



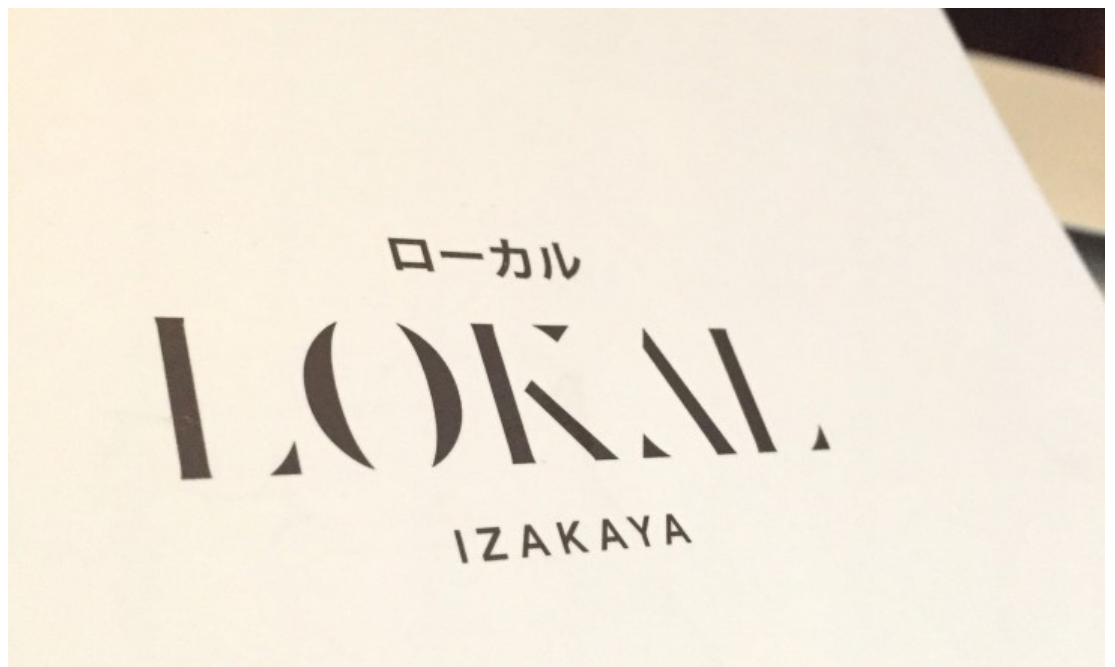
04
okt 2016

Lokal Izakaya - asiatisk mat på hög nivå

Skribent: **Carina Hägglund**

På Kungsholmen i Stockholm ligger Lokal Izakaya, en asiatisk pärla med mat som får smaklökarna att hoppa av glädje. Gott, vackert & spännande!

Maten serveras på vackra tallrikar och anrättningarna är både kreativa och välkomponerade. Man behöver flera mellanrätter för att bli mätt, vilket också göra att prislappen blir något hög. Ett bra urval av viner finns också att tillgå. Det man skulle kunna önska är lite mer glädje och entusiasm hos personalen och något mer trivsamt stämning i lokalen. Här kommer ett urval på rätterna från menyn:



Räkchips med edamameröra.



Izakayas sushikombination. Pris 285 kr. Läckert och gott!



Halstrad havsaborre med toppmurkor och rökt forellrom. Otroligt god, så vi beställde en till. Pris 135 kr/halv och 235 kr/hel.



Gravad lax, sichuanpeppar, sotad silverlök, dillmajonnäs, brynt citrussmör, gurka. Pris 125 kr



Friterad kalvbräss, vårlöksmajonnäs, bakad purjolök, morot och sichuansky. Mycket god men för få bitar av kalvbräss.



Tartar på grovmalen högre med sesamdressing, äpple och misomajonnäs. Älskar det!
Pris 125 kr



Kojimarinerad biff med vårlöksmajonnäs, confiterad shiitake och rostad kycklingsky.
Pris 155 kr



Bakat ägg och sotad grön sparris. Vackert men lite konstigt med bönröran tycker jag.
Adressen är Scheelegatan 8, Kungsholms torg, Stockholm.