



09
feb 2016

Rymligt och genuint franskt på Brasserie Balzac

Skribent: **Agnieszka Baltyn**

Nyöppnade Brasserie Balzac bjuder på fransk mat rakt igenom. Här äter man både klassiker och rätter med inspiration från det mångkulturella Frankrike.

Ambitionen är att bli krogen där man gärna slinker in när som helst, oavsett om man är sugen på lite snacks, rejälare måltid eller bara för att släcka törsten. Det ska med andra ord vara lika enkelt att beställa ett ostron eller en Omelette à la minute som att stanna kvar på en större middag med vännerna hela kvällen.



Bland rätterna hittar man bland annat steak tartare, moules frites, patéer, grillade gambas (eko) och dorade, ostron, ostar och charkuterier. Många av råvarorna importeras från Frankrike. Lunchtid kommer det alltid att finnas en dagens, 125 kr, och under helgerna kommer brunch att serveras. Priser huvudrätter: 155-255 kr.



Lokalen har renoverats och resultatet är ett trevligt klassiskt franskt brasserie. Mycket snyggt golv, sköna soffor och många speglar. Krogen är dessutom stor, den har plats för 140 gäster, en livlig bardel och generösa öppettider. Det finns en stor chans att det blir ett ställe där både stammisar, frankofiler och förbipasserande kan känna sig hemma.

Bakom satsningen står Bogdan Monciu, Behrang Nabizadeh, Elias Karroum, Acki Kokotos. För matkonceptet står Herman Rasmuson (gastronomisk konsult) och Rikard Hult, kock och krögare som driver restaurang l'Epicurien i Albi utanför Toulouse. Adress: Odengatan 26. Öppet: mån-tis 11-23, ons-tors 11-24, fre-lör 11-01, sön 11-23.

