kanten och innehållet är långt från stereotyp, vinerna är handplockade och åtminstone för mig är en hel del nya bekant-skaper.

Priserna är som övrigt i huvudstaden, inte hutlösa men heller inte påfallande låga. Rätt och slätt ingen överraskning åt något håll. Enklaste Rioja för 90 kr glaset är inget att säga om även om kvalitet kontra pris är i mastigaste laget.

På Zink är sommelierarbetet lika avslappnat som resten, några längre utläggningar om lägen, druvor och jordmåner levereras inte. Är vi nyfikna frågar vi men inget kommer "gratis", vilket passar oss perfekt. Här vill vi njuta vin och mat, stämning och atmosfär, utan överdrifter och tillkrånglad upplevelse. Ett besök på Zink följs av flera, man har på kort tid skapat stilsäker föreställning utan toppar och dalar, hit kommer vi för att uppleva tidlös restaurang och genomtänkt helhet.

KRÖGARE PETER NORDIN

Hur kom du på idén att starta Zink Grill?

– Jag och min fru Carina reste runt i Europa och av en händelse fick vi höra talas om ett antikvariat som specialiserat sig på gamla restaurangmiljöer från slutet av 1800-talet fram till runt 1950. Det låg mellan Lyon och Paris, nyfikna ändrade vi resrutt och åkte dit. Ett fantastiskt ställe, det var som att kliva in i en annan tid, känslan av Madame Tussauds infann sig.

I ett hörn fanns en bardisk i zink, enligt antikvarien så var det den franska sångaren Yves Montands favoritbar. Vi köpte den och i samma veva fick vi förfrågan om kontrakt på lokalen på Biblioteksgatan och tanken på Zink började ta form. Jag var redo för något nytt och på Zink har vi verkligen satt vår egen prägel.

Inredningen är speciell, berätta!

– Köpte vi bardisken kontant fick vi både soffor och bord på köpet. Och en gammal teaterkulliss, 4 meter hög och 18 meter lång daterad 1933, från Operan i Paris. Nu började ett intensivt sökande efter pryglar. Golvet kommer från ett ställe utanför Madrid, samma typ av golv används i moskéer i Nordafrika. Inslagen av trägolv kommer från en polsk bank. Jag hittade gamla speglar gjorda i Finland, Estland och Tjeckien medan takkronorna tidigare satt i kommunhuset i Ödeshög. Det enda moderna på hela Zink är köket. Det tog 1 år att färdigställa restaurangen, till och med de tygklädda elledningarna är gjorda enligt klassiskt manér.

Varför Zink?

– Jag var redo för något nytt i livet, i 25 år har jag arbetat stenhårt med Prinsen, en underbar restaurang som krävde 100 % närvaro. På Prinsen gjorde jag allt, från att släcka dagliga småbränder till långtidsplanering, ett fantastiskt arbete men som efterhand blev ganska likriktat. Så jag bestämde mig för att sälja Prinsen. När jag tog över restaurangen 1985 var jag 26 år gammal, ung, oerfaren och med massor att lära. Idag kan jag betydligt mer men vill ändå fortsätta utvecklas som kock och människa.

Zink Grill är en succé, hur kommer det sig?

– Restaurangen omsätter nog mest i Sverige per kvadratmeter och det är väl en form av succé antar jag. Förklaringen ligger nog i att det inte är ett koncept utan en livsstil, alltid öppet och ett ställe utan begränsningar, här serveras frukost, lunch och middag. Tanken är att maten skall vara jättegod men inte fantastisk, det är



”På Zink skall gästen äta jävligt bra och få tid att umgås.”

inte därför du kommer till Zink. Allt är enkelt och skall vara som hemma, du känner igen dig i råvaror och rätter. Kort och gott, på Zink skall gästen äta jävligt bra och få tid att umgås.

Är Zink en drömrestaurang?

– Jag har spenderat mycket tid i Toscana och reser mycket till Paris och gillar det sydländska sättet att äta, många små rätter som gör att ätandet blir en social funktion. Jag älskar charkuterier, är förtjust i plockandet och pillandet, det skapar samtal och måltiden blir så mycket

mer än bara mat.

Många restauranger glömmet att låta gästerna umgås, man tar över måltiden med långa presentationer och allt blir väldigt pretentiöst, inte riktigt min stil helt enkelt. Vi kockar har en förmåga att ”blåsa upp oss” lite för mycket, ta oss själva på för stort allvar.

Vilken är din filosofi när det gäller mat och kvalitet?

– Kvalitet skall finnas naturligt och behöver inte sägas, med andra ord använder vi bara de bästa råvarorna. Grunden för matlagning är enkelhet med smaken av råvaran i fokus. Jag älskar att arbeta med det småskaliga, ett strålande exempel är vår träkolsgrill som eldas med kol från Norrland. En kille jag känner har sin egen kolmilla och använder bara gammalt virke som vuxit långsamt, kolet är helt fantastiskt. Vi använder enbart gnisttändare vilket gör att det inte blir några onödiga bismaker från tändvätska.

Vinet, är du med och påverkar listan?

– Martina Seth, vårt matsalsankare, ansvarar för listan. Jag är vinintresserad och på Prinsen importerade jag egna viner. På Zink lägger jag mig i betydligt mindre, vi har diskussion kring vad som bör finnas och de grova riktlinjerna är jag delaktig i. Jag gillar den gamla vinvärlden, Frankrike och Italien ligger mig varmt om hjärtat och urvalet skall vara personligt. Däremot har vi betydligt mer viner på listan än jag tänkte från början, men så länge det funkar, finns ekonomi och rimlighet i det hela är det helt okej.

Sammanfatta det gånga året på Zink!

– Ett överkligt år, vi inledde med fantastiska tidningsrecensioner och det blev redan från början en ”hype” kring restaurangen. Som tur är håller det i sig och vi har lyckats skapa varaktighet, inte en gastronomisk höjd som är omöjlig att klara av utan ett ställe dit många hittar. Zink är i princip fullt hela tiden!

Hur ser närmaste framtiden ut?

– En spännande kurs med en av Italiens främsta kockar väntar runt hörnet och sedan håller jag på med en kokbok. Inte i bokform utan en som finns på nätet, som du enkelt kan tanka ner i din telefon när du handlar. Alla matbilder tar jag med min iPhone och tanken är att boken skall uppdateras kontinuerligt. Jag är teknikfreak och gillar nya pryglar, en kokbok som är tillgänglig när det verkligen behövs är en idé jag haft länge.



Ett urval viner från Zink Grills vinlista



2000 de Venoge Blanc de Blancs

CHAMPAGNE / FRANKRIKE / DE VENOGÉ / NR 83721 / 439 KR

Hos de Venoge gör man "folkelig" champagne, lätt att tycka om och förhållandevis tillgänglig som ung. Marc-Henri de Venoge var schweizare och startade sitt champagnehus 1837 i Mareuil-sur-Aÿ men flyttade snart till Épernay. Husets viner har tillhört de mest betydande i Champagne de senaste 100 åren och idag är portföljen bred. Mängder viner samsas under samma etikett och håller genomgående bra kvalitet. Chardonnay hanteras fantastiskt, i blanc de blancs är helheten ung och livlig med stram framtoning i kombination med gul fruktighet, kruttrök och mineral. Den gräddiga eftersmaken dröjer sig kvar och vinet bjuder härlig upplevelse och intensiv koncentration. Den fylliga stilen kompletterar övrigt bland champagne på Zinks vinlista.

Palmer & Co Brut

CHAMPAGNE / FRANKRIKE / PALMER & CO / NR 7372 / 219 KR

Något så ovanligt som ett kooperativ som producerar rena, välgjorda och moderna viner. Strax efter andra världskriget gick 7 druvtodlare samman och bildade ett kooperativ som numera är beläget i Reims. Idag innefattar verksamheten 310 odlare som tillsammans äger 450 hektar. Man har tillgång till druvor från 40 olika byar och genom den senaste tekniken kombinerar tradition med innovation. Det produceras 2 miljoner flaskor och i källaren finns ett ovanligt stort lager av åldrade viner som degorgeras vid beställning. Palmer Brut är lätttryckt och tillgängligt, den inställsamma stilen präglas av mogen gul frukt, melon och jästighet därtill med rostade toner och lime i eftersmaken. Ett trevligt "husubbel", billigt, förhållandevis enkelt och lättsamt.

2007 Ca' Di Pian Barbera D'asti

PIEMONTE / ITALIEN / LA SPINETTA / NR 73926 / 195 KR

La Spinetta är en fantastisk producent med magnifika viner. Här står inget stilla, det satsas på utveckling och modern stil av Barbera. Portföljen är djup, Barbaresco av världsklass, Barolo med kraft och underbar Barbera. Maffig Chardonnay är en favorit likaså användbart Moscato d'Asti. La Spinetta har etablerat sig utanför Piemontes gränser med vinet Sezzana i Toscana.

La Spinetta betyder toppen av kullen och är beläget i Castagnole Lanze i hjärtat av Moscato d'Asti. Familjen Rivetti grundade egendomen 1977, man inledde med vingårdsbetecknat Moscato, därefter lanserades Ca' di Pian. I mitten av 1990-talet introducerades Barbaresco, Gallina var först ut därefter Staderi och Valeirano, kraftfulla lagringsviner som fått kultstatus. Ca' di Pian är ovanligt fylligt med svarta körsbär, choklad och torkade kryddor. Den friska syran livar upp och den torra smaken mynnar ut i intensivt avslut. Ett smakrikt vin som lilar med Zinks köttbetonade meny, gott till mycket och användbart till det mesta.

2001 Finca Valpiedra

RIOJA / SPANIEN / MARTINEZ BUJANDA / NR 2260 / 139 KR

Martinez Bujanda är familjeproducenten som förenar nutid med tradition, vinerna präglas av omisskännlig riojakaraktär bortsett från att de saknar den överdrivet vaniljiga och lite russinlika framtoningen. Istället är de fruktdrivna och balanserade, allt som jag provat har gjort intryck av rent, välgjort och drickvänligt. Familjen Bujanda har tre bodegor, Finca Valpiedra, Finca Antigua och Cosecheros y Criadores, vilka möjliggör att samtliga viner produceras av druvor från egna vingårdar i Rioja och La Mancha. Riojaegendomen Val Piedra består av 80 hektar odlingar belägna i Rioja Alta.

Årgången bjuder mognad, svarta körsbär blandas med kanel, kardemumma och enbär, balanserade inslag av vanilj och tobak samsas med friska syror och mjuk helhet. Ett vin som lilar med mängder av rätter på menyn, grillat av gris, nöt och fågel funkar alldeles utmärkt.

Tidigare bedömda vinlistor

RESTAURANG	GQ GASTRONOMISK INTELLIGENS
Urval 85 LGP	Urval 90 LGP
Ambition 88 LGP	Ambition 93 LGP
Prisbild 89 LGP	Prisbild 89 LGP
Helhet 87 LGP	Helhet 92 LGP
TOTAL 87 LGP	TOTAL 91 LGP

GRAND HÔTEL VERANDAN	ROLFS KÖK
Urval 97 LGP	Urval 89 LGP
Ambition 98 LGP	Ambition 93 LGP
Prisbild 93 LGP	Prisbild 88 LGP
Helhet 95 LGP	Helhet 91 LGP
TOTAL 96 LGP	TOTAL 90 LGP

NOMA (Danmark)	PER LEI
Urval 97 LGP	Urval 87 LGP
Ambition 97 LGP	Ambition 88 LGP
Prisbild 96 LGP	Prisbild 90 LGP
Helhet 97 LGP	Helhet 88 LGP
TOTAL 97 LGP	TOTAL 88 LGP

LEIJONTORNET	PM & VÄNNER
Urval 96 LGP	Urval 98 LGP
Ambition 97 LGP	Ambition 98 LGP
Prisbild 94 LGP	Prisbild 99 LGP
Helhet 95 LGP	Helhet 98 LGP
TOTAL 96 LGP	TOTAL 98 LGP

OPERA KÄLLAREN	OCH HIMLEN DÄRTILL
Urval 96 LGP	Urval 88 LGP
Ambition 97 LGP	Ambition 88 LGP
Prisbild 89 LGP	Prisbild 87 LGP
Helhet 95 LGP	Helhet 88 LGP
TOTAL 94 LGP	TOTAL 88 LGP

FREDSGATAN 12	METEOROLOGEN SKI LODGE
Urval 94 LGP	Urval 92 LGP
Ambition 96 LGP	Ambition 92 LGP
Prisbild 91 LGP	Prisbild 98 LGP
Helhet 94 LGP	Helhet 92 LGP
TOTAL 94 LGP	TOTAL 93 LGP

STUREHOF	PONTUSI PÅ BRUNNSGATAN 11
Urval 93 LGP	Urval 96 LGP
Ambition 93 LGP	Ambition 95 LGP
Prisbild 91 LGP	Prisbild 93 LGP
Helhet 94 LGP	Helhet 95 LGP
TOTAL 93 LGP	TOTAL 95 LGP

PRIMEWINEBAR	BOMANS Trosa
Urval 91 LGP	Urval 90 LGP
Ambition 94 LGP	Ambition 91 LGP
Prisbild 95 LGP	Prisbild 93 LGP
Helhet 93 LGP	Helhet 91 LGP
TOTAL 93 LGP	TOTAL 91 LGP

DIVINO	DJURET
Urval 94 LGP	Urval 95 LGP
Ambition 94 LGP	Ambition 97 LGP
Prisbild 85 LGP	Prisbild 93 LGP
Helhet 93 LGP	Helhet 95 LGP
TOTAL 92 LGP	TOTAL 95 LGP

GRYTHYTANS GÄSTGIVAREGÅRD	RÅKULTUR
Urval 93 LGP	Urval 92 LGP
Ambition 93 LGP	Ambition 92 LGP
Prisbild 89 LGP	Prisbild 96 LGP
Helhet 93 LGP	Helhet 92 LGP
TOTAL 92 LGP	TOTAL 93 LGP

DEN GYLDENE FREDEN
Urval 91 LGP
Ambition 92 LGP
Prisbild 90 LGP
Helhet 93 LGP
TOTAL 92 LGP