



22

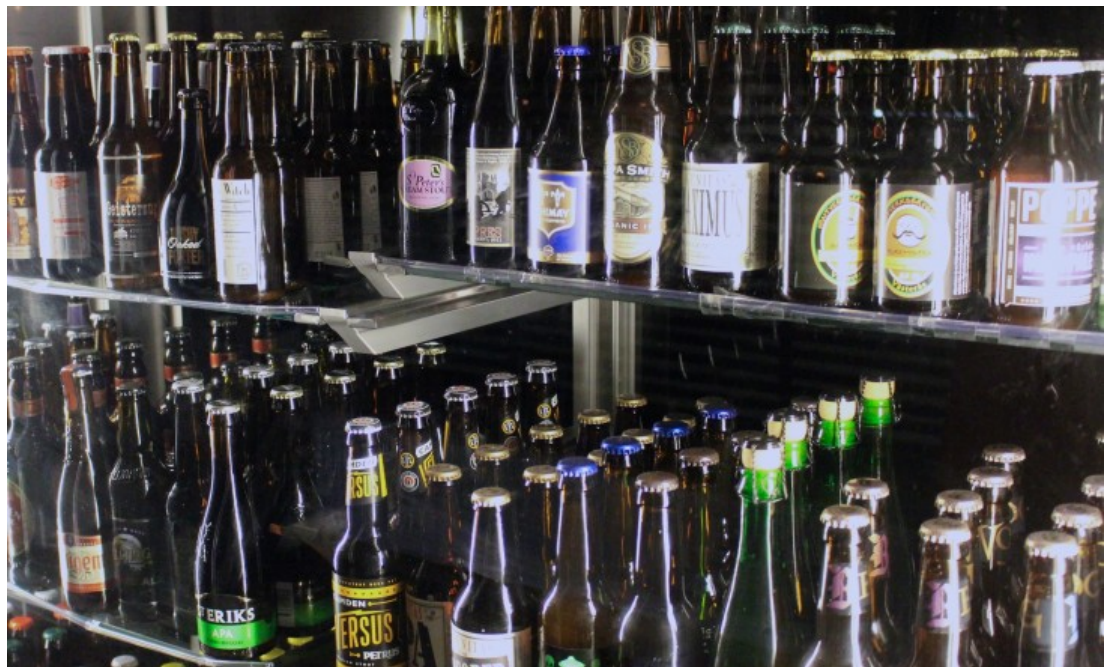
maj 2016

Tapas & Food

Skribent: **Monika Österheim**

Gillar du öl? Jesper på Tapas & Food på Kungsholmen i Stockholm håller ordning på raderna i baren med hundrafemtio olika sorter på flaska. Till dessa serveras smårätter. Eller tvärtom.

På Kungsholmen i Stockholm ligger Tapas & Food som är restaurang och bar, inne på sitt fjärde år. Den hänger ihop med lunchrestaurangen Stockholm Food som ligger intill med ett gemensamt kök mellan ställena. Platsen har många stora kontor i omgivningen med flera tusen potentiella lunchgäster och då förstår man att det inte ligger i de mest centrala bostadskvarteren med typiskt cityhäng. Ägarna heter Bo Öjling och Göran Stjärnheim.



De som hittar hit kvällstid är dels aw-gäster från de stora företagen, en del långtidsboende från lägenhetshotellet en våning upp men också ölnördar. Det är därför vi är här. Tapas & Food har för tillfället imponerande ca 150 olika sorters öl på flaska. Det är väldigt spännande att dricka olika slags öl som passar till maten, helst serverat av en kunnig ölnörd. På Tapas & Food heter han Jesper.



I baren finns en speciell hylla som är Jespers hemliga ?låda? (var tidigare en låda). Innehållet på hyllan skiftar men de är alla rariter, ovanliga sorter och märken nördar går igång på.



Några ovanliga ölmärken.



Vi testar alltså olika öl till tapas. Jag är ingen ölspecialist alls utan litar på mina smaklökar ? smakar det gott så smakar det gott. Några kombos var helt fantastiska och några ölsorter seglade snabbt upp som kvällens vinnare. Jag drack suröl för första gången i mitt liv, Yeastus Christ Supersour (köpenhamnsk humor) från To øl. Överraskande gott så området med suröl ska utforskas. Jag hittade en annan favorit ? Sierra Nevada Nooner Pilsner. Vi testade också två goda alkoholfria öl.



En IPA Session är en alkoholsvagare IPA som snabbt vinner mark. Bra, man hinner smaka mer innan man blir på lyset :) En gång i tiden dracks den på arbetsplatser i England för att de inte skulle bli berusade under arbetstid.



En smakupplevelse var chokladtryffel och jordgubbe till en Chili Stout från lilla lokala Danderyds Bryggeri (se översta bilden). Ingen större överraskning smakmässigt men guuu så gott. Stouten var snäll och chilihettan perfekt. Kvällens bästa var nog Mikkeller Beer Geek Auslese, söt alkoholsvag Mosel riesling, till en ljuvlig Tiramisu. Så var jag tillbaka på vin :))



Vi smakar en god jordärtskockssoppa med diskret tryffelsmak (lagom för mig) och tonfisk-sashimi, lätt halstrad, med en väldigt god sojasås som de själv blandar.





Sedan en väldigt smarrig kotlett av lammrack serverad med japansk chilikräm (husets hemliga recept), dock känner jag mig tveksam till pinjenötterna. Vi åt en Quesadilla med lufttorkad skinka, koriander och jalapenos, toppad med parmesan, en av kvällens favoriter. En annan favorit var Croquette på kyckling och chèvre med rödbetsaioli.





Rätterna var lite ojämna i kvalitet men kommer man hit några gånger hittar man lätt några favoriter, beställer supergod öl att dricka till och kvällen sitter som en smäck. Jag vet vad jag ska beställa nästa gång. En kväll i månaden kör de en after-work med live musik som börjar kl 16 och håller på till 23-tiden.



De serverar 17 tapas (smårätter), vegetariska kostar 52-67 kr och resten ? kött, fisk och nordiska ? kostar 74 kr. Man äter 3-4 stycken. De har också 4 helrätter från grillen mellan 155-195 kr, varav ett vegetariskt alternativ. Sedan finns det några sallader och givetvis desserter.

Adress: Lindhagsgatan 90, Stockholm Öppet: tis-lör 16-23, affärslunch mellan 11-13
tapasfood.se