



27

apr 2015

Meatballs för den medvetne

Skribent: **Agnieszka Baltyn**

Får det lov att vara en tallrik tuppköttbullar? Oavsett om du är sugen på den klassiska köttbullen eller en ny variant kan du räkna med en spännande smakupplevelse och att köttet är ekologiskt. På Meatballs for the people är man noga med att kontrollera råvarorna och dess ursprung.

På menyn hittar man främst olika varianter på köttbullenätter, så som sliders, köttbulletallrik eller köttbullar i pitabröd. Skulle det inte vara tillräckligt med alternativ på menyn kan man alltid snegla i kyldisken. Där hittar man alla tänkbara varianter av köttbullar, både vad gäller köttsorter och kryddningar. Vad sägs exempelvis om köttbullar gjorda på älg, vildsvin, oxe, unggris, lax, ren eller tupp? I butiken och restaurangen hittar man även veganska- samt ägg- och glutenfria köttbullar. Stället öppnade i december 2013 och var då enbart en butik där man handlade ekologiska köttbullar. Nyligen byggde man om på nytt och sedan januari i år har man även en restaurang i lokalen. Stället är snyggt inrett och atmosfären trivsamt. Servicen är hjärtlig. Under lunchen serveras en eller två olika rätter. Dagens köttbullar med tillbehör inklusive kaffe kostar 125 kr. Till köttbullarna serveras en len potatispuré, syrliga lingon, gräddsås och picklade grönsaker. De picklade grönsakerna överraskar smakmässigt och man kan ta obegränsat av dessa. Missa inte tuppköttbullarna, konsistensen på dessa är helt perfekt och de är smaksatta med koriander, chili och ingefära. Bakom konceptet med de omsorgsfullt rullade köttbullarna står Bockholmsgruppen (som även har restaurangerna Nytorget 6, Nybrogatan 38, Djurgårdsbrunn och Fågelbro krog i sin portfölj).

Meatballs for the people öppnade som Sveriges första köttbullebutik. Frågan är hur länge den kommer att förbli den enda? Adress: Nytorgsgatan 30, Stockholm. Öppet: sön-tors 11-22, fre-lör 11-24