



26
jan 2016

Vinnarna av Gulddraken 2016

Skribent: **Vin & Matguiden**

I går avgjordes det vilka som blev vinnarna av Gulddraken 2016. Det var dags för årets nominerade caféer, barer och restauranger att samlas, tillsammans med ett stort gäng andra gäster, för att få reda på vilka som kammade hem årets priser.



Här presenteras vinnarna av Gulddraken 2016, i kategorierna Kafé, Bar och Krog

budget, mellan och lyx. Motiveringarna är citerade från DN.



Kafé: Enskedeparkens bageri? Den lilla faluröda stugan har gjort storstadsverklighet av det lantliga kafé vi drömmer om ? en nostalgisk fantasi av surdegssfrallor, smöriga bakverk och smakfulla soppor. Ett utflyktsmål som inte är för stort och inte för litet, med precis det vi längtat efter, och så det där lilla extra som vi inte hade räknat med. Som fredagspizzorna som redan blivit en institution söder om söder. Miljö, mat och bemötande ? på Enskedeparkens bageri hänger allt ihop.?



Bar: Bottles? Här tas varje beställning emot med precision och inspiration, av entusiaster som tar innovation och smakdefinition på blodigt allvar, utan att någonsin glömma bort att service och stämning byggs av det motsatta ? värme och humor. Det ambulerande barkollektivet Bottles sätter ribban högt för sina konkurrenter och barupplevelsen ännu högre för sina gäster. De vet inte bara vad vi vill ha innan vi själva vet det, utan också var vi vill ha det.?



Krog Budget: Ai Ramen? Uppgraderad snabbmat är årets stora trend i Stockholm, och ingenstans är den så bra som här. Trista snabbnudlar är ett minne blott och vinnaren i budgetkategorin visar vilka höjder det före detta studentkåket kan nå med lite kärlek, kunnande och omsorg. Som en bonus känner man sig dessutom som en stammis redan vid första besöket ? vilket inte hindrar att vi gärna återkommer till Ai Ramen om och om igen.?



Krog Mellan: The Flying Elk? Den flygande älgen har inte bara landat, den har verkligen funnit sig till rätta i hörnlokalen i Gamla stan samtidigt som maten har nått nya höjder. På The Flying Elk serveras det numera mat som är både klassisk och med nordisk touche, stabil och fantasifull. Synbart enkla rätter tillreds med perfekt smakgehor och underbart förhöjande accenter och som gäster njuter vi av både mat och bemötande på denna mysiga restaurang.?



Krog Lyx: Omakase köttslöjd? Namnet till trots handlar det ganska lite om kött här ? åtminstone om man räknar i gram. Omakase Köttslöjd gör verklighet av det många grönsaksförespråkare talar om: de låter köttet → som förädlats på krogens eget charkuteri i Järvsö ? bli en krydda. Det är lekfull och kreativ matlagning med vidunderlig precision. Här blir man del av en föreställning i sjutton köttiga scener och får en upplevelse man sent ska glömma.?

Källa: DN