



02
feb 2016

Sydamerikanska krogar i Stockholm

Skribent: **Agnieszka Baltyn**

Det finns några restauranger i Stockholm som bjuder på smaker från Sydamerika och det latinamerikanska köket. Hetta, passion, ceviche och goda drinkar är något som förenar flera av dem. Här är tips på tre riktigt bra sydamerikanska restauranger i stan:

Supper Restaurang Supper serverar rätter med sydamerikanska smaker och ställer gärna fram dem mitt på bordet så att gästerna kan dela. Här äter man det mesta med god aptit och till bra priser. Supper är kända för sina mellanrätter, men för den som vill ha en stor egen portion finns det en rad huvudrätter att välja på.

Dessa Tacos de Pescado som syns på bilden nedan är obeskrivligt goda. De skapar något sorts löjligt beroende och det går bara inte att äta sig mätt på dem! Tacosen består av rödräka med syrad rödkål och het myntakräm. En annan missa-inte-rätt är deras Chili. Den är gjord på långkokt högrev som kokats med mörk choklad, chipotle och mörk öl.

Supper öppnade först i Åre 2008 och numera finns de även i Visby och Stockholm på Tegnégatan. På somrarna finns även Supper Gården, som ligger på gården på Norra Bantorget. En av Stockholms skönaste uteserveringar. Restaurangen på Tegnégatan ligger i en ruff källare, atmosfären är skön och servicen trevlig. Boka bord i god tid, det blir snabbt fullt på restaurangen.

Adress: Tegnégatan 37. Öppet: måndag-lördag fr kl. 17.00.



PúblicoPúblico bjuder på sydamerikanska smaker, främst rätter som är influerade av det mexikanska och peruanska köket. Det är smakrikt, mycket hetta och portionerna är mellanstora. Smakerna sitter som en smäck och maten är riktigt fint serverad. På menyn hittas främst olika sorters ceviche och tacos. Priserna ligger på ca 65-175 kr. Público öppnades av Danyel Couet och Melker Andersson i F12s gamla lokaler under våren 2014.

Atmosfären är varm och inredningen likaså. Exotiskt mönstrade tyger, röda tapeter, gröna palmer, sköna stolar och soffor. Gott och prisvärt i trevlig atmosfär och bra service. Det går att äta sig mätt på väldigt goda rätter för under 300 kr. Likväl som det går att sväva ut ordentligt och stanna kvar här en hel kväll. Chansen för det är ganska bra då tempot på musiken höjs allteftersom kvällen går. Gränserna mellan bar och restaurang är väldigt flytande. Restaurangen är ett ställe att ta med vännerna till, eller att njuta av en romantisk middag på. Varför inte på Alla hjärtans dag?

Adress: Rödbotorget 2. Öppet: tis 17-00, ons-tors 17-01, fre-lör 17-03.



Delimundo På Delimundo står Cevichen i fokus. Den serveras på flera olika vis och tillagas alltid av färsk fisk från Ekofisk. Det går även att få heta varmrätter med sydamerikanska smaker. På dryckeslistan finns bland annat Pisco, Tequila, Mezcal, öl från Colombia, Peru och Mexico - men även från kvartersbryggeriet Sthlm Brewring. Cevicherian är absolut väl värd ett besök.

Många rätter är både gluten- och laktosfria samt ekologiska. Priser: ca 89-179 kr, lunch runt 99 kr.

Adress: Ringvägen 145. Öppet lunch: tis-fre 11.30-14.30. Öppet middag: tis-tors 17.30-21, fre 17.30-22, lör 17-22. Under kvällarna stänger köket 1 timme innan restaurangens stängningstid.

ÖPPNAR SNART!

Mayal februari öppnar restaurang Maya på Kungsholmen. Krogen ska satsa på en blandning av det mexikanska, spanska och latinska köket. Menyn ser ut att få en spännande bredd och variation. Bland annat kommer vi att kunna hitta Chicharrón de cochinillo, en liten taco med nattbakad grissida, torkad serrano, svartkål och chilimayo - likväl som klassiska Pimiento de Padróns, eller ostron och Cava i baren.

Smakerna blir både enkla och moderna. Vi längtar tills dörrarna till de nyrenoverade lokalerna slås upp!

Adress: Scheelegatan 2.