

Kryddat med hög trevlighetsfaktor

2010-10-23 08:56



DI Weekend: Det är inte ofta bra krogar har öppet frukost, lunch och middag - och för alla andra behov som kan uppstå där- emellan. Zink Grill, mitt i Stockholms finans- och shoppingkvarter, är ett undantag.

Det är en restaurang som har förstått att det är bra att ha en historia redan när man öppnar; här börjar historien när den smäckra silverblänkande bardisken av zink hittas i Frankrike. Och vad kan det bli av det om inte en fransk bistro? Stämningen finns där, de rutiga vaxdukarna likaså.

Grillen står för den andra delen i namnet och är lika viktig den. Här serveras kött av hög kvalitet direkt från grillen. Tillbehören får man beställa separat.

Detta är köttälskarnas paradys, men det finns faktiskt ett par fiskrätter också. Den japanskmärinerade laxryggen är en lika rejäl och välsmakande bit som de grillade köttdelarna; synd bara att skinnet smakar lite bränt. Men sidorätten spenat passar bra till.

Det mesta på menyn har legat på grillen även om det finns en lista med andra rätter också. Franskt och italienskt samsas med amerikanska lunchsmörgåsar. På grillmenyn kan man även hitta rätter som italiensk saltimbocca och en mör och generös oxrygg.

På Zink får man gärna dela. Inte bara charkuterier, sidoorder eller hummer till förrätt - till och med den mäktigaste huvudrätten, ett halvt kilo entrecôte, får vi förslag om att dela på två. Onekligen en mer lagom portion för de flesta.

Det är också trevligt att man erbjuds att smaka på vinerna på glas, inte bara för att kolla att temperatur och annat är okej, utan för att avgöra vilket man själv föredrar till maten.

Brödet serveras på en pinne av det slag som andra använder till att hålla kvitton eller beställningslappar på plats. Ibland är brödet väldigt segt.

Förrätterna är inte många och kanske inte helt nödvändiga med tanke på portionernas storlek. Men anklverburgarna som har funnits med sedan start är värda sin plats på menyn. Den läckra levern med sylt i en tudelad brioche smakar himmelskt.

Desserterna kan ta slut, men även det som finns kvar är prisvärt och gott. Tiramisun är läcker och inte alltför mäktig. Ostkaka serveras i en liten pajform, med sylt och gräddesom i Småland. Profiterolema är inte kalla med varm chokladsås, som i Frankrike, utan varma med vaniljkräm inuti och glass i en separat skål - gott det också.

Tre rätter går ned snabbare än man egentligen skulle vilja, inte minst för att portionerna är rejåla. Att kaffet serveras innan glassen är "färdigjord" hamnar på minuskontot, även om den nygjorda glassen var god.

Servicen är lite ojämn - ibland går det väldigt fort, ibland får man vänta. Men personalen, som flickar in några ord på franska ibland, bidrar liksom lokalen, hatthyllorna att lägga kläder på, takarmaturena (från Ödeshögs kommunhus), speglarna och stämningen till en hög trevlighetsfaktor.

Zink Grill utsågs av Dagens Industri till Årets affärskrog 2008 men är egentligen inget för hemliga affärssamtal. Här ses och syns man. De strategiskt placerade spegelväggarna ger bra överblick även över de gäster som sitter vända åt motsatt håll. Ljudnivån är hög. En tidig söndagskväll passar för familjen, en sen vardagskväll överröstar musiken och barhånget det mesta.

Den övre delen av lokalen är lugnast, där kan man också se rätt in i köket. Fortfarande bör man beställa bord i god tid.

FLER NYHETER

Bolån

► Höga boendekostnader? Här är billigaste bostadsområdet (Extern tjänst)

DI Weekend

► Prenumerera här!

Nytt på di.se

► Ny finanskris på gång? Så lär du dig känna igen krisen