14
sep 2015

The Playhouse Menu

Skribent: **Monika Österheim**

Playhouse Teater & Kök på Drottninggatan i Stockholm invigdes den 9 september. Playhouse Teater har funnits i 15 år men har nu flyttat in i nya, helt ombyggda lokaler. Nytt är också att Playhouse i egen regi öppnar café och restaurang i lokalen. Maria Kaiser är restaurangchef och Patrick Hedlund köksmästare.

Invigningen av restaurangen var ett par timmar innan själva teaterns invigning så vi hade möjlighet att i lugn och ro njuta av en avsmakningsmeny.
Björn Lönner, grundare och teaterchef berättade om idén med egen restaurang i samma lokal och Maria Kaiser, restaurangchef, berättade om konceptet och maten (menyn finns här).
- När det inte är föreställning är en teater släckt och det är så trist, säger Lönner. Nu kommer restaurangen att vara öppen och hålla liv i lokalen. Vi hoppas att gästerna ska bli nyfikna på teatern och naturligtvis omvänt, teatergästerna bli sugna på god mat.
Teaterbistron och caféets öppettider är självständiga och de kommer att servera frukost, brunch, lunch, middag samt drinkar i baren. Man är även välkommen in på bara kaffe.
Stämningen ska vara avlappnad och det viktiga handlar om att äta enkel god mat inspirerad av New York, favoritrestaurangerna och teaterns vänner over there.
- Vi har frågat våra amerikanska dramatiker om deras favoriter och därför finns nu till exempel Annie Bakers Matzo Ball Chicken Soup på menyn eller David Ives Opening Night Martini, berättar Lönner stolt.
Det kännns att de fortfarande famlar lite kring hur menyn ska se ut. Egentligen handlar det som alltid om att köra igång och se vad som fungerar. Det här med så kallat

bistrokoncept är trixigt - man vill inte vara tråkig och servera klassiker alla andra serverar samtidigt som just det är konceptet.
Alla rätter (se bilderna) vi fick smaka vara kanonbra och jag är säker på att de kommer att hitta fram till en bra meny utan att förlora sin vision och sedan får gästerna helt enkelt bestämma. Priserna ligger mellan 65-155 kr för en förrätt, 135-235 kr för varmrätterna och efterrätterna mellan 75 och 115 kr.
Min favorit var de vegetariska vårrullarna med en limedip tillsammans med en riesling, Domaine Kuehn, i glaset - änglarna sjöng i smakhimlen. Jag har tänkt på denna kombo hela dagen och måste snarast tillbaka.
Vi fick också smaka en otroligt bra Pinot Noir - Ara från Nya Zeeland - till de goda kycklingfrikadellerna i buljong.
Den enda rätt jag vill anmärka på är deras clam chowder som i min smak ska vara mycket krämigare - en chowder är en chowder, inte soup. Smaken var dock mycket bra.
Det är väldigt svårt att bedöma en rätt på en litet smakprov men det går bra att bedöma helheten. Det finns talang i köket, precis allting smakade bra och det var vackert presenterat. Dryckerna var utmärkta. Jag är övertygad om att det snart kommer att finns en blivande klassiker på menyn och stället har fått många stammisar som älskar den vackra miljön och känslan av Manhattan - om man så bara kikar in på en espresso.
Här kan du läsa om teatern och se bilder.