



02

sep 2015

Lilla Ego i Vasastan, Stockholm

Skribent: **Monika Österheim**

Lilla Ego, kvarterskrogen där Tom Sjöstedt och Daniel Räms lagar mat på högsta nivå, båda med titeln Årets Kock. Daniel vann 2013, Tom 2009 som även var medlem i Svenska kocklandslaget och nu har flera medaljer i bagaget från både VM och OS.

Första gången jag går till Lilla Ego bultar hjärtat lite extra när jag närmar mig. Jag har jobbigt höga förväntningar på en krog som toppnoteras hela tiden.

I den trånga entrén blir vi varmt välkomnade, först en i servisen som ler brett, sedan passerar en till och nickar glatt och när våra mungipor är förbi öronhöjd går Tom förbi, ler och hälsar välkomna.

På två minuter har vi fått vårt bord och professionell trevlig personal sätter igång att göra det trivsamt för oss. Jag sitter och myser och tar in intrycken. Mat- och dryckesmenyerna är lite hej-o-hå-nedskrivna på upptejpade blädderblockspapper. När jag kollar lite närmre ser jag att de är de fulla med humor, knashumor. Nu börjar jag bli kär i stället på riktigt.

Vi får menyn och då börjar det svåra. Jag smygkikar hur maten ser ut på de andra borden men här behöver man inte smyga. Kollar man över bordskanterna får man genast hjälp om någon ser det. Villigt visas tallrikar och grannarna berättar att man äter det godaste på menyn. En stammis säger uppmuntrande och övertygande att "det kvittar vad man väljer, allt är lika gott".

Ja, men då så. Vi skålar i våra finbubblor och gör oss redo medan vi mumsar på ett bit levainbröd med rivet smör och rostade solrosfrön. Det börjar bra.

Stämningen är himla trevlig och börjar höjas ett snäpp. Det blir så när alla är så

lyckliga och förväntansfulla och börjar få rosor på kinderna av värmen och de första glasen.

Första leveransen sätts fram och vi säger åh och åååh medan rätterna beskrivs. När vår servitör lämnat bordet säger grannarna som äter sin dessert "vi åt samma förrätt, orkar ni inte allt kan vi äta upp det". Ha ha. Vi får samtidigt nya grannar på andra sidan. Man sitter ganska tätt så hit går man för maten och umgänge, inte för att prata affärshemligheter.

När jag ätit upp förrätten och tallriken ser diskad ut börjar jag redan fundera på när jag kan komma hit nästa gång :) Vi väntar på nästa rätt och börjar småprata med våra nyanlända bordsgrannar som undrar vad vi åt. Här pratar man mat helt enkelt och alla är lika intresserade. Många har väntat på ett bord i månader för det är alltid fullbokat lång tid framåt. De håller nio barplatser obokade för de som ramlar in och chansar på plats. Det sägs att det brukar ordna sig och uppenbart fungerar systemet.

Varmrätten kommer in och stämningen höjs flera snäpp - helt fantastiskt. När även den tallriken ser helt ren ut började jag nästan lipa för att det tagit slut, trots att jag var mätt och belåten. Ni som älskar att åka berg-och-dal-bana fattar vad jag menar - man vill sitta kvar och uppleva allt igen fastän man är nöjd men man vill inte att det ska vara slut. Ok, en gång till då: dessert.

Nu är det livat med grannarna och jättetrevligt. Kinderna är ännu rosigare. Tom kommer med våra desserter och vi himlar med ögonen igen. Så vackert! Trevligt att Tom själv kommer ut en stund i matsalen. Det bidrar stort till gemytet och den varma och personliga stämningen.

Kaffe beställs också och vi vill ha något gott till. Vi beställer en bourbon. Tom undrar då om vi testat deras Pickes Shot. Vad är det? Jo, först en shot ful-bourbon och sedan direkt efter en shot 1-2-3 lag (ni vet en sådan man lägger pressgurkan i). What??? Såklart ville vi testa, det är ju hysteriskt roligt och helt galet. Dessutom var det riktigt gott.

Vilken kväll!

Har jag varit där igen? Såklart, redan veckan efter. Jag älskar maten men framför allt i kombo med stugvärmen och deras humor. Följ dem på Instagram så fattar du nivån. Förutom bästa maten och en massa glädje, lägg till duktig personal, bra musik, bra drycker, cool inredning och alltid knökfullt så har du konceptet. Enkelt drömscenario i teorin men så svårt att skapa. Det handlar om det personliga och det är alltid hemligheten bakom stora framgångar. Det går heller inte att kopiera. Motsvarigheten finns i Malmö, heter Bastard med makalöst duktige Andreas Dahlberg i spetsen - vårt stamställe när vi bodde där.

Priserna hos Lilla Ego ligger mellan 140-195 för en förrätt och 175-295 för huvudrätt så man har råd att gå dit ofta.