

Zink Grill i Stockholm

20 POÄNG av max 25 möjliga **Pris varmrätt:** 155-335 kr
Antal platser: 70 st
Öppettider:
Köksmästare: Joni Germond
Adress: Biblioteksgatan 5
111 46 Stockholm
Telefon: 08-611 42 22
Hemsida: www.zinkgrill.se
Mat (max 10): 8
Miljö (max 5): 4
Service (max 5): 4
Prisvärt (max 5): 4

Nygammal bistro håller måttet

Uppdaterad 2008-05-23 16:54

Hur lång tror ni att den är? Kyparens fråga överrumplar oss, men den är befogad. På tallriken han just ställt fram vilar en imponerande krans chorizo. Vi gissar på en halvmeter, men kyparen ser skeptisk ut.

”**Jag ska mäta**”, säger han och stegar iväg. Han återvänder strålande glad med utfälld måttstock och visar triumferande: 73,5 centimeter. Vi ler nöjt och lutar oss tillbaka. Underbart. Precis så här ska det vara på en levande restaurang som är brasserie och bistro på en gång.

Zink grill har fräckt tagit plats på fina shoppingstråket Biblioteksgatan i Stockholm, och trots att den är nyöppnad känns det som om den funnits här i

evigheter. Och det är nästan sant, det mesta i inredningen är nämligen av äldre snitt. Baren med sin zinkdisk är enligt uppgift köpt i en antikhandel på landsbygden i Frankrike, ekgolvet i matsalen kommer från en polsk bank och stengolvet är hämtat från Spanien. Krögarparet Peter och Carina Nordin, som sedan tidigare driver anrika Prinsen, har inte tagit några genvägar för att skapa en stilenlig krog.

Det är intimt och bullrigt. Inramade Cinzanoaffischer och matfettsgula väggar och tak spår på den inrökta känslan. Gästerna har

FLER NYHETER

DI Weekend

► Prenumerera här!



blandad ålder och stil, och ingen av dem riskerar att lämna restaurangen hungrig förutsatt att det finns plats vid något av de små båsena i matsalen eller vid bardisken utmed köket. Ryktet har redan spridit sig och att få bord vid lunchtid kräver framförhållning.

Maten är rustik och tillagas främst på träkolsgrillen. Till samtliga rätter väljer man själv tillbehör och såser.

Brödet avnjuts bäst tillsammans med husets kryddiga olivolja som är så smakfull att vi på allvar överväger att låna hem en flaska på obestämd tid.

Menyn är en salig blandning av franska och italienska klassiker men även nordiska inslag.



Foto: Karin Skoog

Zinktoast, till exempel, är en variant av Skagen med gravlax och dansk majonnäs och en rejäl laddning räkor på ett grillat bröd, stor nog för två men alldeles för god för att man ska vilja dela med sig.

Zinks charkblock är även det en utmärkt start som lätt räcker som småplock till fyra personer. På en marmorskiva kommer fem olika sorters spanska och italienska charkuterior fint skivade av husets stolthet: en blodröd skärmaskin. Den fänkålskryddade salamin sticker ut alldeles extra. Till detta en radda tillbehör som till exempel sparris, mozzarella och oliver förstås.

Ankleverburgare är en rolig och välsmakande aptitretare modell större som består av en skiva ankleverterrin mellan en frasig brioche smaksatt med sylt av jordgubbar och balsamvinäger.

Vi kan varmt rekommendera Mama Gina's tuscany grilled miniribs, marinerade i rosmarin, salvia, olivolja och lök – utan vidare de godaste och möraste ribs vi har satt tänderna i. Och missa inte salsiccian som badar i en tryffel- och parmesanspetsad kalvfond tillsammans med vita bönor.

Riktigt hungriga gäster kan gå loss på ett halvkilos stycke entrecôte gran crû som är fint marmorerat. Men för att mäktas med den portionen gäller det att hålla igen med förrätterna och tillbehören – annars lämnar du garanterat Zink Grill med ett helt nytt midjemått.