

Naturen så rå och sann som den är på Restaurang Mistral

ARTIKEL: DINÉ OCH DRYCK GRANSKOTT. Dissonans av torkad pilgrimsmusselrom. Örtjuice. Björkblad. Mjölkskinn. Krispiga nässlor. Mistrals "Sommarmeny" blommar i fångslande och exceptionella inslag. Föregångaren "Vårmenyn" virvlade runt som ett aprilväder och var en enastående upplevelse som försatte mig som matälskare i en fascinerad värld med en eftersmak som bevarades länge. Så givetvis har vi förväntningar på fenomenet Mistral, med all rätt och det oavsett återbesök eller ej, för det är en av Sveriges främsta restauranger och som är berättigad ett rykte utanför vårt lands gränser som få. Köksmästare Fredrik Andersson jämförs och huserar bredvid samtida storheter som Albert Adria (El Bulli) och René Redzepi (Noma).

För Fredrik Andersson står råvaran i fokus. Punkt. Och nu menar jag inte små fina och råa kvistmorötter utan råvaran med stort R. Besök inte Mistral om du förväntar dig råvaror presenterade i en grönsaksgryta. För Mistral ger dig, utan hänsyn till sin vackra elegans och spröda skönhet, naturen så rå och sann som den är - och så nära den går att presentera på en tallrik. Och, mina damer och herrar; vi bara älskar det - igen!

På Mistral väljer du mellan tre- eller femrätter. (Det har funnits tillfällen när tio rätter serverats men för stunden råder ovan). Valmöjligheten att äta en rätt finns men ger inte Mistral samma ärlighet som vid ett menyval, så jag rekommenderar minst tre rätter. Förutom den exceptionellt fina vinlistan som är bland de bättre i huvudstaden erbjuds du vinpaket för tillhörande meny. Ett vinpaket som är frapperande med intressanta producenter och långt ifrån "de gamla vanliga". Prova och du blir överraskad.

Servicen tillhör europeisk toppnivå och mottagandet vid dörren är varmt, riktigt och avspänt. Trots den lilla lokalen och de sex matborden tar personalen aldrig för mycket plats. De presenterar mat, upplägg och dryck precis som lokalen ger spelrum för. Och det räcker så, för Mistral besöker du för maten och för råvarorna där smakkombinationerna är unika, inspirerande och tankeväckande. Emellertid så inbjuder lokalens storlek en känsla av att ni äter tillsammans med andra, även om ni sitter vid enskilda bord.

För kvällen äter vi bland annat kronärtskocka och ny vitlök, båda bakade i ugn till perfektion i struktur och bjuder på underbar arom. Dissonans av torkad pilgrimsmusselrom jag nämner inledningsvis är en fångslande fröjd och tomaterna som är marinerade i sig själv får oss att skratta av smaklighet. Två sorters lamm, nygrillad och långkokt, är fantastiskt gott och visar Mistrals fina bredd från grönt till kött. Kvällens fem rätter balanserar mellan högtidligt, lekfullt och samtidigt komplext där alla råvaror lyser med sin tydlighet. Tillsammans förmedlar de smaker vi njuter av, och vi sköljer ner det med utmärkt utvalda viner av kvällens sommelier.

PLUS: Smakkombinationerna är fenomenala, och det, tillsammans med ypperlig service gör Mistral värd att besöka vid varje menybyte – minst. Ett extra plus också för brödet och att de serverar det svårhittade smöret från Väddö Gårdsmejeri.

MINUS: Är du inte förberedd på att sitta i en mindre lokal, kan det ta en stund innan du vänjer dig. En stund du ganska snabbt glömmet bort.

Det här dricker vi på Mistral - Livets Goda guidar

Champagne Françoise Bedel & Fils. Vinlistan erbjuder tre champagner från denna biologiska producent som håller otroligt bra klass. Årgångar: NV och 1998.

Domaine Leflaive. Vit Bourgogne på absolut toppnivå. Du väljer från domänens Macon, genom Bourgogne Blanc och upp till Batard-Montrachet Grand Cru via ett par jätteintressanta 1er Cru:er. Årgångar: 2004, 2006 och 2007.

Château Le Puy. Outsider från Bordeaux som vi uppmärksammat tidigare i tidningen i en stor vertikal. Mistral serverar årgångar som 1975, 1989, 1990 och 2004. Snyggt rödvin.

Domaine Leroy. En av de stora för röd Bourgogne. På listan hittar vi roliga årgångar från Nuits-St-Georges 1er Cru och Savigny-les-Beaune 1er Cru, 1993, 1997 och 1994.



Domaine de la Romanée-Conti. Varför inte, som vi brukar säga? Vill du njuta av världens främsta domän hittar du här Grands-Echézeaux 2002 och 2004, Romanée-St-Vivant 2004 och La Tâche 2004.

RESTAURANG MISTRAL

Sockenvägen 529 (Barnvagnsfabrikens f.d. lokaler) , 121 34 Enskededalen
Telefon: 08-10 12 24 08-10 12 24
www.mistral.nu

[Erik Dahlström](#)
[2010-08-27]