



09
jul 2015

Brasserie Makalös i Kungsträdgården, Stockholm

Skribent: **Monika Österheim**

Brasserie Makalös - så franskt det kan bli utan att vara i Frankrike.

Brasserie- och bistroamat är supertrendigt och det låter franskt på många håll i landet för tillfället. Men, en sak är att låta franskt och följa trenden, en helt annan att verkligen ha förmågan att servera genuin fransk enkel mat. Det kan Brasserie Makalös.

Brasserie Makalös ligger i Hotel Kungsträdgården i Stockholm och intill Kungsträdgården som man hör på namnet. Hotellet är en ombyggd och nyrenoverad 1800-talsbyggnad och det är nytt och tjustigt.

Hotellet har fått sitt namn efter Slottet Makalös som en gång låg i anslutning till parken. Det vackra slottet uppfördes under 1600-talets första halva och var just makalöst med sina torn och koppartak. Slottet gjordes om till Nya Dramatiska Teatern 1793 men brann ner under en föreställning 1825.

Restaurangen ligger i en vacker magnifik ljusgård i flera nivåer mellan hotellets byggnader. Inredningen är i fransk stil precis som maten. Det lovas traditionell fransk mat med medelhavsinslag och därtill en vinlista med bara franska viner. Flera i personalen är från Frankrike och vår trevlige servitör pratar med en charmig fransk brytning vilket skapar en genuin känsla. Han är dessutom väldigt rolig.

Bakom restaurangen står den internationellt meriterade krögaren och kocken Yohan Adell. Med sig har han Mehret Noah, brasseriets kökschef, fransyska och som kommer

närmast från Hôtel Ritz i Paris. Det är Mehret som komponerar rätterna, sätter smakerna och säkrar att det smakar äkta franskt.

Restaurangen serverar frukost, lunch och middag. Vi besökte restaurangen till lunch en lördag för några veckor sen. Vi åt Konfiterat anklår med varm bönsallad, Lammrostbiff med potatisgratäng samt Sotad lax med grönsaker. En person i vårt sällskap önskade sig laxrätten utan laktos och gluten, vilket inte var något problem att trolla fram.

Rätterna (se bilder) var utsökt goda, enkla i sin presentation på typiskt franskt manér. Är man säker på smakerna behöver man inte krångla till det. Jag valde det konfiterade anklåret. Kan det bli mer franskt? Smaken var väldigt bra, bönorna goda och skyn helt ljuvlig - precis som förväntat och som det ska vara. Alla var mycket nöjda med sina val.

Vi ska snart dit igen och testa lite mer franskt, frankofil som jag är. Jag vill även testa om det kan vara ett mysigt häng på kvällen och om frukosten kan vara ett nöje en söndagmorgon när höst och mörker närmar sig.

Ja, sammantaget makalöst gott och trevligt!

Här kan du läsa mer eller kanske boka bord?

Här finns ett trevligt inslag från TV4 där Yohan Adell lagar mat från brassariatet.