

TIDLIGERE ANMELDT

21. januar:

TAPPEN, Beitostølen

God mat, gode priser, men noen skjønnhetsfeil: Forretten forsvant i serveringsmessig rot, men hovedrettene var gode og sjarmfaktoren var høy.



18. februar:

HYGGE, Gjøvik

Hyggelige «Hygge» på vei opp og fram: Med ny profilering, snart ny meny og ikke minst ny vinbar er tidligere Khalles Corner blitt et spennende sted.



4. mars:

THE CROWN, Moelv

På oppdagelsesferd i Mjøssykehusets nabolag: Kæll'n og Prinsessa tok innersvingen på sykehusdebatten og dro til Moelv for å rekognosere. Det matmessige utbyttet var magert.



11. mars:

INDIAN DINING, Gjøvik

En litt ujevn smak av India – i Gjøvik: Sterkt så svetten pipler, eller noe mildere kryddret, her er det indisk tvers igjennom, med fortsatt noe å gå på i enkelte ledd.



18. mars:

KLOSTERKJELLEREN, Gran

– Jeg har knapt spist et bedre måltid!: I historiske lokaler med akevittens far på veggen leverer sesong-restauranten et måltid på absolutt øverste gourmet-hylle.



25. mars:

BENNY, Brandbu

Nytt navn, ny meny, men ble det bedre?: Fra asiatisk til satsing på biff, var det sagt – men her var det mange tegn på at stedet trenger tid på å kjøre seg inn.



13. mai:

BOQUERIA, Gjøvik

Gla'gris på Telegrafan: Kafeen Kafferiet ble plutselig omgjort til tapas-restaurant og virkeliggjorde et konsept vi har savnet i Gjøvik – uten at vi visste det.



10. juni:

NYTHUN, Etnedal

Improvisert og imponerende: I nydelige omgivelser langt opp i fjellet legger Jørn og Marit sjela i et tvers igjennom hjemmelaget gourmet-måltid.



17. juni:

BRYGGA, Gjøvik

Endelig har vi fått det vi ventet på: Med elegant nivå på både mat og service har vi endelig fått den sårt savnede Gjøvik-restauranten tett på Mjøsa.



GOD BELIGGENHET: Midt på snuplassen og tvers over veien for alpinanlegget på Beitostølen har Steaks and Bones en god beliggenhet.

En saftig biff blir a

Restaurant- anmeldelse

STEAKS AND BONES
Beitostølen

Selv om mange trender peker en annen vei, håper Kæll'n og Prinsessa at en saftig biff aldri vil gå av moten.

Det er faktisk noen år siden vi sist besøkte Steaks and Bones, eller Huset på Beitostølen for middag. De holder hus tvers over veien for alpinanlegget og har en flott terrasse med utsikt mot Raudalen, vannet Øyangen og Slettefjell mot

vest. Så her på terrassen har vi hygget oss med et velfortjent glass etter en spasertur, enten i nærområdet eller inne i fjellheimen.

Nå er det 14-15 spisesteder på Beitostølen, så konkurransen er hard. Så uten kvalitet på det man serverer sine gjester kan det være vanskelig å få hjula til å gå rundt. Ved vårt forrige besøk var servicen noe mangelfull og det var også noe å bemerke til maten vi ble servert. Ikke noe dramatisk, men dog såpass at vi etter den tid har funnet andre spisesteder å frekventere.

KÆLL'N BLE informert relativt nylig om at det var nye folk ved Steaks and Bones, og ryktet gikk om god mat. Derfor foreslo Kæll'n overfor Prinsessa at de skulle besøke dem for å se om ryktet holdt mål. Valget falt på en søndag kveld, en kveld det ofte er relativt stille på Beito-

stølen, da svært mange hytte/leilighetseiere velger å ta turen hjem nokså tidlig på søndag. Noen spisesteder holder derfor stengt søndag.

– De har nå et skilt utenfor som tydelig forklarer at her er det i hvert fall åpent, sier Prinsessa og peker på et godt synlig skilt med ett ord: Åpent.

Rett innenfor døra blir vi møtt av en meget hyggelig vert. Han viser oss et par-tre steder han mener vi kan hygge oss, og vi velger et bord med utsikt mot skistadion og Øyangen. Rommet har samme preg som ved vårt forrige besøk. Vi tror ikke at de har brukt mest krefter og penger på å fornye lokalene. De fungerer egentlig helt greit med noen vanlige bord og stoler, samt noen høye bord med bar-krakker.

DEN HYGGE kommer raskt med menyen. Dessverre fantes

det knapt noe som kunne beskrives som en forret da såvel tomatsuppa som cæsar-salaten var i største laget. Men det fantes noen småretter, sikkert mest aktuelle som tilbehør for dem som helst ønsket en kald øl, men vi valgte likevel noen kyllingvinger som forret.

Prinsessa falt for stedets spareribs som var laget med sous vide i 24 timer. De skulle serveres med coleslaw, syltet rødløk og fries.

Kæll'n hadde egentlig mest lyst på at Prinsessa og han delte en tomahawk. Dette fantastiske kjøttstykket hvor entrecoten fortsatt har med seg beinet, er vel det mest smaksrike kjøttet du finner på storfeet. I hvert fall når vi snakker om biffkjøtt. Kæll'n har flere fantastiske matopplevelser med nettopp tomahawk, en sammen med Prinsessa fra en idyllisk italiensk by ved Gardasjøen, en



RUSTIKKE: Lokalene framstår som rustikke og inspirert av amerikanske «by the way».



SAFTIGE: Kyllingvingene var både smakfulle og saftige.



SMAKFULL: Spare-ribsen og ikke minst coleslaw falt virkelig i smak for Prinsessa.



NYDELIG: En biff stekt til perfektion faller alltid i smak hos Kæll'n.



VAKKER: Desserten var både vakker og god med mange ulike smaker.

coleslaw. Kæll'n klarte ikke å dy seg, men tok en munnfull coleslaw. Den var helt nydelig med kål, gulrøtter og litt eple rørt sammen med rømme og majones. Muligens også litt sitron. Heller ikke den syltede rødkålen fikk være i fred.

Selv fikk Kæll'n en entrecote stekt akkurat slik han ønsket den, medium rare. Men kokken hadde brukt nok varme i panna slik at kjøttstykket hadde nydelig, og godt krydret, overflate. Potetmosen var hjemmelaget, rustikk og god. I tillegg et par brokkolini og stekt sopp. Peppersausen kom i eget beger, noe Kæll'n setter stor pris på framfor at kjøttet ligger og bader i sausen.

Kæll'og Prinsessa tittet opp på hverandre og nikket. Dette var svært godt, noe vi øyeblikkelig meddelte den hyggelige som til stadighet gikk forbi for å tilfredsstillte sine gjester.

- Kanskje litt mer vin?

Kæll'n klarte ikke å motstå den hyggeliges tilbud, mens Prinsessa avsto. Hun hygget seg med mørt smakfullt kjøtt og en suveren coleslaw.

ETTER EN god pause fant vi ut at vi også måtte teste en dessert. Eller rettere sagt, Prinsessa testet stedets apple crumble. En smakfull avslutning på et meget godt måltid. Crumble, vaniljeis, kanel og blåbær strødd med «gull». Helt nydelig.

Noen ganger er det ekstra hyggelig når forventningene er «så der», og restauranten leverer et godt stykke over. Gjengen bak Steaks and Bones har kun holdt på siden sist sommer, men dette lover godt framover i den skarpe konkurransen de har på Beitostølen. Prinsessa og Kæll'n vil garantert komme tilbake.

ALLE PRISER i Norge har gått opp, også restaurantprisene. Ved Steaks and Bones ligger de i det øvre sjiktet, med nesten 400 for entrecote, 350 for ribs, 109 for fem kyllingvinger og 139 kroner glasset for en ripasso hvor ei flaske koster 240 på polet. Totalt kom måltidet på vel 1400 kroner. Akseptabelt mente Kæll'n, ikke minst på bakgrunn av kvaliteten på måltidet og den hyggelige uformelle verten.

Stedet var tett på en sekser, men de manglet forretter og var utsolgt for et par av hovedrettene på menyen.

RESTAURANTER

MENY/MAT	5
SERVICE	6
MILJØ	5
PRIS	5



ldri avleggs

sammen med vinvenner i Toscana og en fra en Michelin-restaurant i San Francisco.

Men dessverre, den hyggelige måtte beklage, de hadde gått tom for tomahawk. Så da valgte Kæll'n en entrecote i stedet, det var jo tross alt det samme kjøttstykket fra dyret, om enn mindre og uten bein.

Kjøttet skulle serveres sammen med potetmos, noe Kæll'n fant interessant da det var ok at det ble servert annet enn fries. Dessuten stod det brokkolini og valgfri saus til. Rødvinn eller pepper og Kæll'n gikk for sistnevnte.

TIL DRIKKE valgte vi et glass ripasso fra Tommasi. En velkjent produsent fra Valpolicella og en vingård Kæll'n har besøkt i et område hvor dyktige amarone- og ripasso-produsenter finnes på rekke og rad. Kanskje Kæll'ns yndlingsområde med

historiske byer og Gardasjøen som trekkplaster ved siden av vinprodusenter.

Ikke mye som er forandret her siden sist, pongterte Prinsessa og Kæll'n nikket. Likevel var stedet egentlig slik et Steaks and Bones sted skal være, litt rustikt. Det viktigste vil alltid være at maten er god. Og maten kom relativt raskt. Noen lubne kyllingvinger lå delikate på et fat sammen med barbeque-saus og jalapeno-biter.

- Oi, de var virkelig saftige og lubne, kom det kjapt fra Prinsessa og Kæll'n nikket. Sammen med sausen og litt jalapeno ble det en flott start på måltidet.

Den hyggelige stakk forbi og spurte om maten smakte, og om det var noe vi manglet som han kunne hjelpe med. Vi var såre fornøyd og mente det var sjelden at kyllingvinger framsto så saftige som disse. Dessu-

ten var utsiden virkelig krønsj og smakfull.

VENTETIDEN FRAM mot hovedretten ble brukt til å se på utsikten og titte litt rundt i lokalet. Det var ikke bare Kæll'n og Prinsessa som hadde funnet hit denne kvelden. Lenger inn i lokalet hadde et litt større selskap benket seg. Vi hadde naboer og det dukket opp såvel en større familie som en gjeng litt yngre par.

Vi hadde fin utsikt, eller kanskje rettere sagt innsikt, til kjøkkenet. Det var betjent av en mann og en dame i 30-åra. De var effektive og det viste seg raskt at de også var dyktige. Den hyggelige som møtte oss i døra var alene om å betjene kundene.

HOVEDRETTENE BLE servert og de så virkelig delikate ut. To store spareribs, majo i eget beger, masse fries og ikke minst