



13

dec 2015

Välkommen Henrik!

Skribent: **Vin & Matguiden**

Det är med glädje som vi hälsar vår nya profil Henrik Norström välkommen till oss på Vin & Matguiden!

Henrik är en välrenommerad kock som bland annat sitter på en silvermedalj från Bocuse d'Or 2001. Han sitter även i juryn för Årets Kock sedan 2005, är styrelseledamot och delägare i Gastronomi Sverige och president i Svenska Bocuse d'Or. Han har dessutom precis släppt sin kokbok 8 Åtta råvaror. Henrik drev enstjärniga lyxkrogen Lux Stockholm under 10 år (Guide Michelin 2003-2013) innan den bytte skepnad. I dag driver han bland annat restaurangerna Lux Dag För Dag, EAT och B.A.R. som du kan läsa mer om här nedan.



B.A.R. ? Blasieholmens akvarium och restaurang på just Blasieholmen, är en restaurang där man ska kunna äta en middag utan att det svider i plånboken. Henrik driver B.A.R tillsammans med sin hustru Lotta, paret Annette och Peter Johansson samt Daniel Frick. Visionen var att öppna en restaurang med enkelt utförande där gränserna mellan kök och matsal suddas ut.



Som namnet antyder är restaurangen en hyllning till havets alla läckerheter. Här kan du avnjuta rätter på fisk, skaldjur och andra delikatesser som havet har att erbjuda, men självklart finns det rätter på landdjur för den som känner sig sugen. I akvariet väljer man fisk eller kött och komponerar sin egen meny med tillbehör på finaste råvaror.



Samma gäng som ligger bakom B.A.R driver även Lux Dag för Dag. På Lilla Essingen, i en ljus och öppen lokal som tidigare brukade husera som Electrolux matsal, är det naturens lagar som styr menyn. Varje dag skapar Henrik och hans team en ny meny av de bästa lokala råvarorna för dagen.



Man kan kalla det närproducerat, småskaligt, miljövänligt eller vad som faller en in. För Henrik och de andra på Lux Dag för Dag är naturens gång det enda som betyder något. Både för samvetet och smakupplevelsen. Om jaktlyckan varit god finns det mycket vilt på menyn, precis som när gösen är som fetast eller när hallonen är som mest mogna.



I MOOD-gallerian i centrala Stockholm ligger EAT ? European Asian Taste. EAT Bistro är namnet på huvudrestaurangen. Här kan du avnjuta både lunch och middag med både europeiska och asiatiska smaker. I sann kinesisk anda är menyn byggd på att dela med sig, Henrik kallar det ?China Style?.



Utöver huvudrestaurangen finner du EAT Market, ett snabbare alternativ som erbjuder en mix av husmanskost, fräscha sallader och asiatiska rätter. EAT Garden är en kinesisk biergarten där du kan fånga sommarkvällarna med enkla rätter och drycker. Här finner du även EAT BAO, som serverar just olika typer av BAO (vietnamesisk street food) under sommartid.

Foto: Magnus Skoglöf / Erik Wahlström / Morgan Ekner