



07
sep 2016

Kasai ? japansk restaurang och dinnerclub

Skribent: **Monika Österheim**

Stockholm har fått sin första japanska dinnerclub ? Kasai ? som är en restaurang och klubb i ett.



De två översta våningarna i lokalen är restaurang och på nedervåningen är det dinnerclub där en stor centerpiece fungerar som både matbord och scen. Det blir shower och uppträdanden i den delen. Innergården har byggts om till en mysig japansk trädgård.



I köket ansvarar den internationellt kände japanska kocken Danny Elmaleh som hämtats in från Los Angeles. Köket kommer att ha en japansk isakaya, där man serverar moderna kreativa tolkningar av traditionella japanska rätter, en robata-bar där maten grillas över intensiv hetta samt en sushibar.



Jag var där på en presslunch den 30 augusti för att titta på lokalen och provsmaka rätter och drinkar. Allt smakade fantastiskt bra, jag vill påstå att det är de bästa moderna japanska rätterna på väldigt länge.

Vi fick smaka fräscha pilgrimsmusslor, saltsyrlig tonfisk med japansk svamp och vitlök, smälter-i-munnen-wagyu, grillade spett, baos med sötrökt fläsk, karaage sliders med

friterad kyckling, tempuraräkor med kanderade valnötter, inlagd gurka i sunomonosås med mera.





I detta härliga flöde av rätter var det två som stack ut ? två rätter att gå tillbaka för, nej springa. Den ena var Halstrad oxfilé rolls - grillade shortribs, kimchi och vitlökschips. Den andra var Crispy rice ? spicy tonfisk, jalapeno och yuzutobiko. Se nedan!





Vi smakade Kasais kreativa cocktails med spännande annorlunda smaker. De serverades som små konstverk. På första bilden nedan är det en Samurai Sour, riktigt, riktigt god, blandad på japansk whisky, satsumas, färsk lime, exotic bitters, beepollen syrup och matcha green tea foam.





Desserten är en 5-lagers matcha cheesecake med maräng och vit persikosorbet. Ljuvligt fräsch och lagom söt.



Adress: Linnégatan 18, Stockholm
www.kasai.se