

Zink Grill, Bar, Café & Charcuterie

En oktoberdag för ett år sedan ringde en kompis i restaurang- branschen, Thomas Furu - han driver ett litet unikt företag som levererar utensilier till Stockholms bästa krogar.

Vi skall ner till Lyon, kolla krogar, maten.... häng med vetja.

Väl där hade Thomas hört talas om en passionerad fransman, en typ antikvitetshandlare som renoverade gamla sällsynta bistroinredningar.

Vi kliver av tåget i en sömnig by mitt på den franska landsbygden.

En bit utanför ringmuren i stora hangarer hade antikhandlaren ställt upp gamla franska bistromiljöer, ibland med skyltdockor som fiktiva gäster. Här vandrade vi runt, som i ett vaxkabinett av fabulösa krogmöblemang. Och där stod den plötsligt, rätt så illa medfaren, en 4.5 meter lång bardisk, från 1933 i Zink och ädelträ med en vacker gammal skänk som "backbar" med gammaldags kylskåp, franska hyllor för glas och flaskor med marmor i botten. Vi blev förförda och köpte skönheten direkt. För att vi bestämde oss så snabbt bakade fransosen in sammetssoffor, en drös marmorbord och en hel räckla med teaterkulisser från Parisoperan – allt från år 1933. Han fick en check, lovade renovera alltihop och skicka det till Stockholm.

Det enda vi saknade nu var en restaurang att stoppa in alla våra nya inköp.

Men turen står tokar bi. Efter bara några dagar hemma, ringde Bo Vikare, vår fastighetsvärd på Hufvudstaden. Han hade en lokal på Biblioteksgatan och undrade om vi var intresserade.

Njaoaaa, kanske, vi hade ju faktiskt några unika inredningsdetaljer i bakfickan. Vi tänkte ju på vårt förträffliga nyinköpta lösöre.

Vi – jag och Carina tog tåget till Bryssel, därifrån tåget till Berlin, vidare till Paris, därifrån fortsatte vi till Rom och sist, flyget till New York. Vi gick gata upp och gata ner, in och ut på krogar, barer och caféer. Vi funderade och tänkte. Vad finns där, i de stora metropolerna, men inte här? Nu började vår nya krog växa fram.

En krog som följer med människors rytm genom dagen, som är en plats att vara social på. Ett ställe att njuta enkel ren vällagad mat som följer växlingen i dagen och kvällen. Dessa fanns lite över allt i de större huvudstäderna, men inte riktigt här.

Biblioteksgatan 5 har ju ingen riktig restauranthistoria – inte som vi hade på Prinsen, när vi steg in i början på 1980-talet. Vad hade vi nu vi i packningen? Jo, en gammal vacker bardisk i Zink som åldrats vackert, på en fransk bistro i Paris utkanter.

På högra hörnet, sägs det, tog Yves Montand sin pastis, sitt kaffe och sin croissant, många tidiga mornar – ja, om man får tro på säljsnacket. Det låter ju bra i alla fall. Denna vackra disk kommer nu att bli litet av hjärtat i vår nya restaurant. Disken i Zink fick ge oss namnet, helt enkelt. ZinkGrill.

ZinkEarly kl. 08.30 - Vi tänkte erbjuda lite enkla continentala frukostar. Varför inte luta dig mot zinkdisken, ta en stark espresso, en croissant, nybakad baguette, färsk juice och en bit italiensk fritata – samlar krafter inför dagens hårda slit. Börja livet hos mig och frugan.

ZinkLunch kl. 11.30 – Nu har vi eldat upp kolgrillen. Till lunch har vi enkla grillade rätter. Tillbehören väljer du själv. Prova vår grillade spädgriskarré. Beställ gärna en assiett med spenat och små tryffelcroquettes som tillbehör. Eller en Zinksalad – en ny liten uppfinning, vi funnit ut!

ZinkAfternoon - afterwork 16.00 - Nu dukar vi upp små tapas, precis som på våra favvobar i (*hos Roberto Cavalli*) Firenze - minitilltugg och läckra drinkar. Här kan du sipa ett urval av våra champagner, öl från familjen Spendrups eller varför inte prova vår egen bryggda pilsner på butelj – från Slottskällan. Våra bartendrar kommer att blanda drinkar för brinnande livet. Eller ta en riktig italiensk ristretto – det piggar också upp.

ZinkDiné 17.30 – Nu är den stora kolgrillen riktigt het. Med ljus och lyckta har vi handplockat gräddan av alla välhända Entrecôtes. Vi kommer att grilla marulor, spädgrisar, sjötungor och mycket mer. Tillbehören väljer du själv – lite som Italiens contorni...

ZinkCharcuterie – närsohelst – Att arbeta med världens vackraste skärmaskin – gjord i blodröd färg och krom, som vi placerat mitt i krogen, direkt på en glasad kyldisk fullspäckad av världens finaste charkuterier, är något jag och Carina verkligen älskar. Du serveras ett urval kallskuret med små omeletter, cornichons, grillade grönsaker – allt uppställt mitt på ditt bord som en plåt av minidelikatesser. En chianti till detta och livet känns helt underbart.

ZinkPatisserie En inspiration från våra franska bröder. I vår lilla matsal bygger vi en konditoridisk. Här regerar frugan.. menar Carina. Hon fyller den med tårter, bakverk, maränger, färsk frukt, chokladmousser, crème brylér - ja, lite vad som faller andan på.

Du kan när som helst hälsa på, ta en kaffe och en bit desserthantverk.

ZinkBar Vid den gamla zinkbaren kan du när som helst ta en drink, kaffe eller små tilltugg. Vi stänger 01.00.

Ja här har du – i runda slängar vår nya restaurant. Vi hoppas att få se dig hos oss. Vi kommer i alla fall vara där – och på Prinsen För det som verkligen lockade, var att vi nu kan snabbt springa mellan våra gäster och våra kök; på Prinsen och Zinken – liksom se till att alla har det bra.

Vi återkommer med exakt öppningsdatum.

Peter & Carina