



11
aug 2015

Mitt intryck av Surfers, Stockholm

Skribent: **Frank Steen**

Många av mina vänner har rekommenderat mig att besöka Surfers och att deras mat skulle vara något helt speciellt. Förut har de endast funnits i Visby men sedan en tid tillbaka även öppnat upp på Regeringsgatan 88 i Stockholm.

Surfers är en kinesisk restaurang med mat inspirerad från provinsen Sichuan. Maten beställs in i smårätter och tanken är att man ska dela, som tapas. Vällagat och goda smaker. Varje rätt var en upplevelse rent smakmässigt.

Som de skriver på hemsidan "Kina är platsen för mat men Sichuan är platsen för smaker".



Mycket smaker med andra ord! Ibland starka och bedövande med Sichuanpeppar och vänd mot himlen chili, men också milda, söta, salta och syrliga smaker. Det sägs att Sichuan har 5000 traditionella rätter. Ett faktum är att det finns 23 bestämda smaker och 56 metoder för matlagning. Dit vill vi ta er!

Vi var ett gäng som gick dit med höga förväntningar och blev vänligt bemötta och visade till ett mysigt bord på nedervåningen. Inredningen andas Kina men kändes som att man skulle kunna gjort den ännu mer mysig på något sätt. Flera i sällskapet tyckte det kändes lite för avskalat.

Service var avslappnad och trevlig. Eftersom rätterna är väldigt olika frågade vi såklart om hjälp med vad vi skulle välja.

Det slutade med att vi provade alla rätter, 15 stycken totalt. Varje rätt kostar 88 kr vilket gör det hela överkomligt.

Mina tre favoriter blev:

Två gånger i pannan fläsk, Fläksida kokt och stekt i chilibönpasta



Räkbollar Kycklingfärs, ingefära och koriander



Kyckling i röd olja, Stark och bedövande



Kolla in hela menyn här

Detta är ett ställe som jag verkligen rekommenderar alla att prova, särskilt om man ska dit i större sällskap då det alltid är kul och njuta tillsammans av smårätter. För er som är känsliga för starka smaker, var försiktiga med kycklingen i röd olja, då den är väldigt stark.

Bilder: Cecilia Möller.