

Raka vägen

NYHETER OCH INFORMATION FRÅN SKÅNETRAFIKEN. FREDAG 26 NOVEMBER 2004

Ta med eget vin till maten

Restaurang Romarin i Köpenhamn är en utsökt och riktigt supertorr krog. Här serveras visserligen god och snygg mat. Fast vinet eller ölet lyser med sin frånvaro. Romarin är nämligen en av Europas första BYO-krogar. Bring Your Own Wine betyder det.

De betyder också att man som gäst kan unna sig en rejäl sittning med en välagad trerätters meny och ändå komma rätt billigt undan.

För istället för att lägga ut hundratalens kronor på vin från mer eller mindre pretentiösa vinlistor kan man ju bara slinka förbi snabbköpet och komma över ett fullt acceptabelt vin för en femtilapp.

Fast visst känns det lite lattjo att promenera in på fina restaurangen med en flaska vin i näven. Men ingen tisslar eller stirrar storögt på oss när vi tar plats vid vårt i förväg bokade bord och får hjälp av servitören med att öppna vinet.

Färska örter

Lokalen är vitmålad och fönsterbågarna är avlutade. På golvet ligger en grå heltäckningsmatta och i taket hänger ljuskronor. På fönsterbrädorna doftar färska örter, romarin är förövrigt rosmarin på franska, och på linne-dukarna på de små fyrkantiga borden brinner levande ljus i silverstakar.

Vi väljer bland dagens förrätter och hittar anrättningar som marinerna musslor och tartar på rökt lax med kapriskräm. När det gäller varmrätterna finns alltid såväl kött som fisk. En rätt att framhålla är gratinerad kalvrygg med tapenadsmör och rata-touille nicois. Anrättningen är inte bara snygg utan smakar också utmärkt, inte minst till vårt snabbköpsvin, en La Cuvée Mythique från 2001, som visar sig ruva på uppstramande ekfatstener. På dessertmenyn bjuds denna afton till exempel på melonsoppa, tiramisu och bland annat utvalda ostar.

Menyn byts ut

En trerätters middag för två personer med snabbköpsvin går inte på mer än 500 kronor. En rätt kostar 165 kronor, två 195, tre 225, fyra 250 och fem inte mer än 275. Menyn byts varje månad. Med tanke på svansföringen i köket är det mycket överkomligt.

Restaurang Romarin, som ligger Ryesgade 90 och strax utanför den



Ägaren Mohammed El Bakkali har tidigare startat upp Klais Cuisine på Vesterbro. Men nu är det Romarin som gäller.

allra centralaste citykärnan, ägs och drivs av den marockanska kocken Mohammed El Bakkali, som matintresserade också känner till från Klais Cuisine på Vesterbro som han var med och startade för några år sedan. Vi får en pratstund med honom och frågar:

Förlorar du inte en massa pengar på att inte kränga «dyra» viner?

– Nej, det gör jag faktiskt inte.

Tvärtom. Det lockar hit fler gäster och då blir det också bättre inkomster. Och de som kommer hit sätter kanske maten i fokus och inte drycken, säger Mohammed El Bakkali. Här kan man ju äta en trerätters middag med eget vin för hälften av vad det kostar på vinserverande finkrogarna i citykvarteren.

Hur väljer du ut och inhandlar råvaror?

– Jag köper dagligen allt det jag ska ha på den reguljära grossistmarknaden och väljer personligen ut det jag ska bygga menyn på. Jag har med egen bil för att slippa transportkostnaderna. Det är samma sak med lokalen. Den kostar mindre än dem i city. Och den låga hyran medverkar till att få ekonomi i verksamheten.

På svenska sidan sundet ringer vi upp Hans Agneus, som är enhetschef på Folkhälsoinstitutets tillståndsenhet

när det gäller utskänkning av alkohol, och frågar när det blir möjligt att öppna svenska BYO-krogar.

– Det där är inget som diskuteras i Sverige. Här är det så att man måste ha ett serveringstillstånd för att överhuvudtaget få ha alkoholhaltiga drycker i lokalen. Och det är innehavaren av tillståndet som bär ansvaret för att reglerna följs.

TEXT: ARNE SPÅNGBERG
FOTO: TOMMY HARTVIGSEN

Fakta/ Restaurang Romarin

ADRESS: Ryesgade 90, Köpenhamn

TELEFON: 0045 35 43 29 28

ÖPPET: Mån-tor 17.00-24.00,

Fre-lör 17.00-01.00. Söndagar stängt.

HEMSIDA:

<http://www.restaurant-romarin.dk/>

SÅ TAR DU DIG HIT: Ta Öresundståget till Nørreport st. Härifrån kan du ta buss 42 mot Værebroparken, buss 184 mot Holte st. eller buss 185 mot Klampenborg st. För alla bussar gäller att du stiger av vid Blegdamsvej/ Tagensvej, därifrån är det cirka 8 minuter att gå till Ryesgade 90.



Restaurang Romarin ägs och drivs av den marockanska kocken Mohammed El Bakkali som lagar den fransk-italienska maten på restaurangen.