16
mar 2015

Kitchen & Table Amaranten

Skribent: **Vin & Matguiden**

Clarion Hotel Amarantens restaurang ? ett lyckat samarbete med stjärnkocken Marcus Samuelsson.

Här serveras ni amerikanska smaker tillagade med skandinaviska råvaror.
Restaurangen har en mysig och levande atmosfär med snygg och modern inredning.
Det öppna köket och deras Community Table bidrar till en livfull och spännande miljö.
Då deras koncept lite går ut på att ?Sharing is Caring? så kan vi varmt rekommendera att ni (om ni är flera vill säga) tar in flera förrätter och delar vid bordet.
När vi var där testade vi bland annat dessa 5 rätter:
Beef Tataki - Mycket god och fräsch japaninspirerad rätt.
Onion Bahji - Det är svårt att misslyckas med friterad lök men denna är bland de bättre jag ätit.
Sgt. Pepper Pizza - De har nyligen bytt ut sin svamppizza med tryffel mot denna och jag måste säga att den förra var mycket bättre. Sgt Pepper Pizzan var lite smaklös och tyvärr ganska flottig.
Mixed grill på jerk chicken, entrecôte och flankstek - Kycklingen var fantastiskt mör och saftig och rekommenderas varmt. Både entrecôten och flanksteken var härligt rosa, möra och smakrika.
Buckthorn Fennel & White Chocolate - Havtorn har en lite speciell smak, men jag gillar det skarpt. Denna dessert var både söt, syrlig, fräsch och lite härligt sträv och tillsammans med mandelflarnet blev det en väldigt fin kombination.
En förrätt kostar ca 130kr, en huvudrätt ca 280kr och en dessert ca 110kr. Totalt

landar en 3- rätters middag på ca 500kr per person (exkl dryck) vilket enligt mig är prisvärt.
Artikel: Jessica Melin Gustafsson