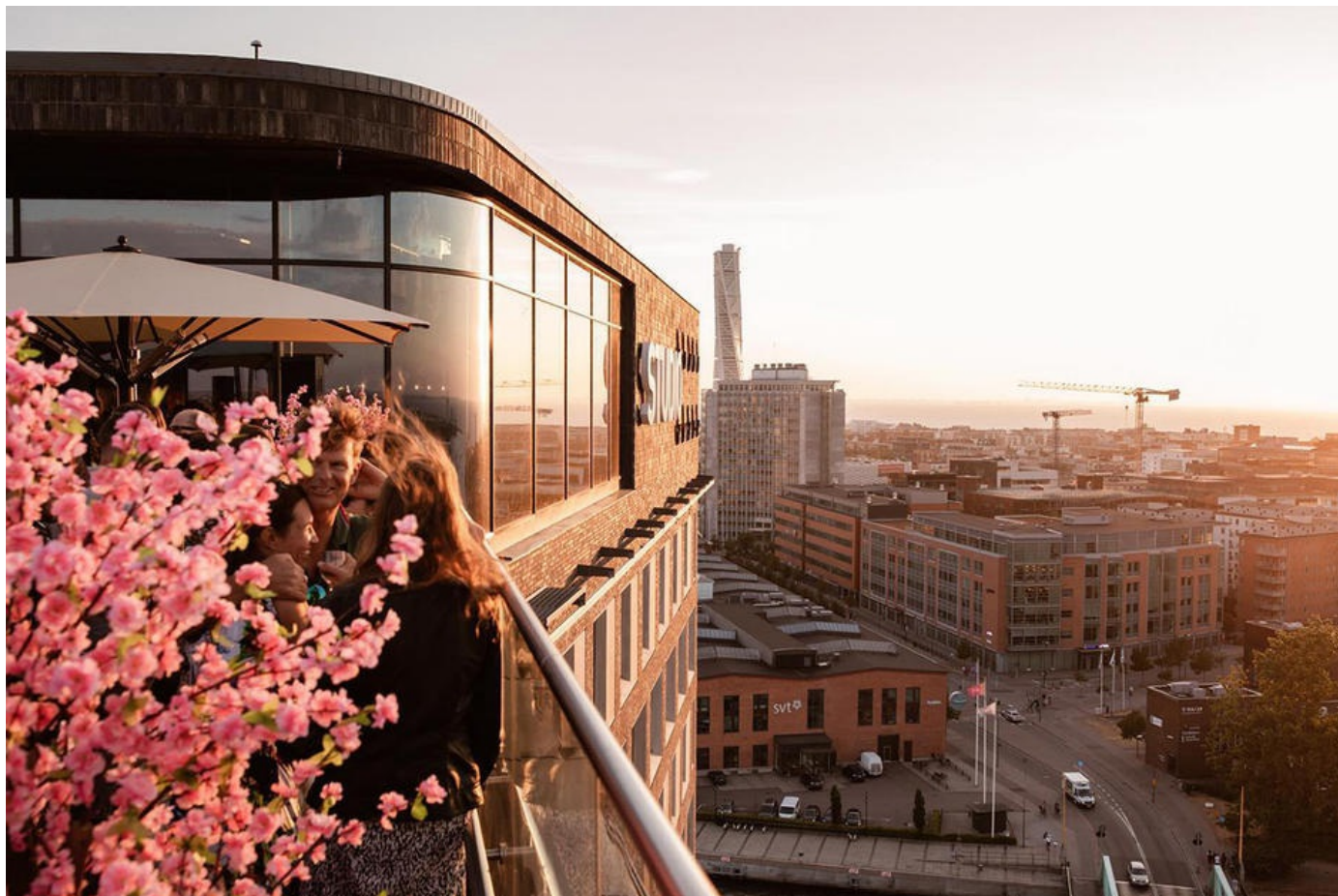


# Kasai in the Sky och en Carpanobar med utsikt till Köpenhamn.

Vi tar hissen upp till fjortonde våningen i Studiohuset i Malmö. På agendan står Kasai in the Sky och asiatisk mat samt härliga cocktails i en takbar med panoramavy över Malmö och Öresund.



Hösten 2016 öppnade den första Kasai-restaurangen i Stockholm och det blev en så lyckad satsning att ägarna Paulo Fangundez och Felix Granander några år senare satsade på en filial i Malmö: Kasai in the Sky. Konceptet är moderna och kreativa japanska fusionrätter skapade av chefskocken Danny Elmaleh samt välgjorda cocktails.



Kasai in the Sky ligger högst upp i Studiohuset i centrala Malmö, bara några kvarter från Malmö Centralstation. Nytt för i år är en Carpanobar ute på den gigantiska takterrassen. Här har man skapat en läcker bar med utlandskänsla och utsikt över Malmö stad och hamnområdet ända till Ven och Köpenhamn.

Cocktailtemat är som det låter – Carpano i olika tappningar. Men det finns naturligtvis även några klassiker på menyn för de som föredrar annat.

När vi kliver ur hissen på fjortonde våningen kommer vi in i en sobert inredd restaurang med hänförande utsikt. Här är ljust, modern och fräscht. Trots att det är fullsatt är det glest mellan gästerna på tryggt corona-avstånd. Emmy Dahlander tar hand om oss och presenterar menyn.

# Sushi, izakaya och robata på menyn



Köket är uppdelat i tre delar: sushi, izakaya och robata. Izakaya är kreativa rätter ur det japanska köket. Himmelska tempuraräkor är ett exempel. I robata grillas kött, fisk och grönsaker enligt japansk tradition. Och sushi behöver knappast en förklaring, förutom att de som finns på Kasai är lite utöver de vanliga.

Vi på folk o folk har svårt att välja bland alla läckerheter så Emmy hjälper oss lite på traven och föreslår en av de tre omakase-menyer. Vi väljer den mindre av de två icke-vegetariska och ångrar oss inte. Varje tugga och smakbit får oss att känna en härlig tillfredsställelse. De är proppfulla med fantastiska smaker och kombinationer, och vi blir behagligt mätta av de sju olika rätterna.

Efter middagen beslutar vi oss för att testa Carpanobaren. Men fjortonde våningen i Malmö har dessväre sina begränsningar! Just den här dagen är det för blåsigt och utomhusbaren är stängd, som för övrigt är större till ytan än inomhusdelen. Turligt nog finns det även en bar inne i restaurangen med alla drinkarna på menyn.



Emmy serverar gästfavoriten Carpano Bliss, som är ett mer läskande alternativ till den om sommaren så populära Aperol spritz. Vi utmanar alla folk o folk-läsare att variera sig och testa denna i stället. Den är både godare och, med sin djupt orange-röda färg, mycket vackrare.

Carpanobaren kommer att hållas öppen långt in på hösten, så länge som vädret och temperaturen tillåter.

– Vi kommer att öppna Carpanobaren även nästa år. Då kommer vi att upgradera och utsmycka den ännu mer, säger Jeremy Manansala, restaurangchef.

Innan vi lämnar Kasai in the Sky följer vi rådet vi fått och gör ett besök på någon av toaletterna. De måste vara Sveriges mest spektakulära! Här kan du sitta och göra det du ska med utsikt över Öresund, Köpenhamn och Ven. För den som lider av svindel kan vi lugnt meddela att den slipper gå kissnödig. Det finns ett alternativ utan fönster.

### Receptet på besökarnas favoritcocktail:



#### Carpano Bitter Bliss.

En härligt fräsch sommarkränk där de fruktiga och bittra smakerna från den röda Milanesiska bittren Carpano blandas tillsammans med uppiggande citruster.

[Läs mer](#)

