

Restaurang Palett – ny toppkrog med biljard på menyn.

Restaurang JoLo & Co i Vasastan har nyligen bytt både skepnad och namn. Den nya restaurangen Palett serverar mat som har gett folk o folks utsände en ny favoritkrog på sin topplista. Maten är helt enkelt i särklass. Dessutom har de lite oväntat en sal med biljardbord för sina gäster.



När JoLo & Co's ägare Anders Bohman, Michael Juhlin och Ann-Sofie Löfgren bestämde sig för att omvandla profilen på JoLo från kvartershak till finkrog satsade de fullt ut. I somras stängde de lokalen för att helrenovera och öppnade upp först i slutet av november igen. De tog med köksmästare Marcus Lindberg Stoltz på resan och har skapat en restaurang som numera kan mäta sig med huvudstadens finkrogar. Marcus kommer senast från närbelägna Wasahof och uträttar underverk i köket, enligt en enhällig presskår som fick provsmaka flera av hans rätter på en pressvisning strax innan Restaurang Palett slog upp portarna.

Mat av högsta klass



– Här får jag göra det jag vill göra, säger Marcus nöjt när han presenterar sig för oss.

– På Restaurang Palett är allt lagat från grunden, med hantverket i fokus. Basen finns i fransk matlagning som vi blandar med smakinfluenser från mina egna favoritkök runt om i hela världen, för att få fram en unik helhet. Namnet Palett syftar på smakpaletten som är en kocks viktigaste arbetsredskap, fortsätter han.

Magnus lyser upp när han berättar om den ena rätten efter den andra som vi gäster blir serverade. Allt vi får avnjuta har tillagats med omsorg och en del av skapelserna under mycket lång tid. Som den smakrika svampbuljong som hålls upp i en skål med bakad jordärtskocka, purjolök och bränd grädde.

– Den har fått stå i ugnen i 24 timmar så att alla smaker kommer fram, förklarar han.

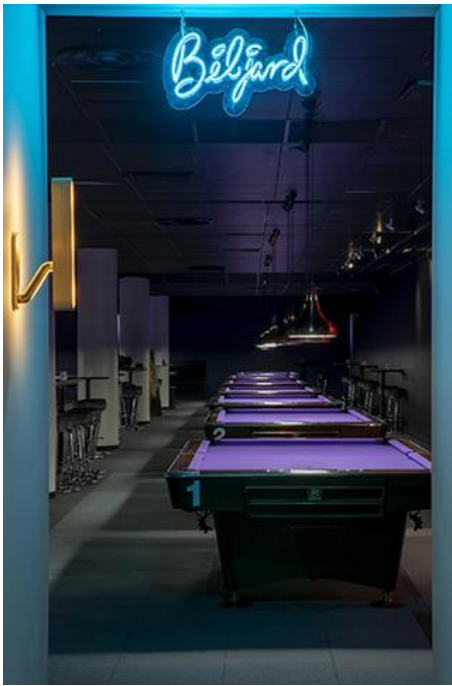
På ett tillägsblad till menyn finns några väl valda ord av köksmästaren nedskrivna:

”Min matfilosofi är enkel. Det ska smaka gott, vara vällagat med kärlek från grunden och viktigast av allt. Mat ska skapa minnen!”

Vi får också smaka på godsaker som tartar på kallrökt ren med tillbehör som löjrom, shitake, Svecia, hjortron och chili. Och hjortfilé med Palletts rökta viltkorv, svamp och även här hjortron och chili. Totalt får vi avsmaka sju olika rätter, alla mycket väl komponerade och en fröjd för gommen.

Miljön är sober och känns stillsam och inbjudande. Konstverken på väggarna med kuber, trianglar och cirklar som motiv går i kulörer som matchar den övriga inredningen. Färgskalan är i rött, orange, blått och grått. Arkitektbyrån Trigueros Architecture har skapat atmosfären med inspiration från 1960-talet. Allt som allt finns här plats för 120 sittande gäster.

En stor sal fylld med biljardbord



Biljardhallen JoLo & Co finns fortfarande kvar en halvtrappa ned. Delägare Ann-Sofie Löfgren är förbundskapten i Svenska Biljardförbundet och har kammat hem medaljer i både SM och EM. Köksmästare Magnus avslöjar att även han är en hängiven biljardspelare.

Precis som restaurangen är den här delen av lokalen helt nyrenoverad. Här står 21 biljardbord på rad och lockar till spel. Det är nytt och fräscht, men kontrasten till den eleganta restaurangen är stor. Första intrycket är att allt går i lila. Så är inte fallet, men filten på de upplysta biljardborden är i en skarp lila färg som dominerar uppfattningen. Det hela känns lite 1980-talsaktigt.

Den som är sugen kan komma hit enbart för att hyra ett bord och spela biljard. Men då är det drop in-principen som gäller. Bokning av biljardbord kan endast ske i samband med förbokad middag i restaurangen eller vid förbeställning av en biljardinstruktion.

Biljard lär vara svårare än det ser ut. Men det finns som sagt möjlighet att boka en lektion eller två, för att lära sig tekniken och få lite tips på misstag som man bör undvika.

Sammanfattningsvis har vi på folk o folk bara en sak att säga: Gå dit och testa maten, du kommer inte att ångra dig!

Restaurang Palett

Adress: Västmannagatan 50, Stockholm

Ägare: Anders Bohman, Michael Juhlin och Ann-Sofie Löfgren

Köksmästare: Marcus Lindberg Stoltz

Exempel på rätter: Varmrökt hel röding med sjökorall, gurka, mandelpotatis, tomat, grillad citron, pepparrot och nobissås för 278 kronor.

Vin: På pressvisningen serverades vi Nittnaus Grüner Veltliner Heideboden, Domaine de Terres Blanches Sancerre samt Domaine Tour Boisée Plantation 1905

Några av de fantastiska vinerna på
menyn:



Nederburg The Brewmaster Bordeaux Blend
2016

Systembolagsnummer: 72986

199,00 kr

Angenäm doft med komplexa inslag av mörka frukter så som svartvinbär, plommon samt mörk choklad, kaffe, cigarrlåda och en kryddig touch av vanilj. Smaken är stor och välbalanserad med mjuka tanniner och en fin syra. Lång, elegant eftersmak.



Paz Malbec

Systembolagsnummer: 76493

109,00 kr

Fin doft med inslag av mörka plommon, katrinplommon, viol, mörk choklad och kaffe. Tanninerna är mogna med mjuk struktur. Vinet har en bra smaklängd och nyansrikedom med en välbalanserad syra.



Laurent-Perrier La Cuvée 750ml

Systembolagsnummer: 78773

419,00 kr

En elegant och nyansrik Champagne från det legendariska champagnehuset Laurent-Perrier. Vinet har toner av färsk citrus, vita blommor och en lätt brödighet.