



23
nov 2016

Tankovna på nya bistron Ile Roi

Skribent: **Monika Österheim**

Pilsner Urquells speciella tankölslösning Tankovna serverar den färskaste pilsnern som går att få tag på utanför Tjeckien men hittills bara hos Bar Central i Stockholm och Gyllene Prag i Göteborg. Nu finns den även på Kungsholmen (Stockholm) hos nya bistron Ile Roi.



För att fler ölälskare skulle få avnjuta purfärsk Pilsner Urquell direkt från bryggeriet i Plzen skapades Plzen Plats & speciella tillfällen med en specialbyggd mobil Tankovna som under våren och sommaren turnerade runt i Sverige. Vin & Matguiden var på plats när startskottet för den första gick på Skeppsholmen i Stockholm i slutet av maj.



Nu finns Tankovna hos nya bistro Ile Roi som har tre helt egna patenterade ståltankar. Tankarna rymmer 250 liter öl och som tack vare avancerad teknik garanterar att det färska ölet aldrig möter syre mellan bryggeriet i Plzen och ölglaset i restaurangerna. Det är söderrestaurangen Usine som expanderar och öppnar Ile Roi, en modern bistro med cool inredning som serverar klassiska rätter med lite rustik känsla.



Vi var där på kvällen och vi gillade både maten och stämningen. Det var fullsatt och sådär festligt och lite slamrigt som det ska vara på en bistro där man slinker in för en aw, häng med kompisarna, på en bit mat men även bokar en romantisk men avslappnad middag. Vi ser även buisiness-folk som kommer från kontoret och rundar av sina möten.

Ile Roi har ett mycket litet kök med stora tekniska begränsningar vilket avspeglas i rätterna. De klarar utmaningen bra med de rätter vi väljer och allting smakar mycket gott.



De har härliga skaldjur och trevliga viner om man väljer den bistroinjen. Vill man äta varmt så serveras rejäla, rustika rätter men definitivt med en modern touch. Att rätterna är åt det tunga hållet balanseras av att kolhydraterna är få - istället för potatis serveras blomkål, rotselleri mm. Man blir mätt på det bra sättet.



De gör en egen rillette som var fantastiskt god som man får på brickan tillsammans fin chark och med egeninlagda oliver och rostade grönsaker. Vi gillar att de anstränger sig.



Ile Roi Fleminggatan 7, Stockholm

Öppet för både lunch och middag.

Fakta om Tankovna Tre upphällningar av Pilsner Urquell för olika smaker och tillfällen: Na Dvkrát (krispig) - Det vanligaste sättet att servera Pilsner Urquell internationellt. Först hälls kroppen (själva ölen). 3,5 cm skumkrona adderas på slutet och hjälper till att hålla ölen krispig. Hladinka (len) - Det mest traditionella sättet att servera pilsner i Tjeckien. Skumkronan hälls först och sedan fylls glaset gradvis från botten. Ser ut ungefär som Na Dvkrát, men är mjukare och rundare i smaken. Mliko (mjölkig) - En skumbaserad pilsner som ger en rund och krämig sötma och traditionellt avnjuts mot slutet av kvällen. Ett radikalt annorlunda sätt att servera pilsner som inte bara ser häftigt ut, utan även har en helt unik smak.

Pilsner Urquell är det äkta pilsneroriginalet och namnet betyder just 'pilsner från den ursprungliga källan'. Det är världens första klara, gyllene och underjästa öl, signerad bryggmästare Josef Groll år 1842. Pilsner Urquell tillverkas i Pilsen [Plzen] av den finaste tjeckiska Saaz-humlen.