



**16**  
okt 2016

## Stockholms bästa barer - Bar Homage

Skribent: **Monika Österheim**

I vår serie Stockholms bästa barer besöker vi populära Bar Hommage på Södermalm.





Bar Hommage öppnade för drygt 1,5 års sedan och vann under sitt första år Bartenders' Choice Awards utmärkelse Årets nykomling. På Restauranggalan på måndag (17 okt) är de nominerade och tävlar om utmärkelsen Årets Barkoncept. Bar Hommage budskap är enkelt, de sätter ribban högt och deras vision är att vara landets bästa kvartersbar.

De som driver baren i den gamla brandstationen är Ola Yau Carlson och Alex Skarlen, båda med mångårig internationell erfarenhet från kända barer runt om i världen.



Bar Hommage är en mysig och intim bar med 20 sittplatser, 15 barstolar och under sommaren även en klassisk fransk trottoirsittning. Atmosfären är noga genomtänkt för att ge den rätta känslan. Vi ser gäster i alla åldrar, några turister, lika antal män och kvinnor och blandade klädstilar. Det är också en mix av stammisar och nya gäster. Stämningen är avslappnad och vi känner oss bekväma och välkomna. Ljuset är perfekt, musiken på lagom volym, bra akustik så det går att prata och till och med temperaturen har de tänkt på. Bardisken är kyld och det ger en väldigt skön känsla att hänga där.



Atmosfären är mycket viktig men så är givetvis även ett stort barsortiment. Hyllan bakom bardisken är stor och välfylld. Saknas något införskaffas det om flera personer frågar efter samma ingrediens.

Bar Hommage är en del av restaurang Delikatessen Bistro Bar. Naturlig närhet ger bonusen att få en passande drink till maten hos Delikatessen eller att beställa in lite mat till Hommage.



Vi smakade flera av drikarna och de var verkligen fantastiska upplevelser på helt olika sätt. Det är just det som gör cocktails så spännande.

Tittica, nötig och uppfriskande med lätta kakaotoner var en av mina favoriter. Den blandas på vodka, kakao, röd quinoa och citron. Den röda quinoan var otroligt god. Den rostras, blötlägges, mixas och silas av för att sedan blandas med socker. Det blir en ljuvlig, nötig puré som även kan användas till dessert, pannkakor mm.







Det är Alex Skarlen vi träffar och pratar med:

Vad är det för skillnad på drink och cocktail?- Cocktails är en mer arbetad drink med fler ingredienser än en drink. Men i Sverige säger vi ofta drink även om en cocktail.

Vad skiljer en mixolog från en bartender?- Inget. Kallar man sig mixolog så indikerar det möjligen en mer avancerad nivå på utbildning och ambitioner men det är mest en marknadsföringsgrej. Själv kallar jag mig bartender.

Vilken är den mest populära av era egna signaturcocktails?- På sommaren är det Lavettgatan (ljus rom, Aperol, rooibos te, rabarber, lime) och under vintern är det Paseo del Prado (gin, citronverbena, rödbeta, citron, Crémant de Bourgogne).

Vilken klassiker väljer de flesta?- Whiskey Sour och Old Fashioned Bourbon.

Vi närmar oss jul, vad vill vi dricka under den här perioden?- Man vill ha varma drinkar och klassiska smaker av julkryddor och apelsin. Vi serverar vår signaturjuldruk special från 1:a advent.

När du själv går ut, vart går du då?- Linje Tio och Babette (pizza och vin är så jäkla gott).

Vilken är nästa stora trend?- Det står och väger just nu. Vi har sett Mad Men-trenden och mycket infusion. Det är trendigt just nu att själv producera sina ingredienser: egen sirup, egna puréer och pressa färska juicer på grönsaker och frukter/bär. Fermentering är också en trend men den är jag mer skeptisk till. Vissa grejor blir mest konstigt.

Hur ser Hommages miljötank ut?- Vi arbetar aktivt med zero waste - att inte kasta något. I vårt fall är vi bredvid Delikatessen så det faller sig naturligt att de använder det som blir över i sin matlagning.



Baren erbjuder förutom sina signaturcocktails (125-145 kr) även andra drinkar, mousserande, vin, cider, öl och alkoholfritt.

De har food pairing-helger (matcha mat och dryck) tillsammans med Delikatessen, events, teman och internationella gästspel under hela året så följ dem i sociala medier för aktuellt program.

Bar Hommage Krukmakargatan 22, Södertälje, Stockholm 08-6584250