

SENASTE KROGTESTERNA

Fler tester finns på weekend.di.se

Så läser du tabellen: I cirkeln står krogens totalpoäng/poäng för maten. Sedan krogens namn, priser, omdöme och testtilfälle.

24	10	Vollmers, Malmö	650-995 kr*
		Skånsk curry ger Matsverige nytt sting.	(24/2-17)

NY Sture, Malmö

Mat:
01 01 01 01 01 01

En ny storhetstid har inletts i den mer än 100 år gamla restaurangen.

Miljö:
01 01 01 01 01 01Service:
01 01 01 01 01 01Prisvärt:
01 01 01 01 01 01

22

På tallriken: Kalv från Bordeaux med champinjoner och sky.



22	9	SK Mat & Människor, Göteborg	595-845 kr*
		Finkrogen lyser starkt.	(4/2-17)

22	9	Portal, Stockholm	195-265 kr
		Arets affärskrog 2016.	(7/10 + 2/12-16)

21	9	Adam/Albin, Stockholm	895 kr*
		Fantastisk mat på innovativ finkrog.	(28/7-2017)

21	9	Soyokaze, Stockholm	900 kr*
		Lågmat och lustfyllt.	(17/2 + 26/5-2017)

21	9	Hantverket, Stockholm	110-195 kr**
		Utsökt hantverk.	(28/4-17)

21	9	The Flying Elk, Stockholm	220-445 kr
		Munsbitarna faller på plats.	(17/3-17)

21	9	Derelict, Stockholm	545-950 kr*
		Delikata menyer med grönt fokus.	(20/1-17+12/5-17)

21	8	Jim & Jacob, Stockholm	45-145 kr**
		Krypin lever upp till hajpen.	(10/3-17)

20	8	Bar Agrikultur, Stockholm	25-150 kr***
		Prisvärt, litet och gott.	(21/7-17)

20	8	Ilse, Stockholm	225-380 kr
		Både service och mat imponerar.	(22/6-17)

20	8	Café Nizza, Stockholm	500 kr*
		Mer än prisvärt på kvarterskrogen.	(10/2-17+19/5-17)

20	8	Dryck & Mat, Uppsala	930-1350 kr*
		Dryck har vuxit – och upplevelsen likaså.	(12/5-17)

20	8	Shibumi, Stockholm	125-225 kr**
		Japanskt pubmat när den är som smarrigast.	(7/4-17)

20	8	Sensum, Stockholm	110-250 kr**
		Svårt att välja bland allt gott.	(3/3-17)

19	8	Kagges, Stockholm	95-185 kr**
		Ungt på anrik adress.	(30/6-17)

19	9	Tegelbacken, Stockholm	180-220 kr**
		Hög nivå hos kändiskocken.	(23/12-16+24/3-17)

19	8	Djuret, Stockholm	495-775 kr*
		Djuriskt lustfyllt.	(2/6-17)

19	8	Tak, Stockholm	225-325 kr
		Toppengott!	(25/3-17)

19	8	Woodstockholm, Stockholm	265-295 kr
		En chosefri pärla.	(24/3-17)

19	7	Gro, Stockholm	500 kr*
		Grönt och personligt.	(27/1-17)

19	8	Bar Centro, Göteborg	700-900 kr*
		Gränslös passion.	(14/7-17)

18	7	Växthuset, Stockholm	145-165 kr
		Grön oas i betongdjungeln.	4/8-17

18	7	Natur, Göteborg	230-262 kr
		Natur bör renodla.	16/6-17

17	7	Rutabaga, Stockholm	125-295 kr**
		På rätt spår – men för dyrt.	(31/3-17+4/8-17)

17	7	Babette, Stockholm	95-155 kr**
		Stökigt, stimmigt och charmigt.	19/5-17

17	6	Fjäderholmarnas krog	195-345 kr
		Klassisk lyx på ön.	9/6-17

16	7	Penny & Bill, Stockholm	95-185 kr
		Dyrt och onödigt komplicerat.	(5/5-17)

16	6	Café Tranan, Stockholm	160-395 kr
		En nytändning, tack!	(7/7-17)

16	6	Paraden, Stockholm	165-249 kr
		Fett på biokrogen.	(21/4-17)

Restaurangerna är i första hand rangordnade efter den totalpoäng de har fått i testet (max 25 poäng), i andra hand efter matbetyg (max 10 poäng). Priset avser billigaste respektive dyraste varmrätt vid testtilfället. * Priset avser hela menyer, tre eller fler rätter. ** Priset avser mellanrätter. *** Priset avser alla rätter.

FOTO: LARS JANSSON



FROMAGE HOMMAGE. Det är inte många krogar i Sverige, om ens någon, som kan stoltsera med en sådan ostvagn som Sture. Amanda Wätthamar dukar upp.

Skåneinstitution

Stockholm kämpar Sturehof för sin överlevnad. Planerna på att bygga om Sturegallerian kan bli dödsstöten för den anrika krogen.

Malmö Sturehof, som numera bara heter Sture, ligger ohotad på Adelgatan 13 bakom hotell Savoy. Dit flyttade Sturehof för mer än 100 år sedan, 1915.

Denna mest klassiska av Malmö restauranger tros ha fått sitt namn från sin något äldre namne i Stockholm. När den kände kocken och krögaren **ANDERS VENDEL** tog över för drygt tio år sedan ändrade han namnet till Vendel at Sturehof. Därefter kortades det till enbart Sture.

Efter det senaste ägarbytet tog **KARIM KHOUANI** från Marseille i höstas över som köksmästare. Han stängde sin stjärnkrog *Ambiance à Vindåkra* i Tygelsjö strax ut-

anför Malmö och flyttade in till stan. Skälet var detsamma som när Sturehof flyttade till Adelgatan för 100 år sedan, att komma nära Centralstationen och Malmö stora hotell.

Kraftigt omarbetad interiör

Först sades det att Stures anrika inredning skulle få vara kvar, men ägarbytet kom i själva verket att innebära den största förändringen på över 60 år. Allt utom det invändiga glastaket är nytt. Den karaktäristiska bröstpanelen i mahogny, som prytt väggarna sedan en omfattande renovering 1953, är borta. Bakom den hittade man ett glas- och fönsterparti mot det intilliggande trapphuset som gjorts synligt. Gott så, men man behöver varken vara malmöit eller nostalgiker för att tycka att man gått väl hårt åt den klassiska krogenredningen.

En ny, grå bröstpanel i sten, med en dold belysning bakom, har ersatt den gamla. Väggarna går i två nyanser av grått och på golvet ligger ett mörkbrunt trägolv. Möbbleringen kommer från danska Hay. Stolarna är bekväma och håller sig så under en lång middagssittning.

Trots några större draperier kan lokalen ge ett lite sterilt intryck. Den gör sig bättre när det är gott om matgäster.

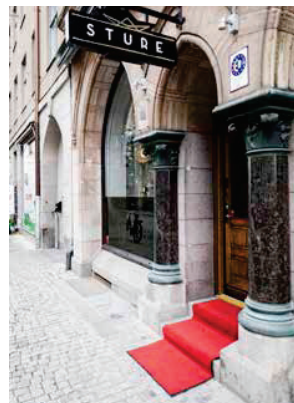
Men vi uppskattar att det är långt mellan borden och den lågmälda gitarrjazzen i **DJANGO REINHARDT**-stil som strömmar ur högtalarna försätter oss i rätt stämning.

Ägarbytet innebar också en ny gastronomisk inriktning för Sture, som numera är en fransk restaurang. Som sådan kröntes den tidigare i år till stjärnkrog av franska Guide Michelin.

Det ska under kvällens lopp visa sig att



INFÖR BESÖKET



RÖDA MATTAN. I över 100 år har krogbesökare tagit de här stegen in på Malmös mest klassiska krog.



ELEGANS. Willy Tourrette gästar matsalen med den stora silverbrickan.

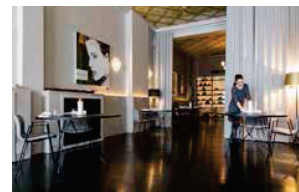
Pris: Stora avsmakningsmenyn 950 kronor (måndag-torsdag) 1 195 kronor (fredag-lördag). **Fem rätter:** 750 kronor. **Tre rätter:** 650 kronor. **Förrätter:** 275-329 kronor. **Huvudrätter:** 455-475 kronor. **Dessurter:** 155-195 kronor. **Öppettider:** Måndag-lördag 18.00-01.00. **Antal platser:** 20. **Köksmästare:** Karim Khouani. **Adress:** Adelgatan 13, Malmö. **Telefon:** 040-12 12 43. **Webbplats:** restaurantsture.com. **Senast testad:** -



STJÄRNKOCK. I februari utnämndes Sture till stjärnkrog. Kökschefen kommer från Marseille och heter Karim Khouani.



GRAFISKT. Torsk med sparrisbroccoli som färgats av bläck från bläckfisk.



OMGJORT. Glastaket är det enda som är kvar från tiden som Sturehof.

i fransk stjärnskrud

Karim Khouani lyckats hitta ett slags gylene medelväg mellan det nynordiska köket och det franska. De inledande kanapéerna ligger både estetiskt och smakmässigt nära det vi är vana att serveras på stjärnkrogar. Ja, med undantag av den crème brûlée som serveras i ett porslinsägg. Den ser ut som den klassiska efterrätten, men består i själva verket av anklever.

Anklevern kommer naturligtvis från Frankrike, men i övrigt är en förvånansvärt stor andel av råvarorna nordiska.

Minner om svunna tider

Första rätternas torsk kommer från Norge. Torskbiten är precis så försiktigt tillagad och så måttligt kryddad som det nya nordiska köket föreskriver, det vill säga knapast alls. Det är bokstavligen talat en svartvit rätt, för till torskens serveras sparrisbro-

coli som färgats av bläck från bläckfisk.

Riktigt franskt blir det när en fransktalande kock kommer fram till bordet iklädd hög kockmössa och bärandes på en stor silverbricka med nästa servering, anklever. Detta skänker ett mått av klassisk lyx, det som vi föreställer oss att gamla tiders Sturehof måste ha erbjudit under någon tidigare epok.

Anklevern har stekts, smakar förstas mest fett, men det hela balanseras mycket väl med små duttar av en syrlig passionsfruktskräm och den sötma som en pinot gris från Alsace skänker.

Vinerna är för övrigt genomgående franska (så klart), konservativt utvalda, klassiska i stilen men förvånansvärt unga. De flesta är bara lagrade ett eller ett par år.

Med en pilgrimsmussla som serveras med rättika och en utsökt kycklingbuljong

är vi tillbaka i Norden, för att därefter snart återvända till Frankrike. Den lågtempererade kalven kommer från Bordeaux, serveras med sparris och sommartryffel från Provence som hyllas över tallriken vid bordet.

Michelinstjärna gav högre priser

Vid sidan av kockens återkommande besök i matsalen är ostvagnen det franska paradnumret. Omkring 15 sorters ost står uppdukat. Dessa presenteras initierat och skärs upp av vår servitris.

Service håller för övrigt högsta klass kvällen igenom, från det hjärtliga mottagandet med handskakning till den titt bakom kulisserna i köket som vi inbjuds till efter avslutad måltid.

Malmö var fram till nyligen den enda stad i Sverige där stjärnkrogarnas menypriser inte översteg 1 000 kronor. Sedan Vollmers

i februari fick sin andra stjärna av Michelin och 24 av 25 poäng i Di Weekend har priset höjts till 1 150 kronor, en höjning med drygt 15 procent.

Sture har också höjt priset sedan de fick en stjärna, men bara på helgerna. Fredagar och lördagar är det 25 procent dyrare än andra dagar. Då kostar det 1 195 kronor i stället för 950 kronor för den stora avsmakningsmenyn, som omfattar ett tiotal serveringar inklusive extrarätter, kanapéer och petit fours.

Den typen av differentierad prissättning är mycket ovanlig på svenska krogar, om den ens förekommer någon annan stans. Det är inte självklart hur man ska förhålla sig till det, men den som ser livet från den ljusa sidan kan ju alltid intala sig att det är "Happy hour" på vardagar.

WEEKENDKROG@DI.SE