



Hotellrestauranten fru K er oppkalt etter damen som en gang eide Tjuvholmen - og etter kjøkkensjefen, Kari Innerå.

Ut og spise

4 Fru K

Adresse: Landgangen 2, tlf: 2400 4040

Nettadresse: fru-k.no

Hva vi spiste: Kamskjell og urfe/sjøkreps og hjort

Hva det kostet:

Forretter 149 til 225 kr.

Hovedretter fra 259 (vegetar) til

425 kr. Dagens 7-retter 1025 kr.

Vinmeny 895 kr.

Åpningstider:

Lunsj man. - fre. 11.30 - 14.30,

lør. 12 - 15, søn. 12.30-15.

Middag alle dager 18-22.30

5 Miljø: Lekker, luksuriøs, moderne og Petter Stordalens lounge - så mye av det gode (design, kunst, møbler, kvalitetsservice) at det nesten vipper over mot det vulgære. Men god stemning og behagelig atmosfære gjør det lett å trives.

5 Maten: Det ypperste av norske og skandinaviske råvarer tolket med moderne vri.

3 Service: Forvirrende og til tider frustrerende at alle og ingen av de mange ansatte (kledd i minst fem ulike uniformer) har ansvaret for bordet. Ingen presenterer menyen, ingen virker spesielt engasjert i maten, og vinanbefalingen var langt over vårt budsjett - 2100 kr.

3 Pris: Når man studerer prisene i menyen, blir man påminnet hotellets navn - og stedets. Prisnivået er bemerkelsesverdig høyt. 225 kroner for ett kamskjell og 425 kroner for en hovedrett som er såpass liten at den alene ikke kan mette andre enn sylfider på slankekur.



For mye av det gode kan noen ganger være helt deilig. The Thiefs hotellrestaurant er fylt til randen av gull og glitter, samtidskunst, designobjekter og kvalitetsmøbler.
FOTO: STEIN J. BJØRGE

Fintfolk og røvere på Tjuvholmen

En kveld hos fru K er en kveld med det norske av det norske, med brunost og hjort, sagogryn og blomkål, fenalår og sandkakesmuler.

Likevel er det knapt mulig å komme lenger fra Kaffistova enn til Petter Stordalens mørkgylne hule i annen etasje på hotellet The Thief. Her er det myk luksus, moderne kunst, dempet belysning og fantastisk behagelig akustikk. Gjestene sitter enten i høyryggede lenestoler eller i svarte skinnstoler, adskilt med gullfargede halvvegger som viser seg også å være smarte garderobeskap. Halve lokalet har innsikt i det opplyste kjøkkenet, den andre halvdel må nøye seg med å kikke på gjestene. Og en ekte Warhol, da.

Folksomt

Den iøynefallende samtidskunsten i restauranten, baren og lobbyen understreker hotellets luksuspreg. Men egentlig kunne man kastet et blikk i menyen for å ta det poenget,

Frossenpizza. La oss bli med på den paranoide ideen om at norsk kultur er under angrep. Det er Grandiosa sin skyld!



Under kniven
Joacim Lund

J Journalist

Jeg burde ikke bli overrasket etter at Stabburet lanserte Grandiosa med smak av mild taco for noen år siden, likevel tror jeg nesten ikke det jeg leser. Kebab-Grandiosa. OMG. Det er fristende å hoppe noen uker tilbake, til Jon Hustads etter hvert så berømte kronikk «Ikke min kulturminister» (fun fact: Hustads hjembygd Hjørundfjord er et sunnmørsk steinkast fra Grandiosa-fabrikken i Stranda). For dere som har vært på en annen planet, debatten handlet egentlig om hva som er norsk kultur. Jeg

skal ikke engang gå inn på hva jeg mener, annet enn å si at mat åpenbart er en del av det.

-Vi har tatt tak i selveste nasjonalretten vår og laget en helt unik Grandiosa Kebabpizza, som til og med kan ruller på samme måte som en rullekebab, sier Grandiosa-sjef Mattias Ljungkvist til dagligvarehandelen.no.

Her er det flere huller i historien. For det første antyder navnet hans at han selv er innvandrer. Sånn sett kan vi jo håpe at det handler om svensk kultur. Der er

pizza/kebab-bastarden allerede godt etablert. Men i tilfelle det er Norges nasjonalrett han snakker om, handler det altså om en redselsfull, svampete frossenutgave av italiensk restemat, i dette tilfellet til alt overmål forkledd som mat som opprinnelig ble skapt av tyrkiske frontkjempere - fordi de ikke hadde muligheter til å tilberede maten på skikkelig vis.

Uansett underbygger det argumentasjonen mange av Hustads meningsmotstandere sluttet seg til. Problemet er ikke Hadia Tajik.

Globaliseringen er liksom ikke hennes skyld. I den grad det overhodet er et problem at norsk kultur forvitrer, skyldes det at den norske kulturarven ikke forvaltes på en skikkelig måte. Og når landets nasjonalrett plutselig er en søreuropeisk fattigmansrett blandet med en annen, er det på tide å fordele ansvar for ugjerningen.

Kom igjen, Hustad. Tupp Orkla Foods-lederne i skrittet, nå, én etter én. Og så du, Gjedd. Ta løpefart. Men først jeg.



Kjøkkenet ligger opplyst og åpent langs den ene restaurantveggen og lar gjestene følge de siste forberedelsene, her danderes åkersopp med ost og svart trøffel. FOTO: STEIN J. BJØRGE



Hjort fra Svinøy, tyttebærkrem, steinsoppkrem og potetfondant servert på stråmønstret porselen fra København. Norsk søndagsmiddag à la kjøkkensjef Innerå. FOTO: STEIN J. BJØRGE

for bortsett fra en dagens lunsj til 199 kr, er prisene der enten for dem som ikke betaler selv eller for dem som har noe helt spesielt å feire.

Begge kategorier er til stede denne kvelden, i tillegg til en eldre mann med trofekonene og en og annen hotellgjest. Og et tyvetall ansatte. En flott engelsktalende mann følger Modesty og Willie fra baren til bordet. En ung, svartkledd mann fyller raskt i vann. En burgunderkledd dame svinser innom med menyen, uten å si noe mer om den.

Godt Modesty er forberedt, og godt at fru Ks nettsider er rausere på historier enn servitørene. For på nettet kan man lese om kjøkkensjefens matfilosofi (kortreiste råvarer, skandinavisk mattradisjon, ny tolkning) og om restaurantnavnets opprinnelse (fru Krogh hadde kyr på Tjuvholmen på 1700-tallet), begge deler nyttig før man lar seg overvelde av dagens syvretter eller listen av

forretter og hovedretter i à la carte-menyen. Alle preget av norske råvarer, både tradisjonelle som tørrfisk og kålrot, og mer moderne som hummer og hjortefilet. Menyene er raus på detaljer om rettenes sammensetning og råvarenes opprinnelse, noe som blir på grensen til det komiske når det handler om kålrot fra Mjøndalen.

Modernisert mormor

Modesty og Willie går for tre retter à la carte. Og med et glass champagne er festmåltidet i gang. Først kommer en skål med anisbrød, servert med pisket smør og brent løk. Deretter en liten appetittvekker på deling: vannbakkelsstenger og sjøkrepskrem. Mildt, mykt og overraskende smakfullt.

En hyggelig svensktalende søreuropeer serverer forretten, forteller raskt hva som ligger hvor og forsvinner som en skygge i natten. Modesty har fått sjøkreps, en saftig hale så vidt stekt i smør, servert med blomkål i ulike former og varm majones. Helt, helt fantastisk i all sin enkelhet. Willies utsøkte kamskjellrett er mer kompleks, med fenalår, sellerirot, soppbuljong – og sagogryn. Fine smaker, morsomme kontraster.

Champagneglassene er tomme, og servitøren skal gi råd om vin som passer til både hjort og nordlandsfe. Hennes mest konkrete forslag er en vin til 2100 kroner. Men ellers er hun passe vag og svarer mest med spørsmål. (Tja, hva vil dere ha? Vil dere ha en Cabernet Sauvignon?). Men resultatet blir bra, en Rhône-vin som smaker fortreffelig både til vilt og storfekjøtt.

Siden begge forrettene er så eksepsjonelle, fremstår hovedrettene som mer ordinære og tradisjonelle. Men desserten, sjokolade- og brunostsuffle som heldigvis smaker mest av det første, servert med en kraftig og ren solbærsorbet og smuler av sandkake, er et lykketreff. Willies ostedessert, med smeltet rødkittost fra Avdem med ulike variasjoner av rødbet, er derimot mer interessant enn egentlig vellykket.

Og så er det slutt, selv om både Modesty og Willie kunne orket mer. Og får de råd til det, kommer de nok tilbake når servicenivået er kommet på høyde med ambisjonsnivået. For Fru K er ingen løk. Fjerner man kunsten, designet og alt jåleriet, finner man en kjerne av norsk kjøkken på sitt aller, aller beste.

Modesty

Tidligere anmeldt

Eksklusive

Bagatelle Frogner * Fransk kontinental gourmet	6	29.3.12: Dyrt, men himmelsk. Stjerne i Michelin-guiden.
Feinschmecker Frogner * Gourmet	6	25.10.12: Stjernemat i borgerlig miljø. Kortreiste råvarer.
Hanami Tjuvholmen * Japansk/sushi	6	15.9.11: Asiatiske fusjon i toppklasse.
Baltazar Kirkeristen * Italiensk	5	13.12.12: Slowfood på høyt nivå.
Haga Bekkestua * Fransk gourmet	5	28.7.11: Bistro med lunsj og treretter. Lite fiksfakserier.
Julius Fritznér Karl Johan * Gourmet	5	15.3.12: Klassisk diskret eleganse. Franskinspirert.
Maaemo Grønland * Gourmet norsk	5	10.2.11: Heløkologisk. To stjerner i Michelin-guiden.
Onda Mezzanine Aker Brygge * Gourmet	5	20.10.11: Mat i toppklasse, men dyrt.

Midt på treet

Akersberget Maridalsveien * Norsk	5	18.10.12: Hjemmekoselig med norske råvarer.
Brasserie Hansken Kvadraturen * Fransk	5	22.3.12: Norsk med kontinentalt preg.
Champagneria Frogner * Tapas	5	13.11.12: Tapas og musserende vin. Høy kvalitet, ikke overpriset.
Escalon Tjuvholmen * Tapas	5	16.6.11: Tapas på høyt nivå.
Grand Cafe Karl Johan * Internasjonalt	5	8.8.12: Kontinentale klassikere på menyen.
Nam kang sushi Torggata * Asiatiske	5	22.11.12: Klassiske asiatiske spesialiteter.
Onda Sea Aker Brygge * Fisk og skalldyr	5	30.5.12: Fiskerestaurant i gourmetklassen.
Roald og Umberto Gamlebyen * Italiensk	5	18.12.12: Klassiske, italienske retter, minus pizza.
Ruffino Vika * Italiensk	5	6.9.12: Italiensk husmannskost med gourmet-touch.
Smalhans St. Hanshaugen * Norsk	5	29.11.12: Husmannskost på høyt nivå.
Transformator Sentrum øst * Norsk	5	23.2.12: Kortreist mat i DogA. Rause porsjoner.
Von Porat Mathallen * Norsk	5	15.11.12: Ny nordisk gastronomi.

Rimelige

Illegal burger Møllergata * Hamburger	6	29.5.12: Byens beste hamburgersted.
CrossRoad Fredensborg * Hamburger	5	11.10.11: Gastropub i Maridalsveien.
Den Gamle Major Majorstuen * Gastropub/Hamburger	5	22.11.11: Gastropub med gourmetpreg.
Fiskeriet Youngstorget * Fisk og skalldyr	5	12.12.12: Fiskebutikk med byens beste fish'n'chips.
Hai café Sentrum øst * Vietnamesisk	5	21.2.12: Topp mat i enkelt lokale.
Lille Saigon 1 - Gingergrass Sentrum øst * Vietnamesisk	5	17.7.12: Topp vietnamesisk til en rimelig penge.
Løkk Sentrum øst * Internasjonalt lunsj	5	24.4.12: Lunsjrestaurant i gatekjøkkenmiljø.
Løve Sentrum * Norsk	5	25.1.12: Billig lunsj og treretters middag.
Punjab Tandoori Grønland * Indisk	5	13.12.11: Nydelig mat til en svært billig penge.

Korteste veien til
Aftenposten på nett
ap.no

Aftenposten