

# FRUKOST

## Zink bjuder på en god morgon

Frukost har gått från drängföda till statusmåltid. Björn af Kleen avnjuter en omelett på Zink Grill



På Zink Grill kan man söka tröst en februari morgon med en enkel skink- och ostomelett, skriver Björn af Kleen.



Pålåg.

**MISSA INTE**  
Brödrosten – gör mirakel med din surdegsskiva.

**LUNDAVIK**  
Ostlängtan; Zink tillhandahåller endast en sort. Snålt.

**PRISER**  
Frukostpris: Buffé (skinkor, ostar, yoghurt, müsli, bröd kaffe/te): 169 kronor. Tillbehör (omelette, ägggröa, brioche, korv): 25–75 kronor.

**ÖPPETTIDER**  
Mån-fre: 08.30–10.30-  
11.30–01.00.  
Lör: 13.00–01.00.  
Sön: 12.00–23.00.



Från frukostbuffén.

I BBC-serien "The trip" skickas två komiker ut som matkritiker i sjödistriktet i natursköna nordvästra England. Steve Coogan och Rob Brydon testar ett antal gastropubar i området för tidningen The Observer. Men matupplevelsen är minst lika sorglig som komikerna själva.

De ambitiösa men blodfattiga restaurangerna, de minimalistiska och överarbetade rätterna, den underdåniga och servila servicen speglar den garderade och oförlösta manliga relation som är seriens själva tema. Tills allra sista avsnittet, när de två männen hoppar över middagen och i stället satsar på en engelsk frukost, intagen med apelsinjuice och kaffe i det krispiga solskenet utanför The Angels Inn; en vacker, nästan sakral tavla av kulinarisk och social pånyttfödelse.

Som morgonmänniska gläder jag mig



**ZINK GRILL**  
Biblioteksgatan 5  
Vacker fransk-italiensk kvalitetsbistro som varje vardagsmorgon mellan 8.30 och 10.30 serverar en stillsam frukostbuffé.

åt frukostens återkomst som statusmåltid. Bland 80-talets finansvalpar och 90-talets IT-entreprenörer var det knappast prestige att äta frukost; det dracks espresso hela vägen till middagen. Att inta större måltider före åtta på kvällen var förmodligen förknippat med drängkultur.

I dag däremot hålls lika många affärsmöten under frukostar som lunch eller middagar. Och det är kanske ingen slump att komikkonkurrenterna Coogan och Brydon tycks kunna mötas i förmiddagsljust över ägggröa och korv: "det enklaste målet, och på sätt vis också det bästa", som Coogan konstaterar efter en veckas lyxluncher.

**F**rukosten på Zink Grill på Biblioteksgatan är inte lika dyr eller anspråksfull som till exempel Grand Hôtels överskattade vari-

ant. I stället möts man av en värdig vardagsfrukostbuffé, för dyr men samtidig subtilt och liksom organiskt insmugen bland Zinks träpanel, röda sametts soffor och från taket dinglande köttstycken.

Här kan man söka tröst en februari morgon, inte genom att klubba sig själv till koma på klassiskt hotellfrukostmånér, utan genom en enkel skink- och ostomelett (75 kr) på rostad surdegsmacka med två tomatskivor och lite extra salt och peppar.

Jag och Johan delar en liten husmors-burk delikatessyoghurt, smakar på hemkokt marmelad, tar mer av den beska apelsinjuicen och så ser vi plötsligt vårens möjligheter titta fram, under snöslask och restskatter.



**BJÖRN AF KLEEN, KROGSKRIBENT**

RECENSERAT

## Bäst just nu

Vilsen? Här är de bästa krogarna i respektive genre som vi besökt



**EKOLOGISKT**

**MATBAREN**  
Södra Blasieholmshamnen 8  
Mathias Dahlgrens bakficka med ekologiska rätter har bildat skola i mat-Stockholm.



**GRILL**

**MÄSTER ANDERS**  
Pipersg 1 En skramlig lokal med varmgult kakel, schackrutigt golv med bred grillmeny.



**JAZZKLUBB**

**GLENN MILLER CAFE**  
Brunnsgatan 21 A  
Mysig jazzpub i miniatyr på en mörk bakgata mitt på Norrmalm.



**FRANSKT**

**BISTRO NOUVEAU**  
Kommendörsgatan 7  
Överklassbistro med fransk säsongsmeny; en Bistro Jarl för Östermalm.



**UTANFÖR TULL**

**ZEE**  
Henriksdalskajen 10 A. Ny galet inredd gourmetrestaurang i det hitills krogskygga Hammarby Sjöstad.



**DELI**

**JIN & PEETERS**  
Kungsholms strand 157  
Dumpling- och kycklingdeli där Belgien, Japan och Sverige förenas i ett kulinariskt mästartöte.