



Restaurang Prinsen

City

Klassiskt svenskt

Mäster Samuelsgatan 4 | Tel: 08-611 13 31

Mån-fre 11:30-23:30 | Lör 13:00-23:30 | Sön 17:00-22:30

FÖRRÄTT: 115-189kr VARMRÄTT: 175-298kr EFTERRÄTT: 45-139kr

www.restaurangprinsen.se

Dinera kungligt på Prinsen

Prinsen är den enda restaurangen i stan med ett eget poesipris. Det säger en hel del om det kulturella arvet som sitter i de mer än hundraåriga väggarna. Längs samma väggar hänger målningar och grafiska blad av både kända och okända konstnärer, och det ryktas att en del av målningarna använts som betalningsmedel av mindre bemedlade konstnärer.

Oavsett alla rykten så står det snabbt klart: är man ute efter klassisk svensk finmat, med ett utsökt sortiment av viner och en trevlig och kunnig personal så är Prinsen ett självklart val. En klassisk grundmeny kompletteras också av årstidsanpassade rätter.

Och den kulturella prägeln sitter även i menyn. Förrätten konstnärstoast är en långsmal skapelse som grundar sig på en kavring och bygger uppåt med hjälp av gravrökt lax, dillspetsade äppelbitar, löjrom och räkor. Det är inte så upphetsande men smaken av skärgården blir inte så mycket starkare än så här.

En rejäl langust på en bädd av varm getost med en pikant tomatröra med sting från rostad chili och sötma från honung är en annan lyckad förrätt. Och ett tydligt kvitto på att köket balanserar smaker på ett professionellt sätt.

Oxfilén i Biff Rydberg är en lektion i att man aldrig ska kompromissa med råvarorna. Den är helt enkelt utsökt. Däremot är de tärnade potatisarna rätt ointressanta som tillbehör, och ännu allvarigare; något brända. Smakupplevelsen kantrar alltså men räddas åter upp på rätt köl av en enastående senapsmousse.

Innerfiléerna av dilamm är också en uppvisning i Prinsens känsla för bra råvaror. Men det stora utropstecknet är den fänkålspuré som serveras till och som både lyckas stå på egen hand och lyfta lammet till nya höjder.

Priserna är lite i överkant till vad som erbjuds på tallriken och man bör vara en rätt framgångsrik kulturarbetare för att kunna ha Prinsen som stamställe. Men vi betalar förstås för miljön också.

Vinlistan är en mindre roman med långa förklaringar till varje vinsort. Och vill man lyxa till det ordentligt så är den riktiga dyrgripen det merlotbaserade Grand Cru-vinet Château Pétrus, Pomerol med en prislapp på 19000 riksdaler.

PROFIL: Klassisk svensk mat i klassisk svensk miljö

SPECIALITET : Deras köttbullar är omtalade - med rätta.

VINLISTAN: Enorm och petnoga utvald. Priser från 288 upp till 19 000 kronor.

ÖLLISTAN: Tråkigt nog rätt tunn. Ett par sorter på fat och fyra-fem sorter på flaska.

PASSAR FÖR: Andaktsfulla sällskap.

PUBLIK: Många kavajer och dräkter

LJUD: Lätt sorl.

SERVICE: Kunnig, trevlig och väldigt tillmötesgående.

TOALETTEN: Grönkaklad och fläckfri.

BARNVÄNLIGT: Jadå, barnstolar finns och Prinsens köttbullar måste vara en höjdare även för små smaklökar.

BOKA BORD: Inte helt nödvändigt.