

SENASTE KROGTESTERNA

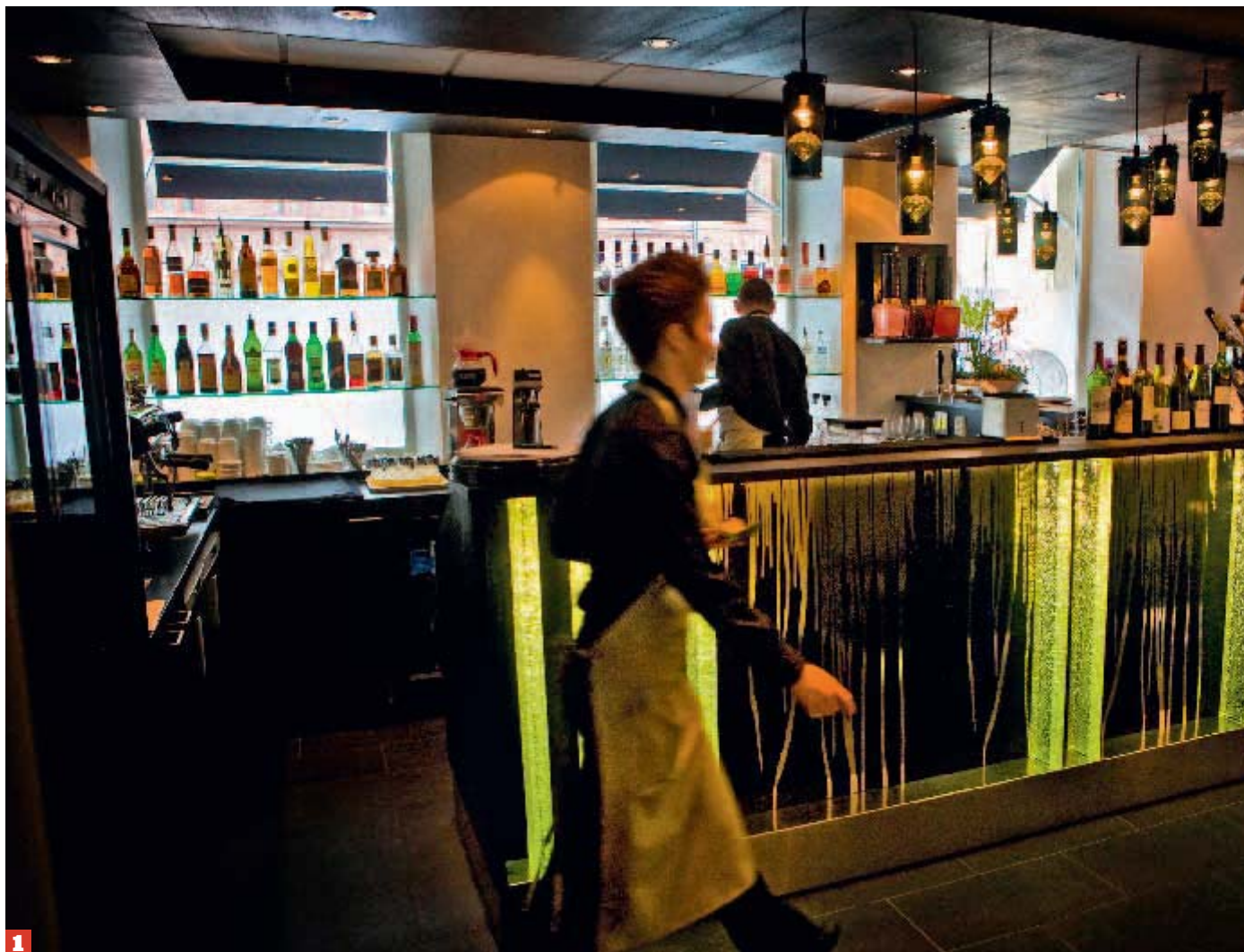
RESTAURANG	POÄNG	PRISNIVÅ KR
Mathias Dahlgren Matsalen, Sthlm 24	1000-1500*	(27 nov -09)
Sensationella smaköten i Mathias katedral		

NY Linnéa Art Restaurant, Göteborg
21 maj 2010 23 poäng

Mathias Dahlgren Matbaren, Sthlm 23	135-295**	(16 okt -09)
Stjärnmärkt bar framkallar behov		
PM & Vänner, Växjö 23	595-995*	(9 okt -09)
Årets affärskrog 2009		
Vendel Ales Stenar, Käseberga 22	495-995*	(14 aug -09)
Svåröverträffat i smak och läge		
Restaurang Fond, Göteborg 21	290-710	(12 mars -10)
Matlagning i toppklass med folklig fond		
F12, Stockholm 21	290-710	(29 maj -09)
Mälkers fullträff. Matsal och salong på samma gång		
Långbro värdshus, Stockholm 20	175-325	(7 maj -10)
Bjuder på lyckade improvisationer		
Mistral, Stockholm 20	450-1200*	(2 okt -09)
Mattempel för ekologiskt frälsta		
Skansholmens sjökrog, Mörkö 20	145-335	(10 juli -09)
Sommarpärla som kan glänsa med egen snaps		
Buco Nero, Stockholm 19	185-295	(30 april -10)
Svart hål med många ljuspunkter		
Restaurang Stockholm, Stockholm 19	245-290	(9 april -10)
Smakfullt oas i turistfallornas stenöken		
Fjällpuben, Åre 19	165-290	(26 mar -10)
Enkelt och vällagat bland lekfulla kulisser		
Och himlen därtill, Stockholm 19	315-365	(19 feb -10)
Rejält höjd nivå på Himlen		
Sturehof, Stockholm 19	125-455	(15 jan -10)
Klassiker med franska och svenska rätter		
Bar, Stockholm 19	185-235	(18 dec -09)
Folkligt, fullsatt, fiskinriktat		
Råkultur, Stockholm 19	100-195	(4 dec -09)
För utforskare av sushins utmarker		
Djuret, Stockholm 19	175-315	(23 okt -09+5 feb -10)
Lustfyllt, hämningslöst, träffsäkert		
Hos Pelle, Göteborg 19	395*	(18 sep -09)
Mysigt, prisvärt och broderligt vid Pelles grytor		
La Vecchia Signora, Stockholm 18	145-245	(20 nov -09+9 apr -10)
Italiensk dam utan krusiduller		
Aqatons restaurang, Ramundberget 18	249-275	(19 mars -10)
Renen smäller högst i björnens smakrike		
Restaurang 1900, Stockholm 18	225-285	(12 feb -10)
Hemslöjdsplastisch med mormors smaker på meny		
Familjen, Göteborg 18	155-255	(13 nov -09+30 april 2010)
Charmigt, prisvärt och familjärt		
Eriks Gondolen, Stockholm 18	185-295	(6 nov -09)
Gemytligt vardagsrum med fantastisk utsikt		
Kometen, Göteborg 18	145-275	(29 okt -09+5 mars -10)
Stjärnkrogaren lyfter Kometen		
Per Lei, Stockholm 18	245-295	(25 sep -09)
Rustik italienerare kvar i tätstriden på ny adress		
Restaurang Ett, Göteborg 17	196-275	(14 maj -10)
Folkligt och intimt på anrik adress		
Operabaren/Bakfickan, Stockholm 17	147-320	(5 mar -10)
Miljön lockar till Wretmans mattempel		
Brasserie Le Rouge, Stockholm 17	170-480	(5 feb -10)
Kitschig kuliss under nytt namn		
Restaurang Soho, Göteborg 17	259-279	(29 jan -10)
Trendigt mattempel för alla åldrar		
Eriks bakficka, Stockholm 17	245-325	(22 jan -10)
Glatt, gubbigt och parisiskt		
Prinsen, Stockholm 17	189-379	(11 sep -09)
Anrik krog avslutar med bravur		
Bryggan, Fjällbacka 17	245-285	(24 juli -09)
Gourmetmat direkt på bryggan		
Wreta Gestigvervi, Jönåker 17	285	(28 aug -09)
Ambitiöst i 1700-talsinramning		
La Dame Noire, Stockholm 17	85-290	(18 juni -09)
Parisiskt med älskvärd service		
Landet, Stockholm 17	185-275	(5 juni -09)
Fortsätter att charma cityfolket		
Hotel Skeppsholmen, Stockholm 16	155-285	(11 dec -09+21 maj 2010)
Sänkt ambitionsnivå		
Hjerter, Stockholm 16	185-210	(16 april -10)
Glesbygdskrogen bör vara fullsatt		
Den Gyldene Freden, Stockholm 16	185-345	(4 sep -09)
Omsorgsfull husman utan guldkant		
M/S Gerda, Stockholm 16	175-315	(7 aug -09)
Stockholmsskuta på rätt kurs		
Portofino, Stockholm 15	168-298	(23 april -10)
Svavlig italienerare med svavligt soppkök		
Supper, Stockholm 15	195 kr***	(26 feb -10)
Latinskt plock med visst sting		
Långedrafs värdshus, Göteborg 15	295-345	(12 juni -09)
Räkrossa även för landkrabbor		

Restaurangerna är rangordnade efter den totalpoäng de fått i DI Weekends test. Har två krogar samma poäng, återfinns den senast testade överst. Priset avser billigaste respektive dyraste varmrätt vid testillfälle. *Priset avser hela menyerna, tre eller fler rätter. **Priset avser mellanrätter, ***priset avser större rätter.

di.se Läs alla tester på www.di.se/krog



1



3

1 Bardisken och belysningen ovanför är ett konstverk av Åsa Jungnelius.

2 Restaurang Linnéa brann för två år sedan och är nu helt ombyggd.

3 Konsten i matsalen är signerad Ulrika Hydman-Vallien.

4 Glaskonst i lobbybaren vid entrén.

5 Ankleverterrinen på blomkålscouscous, blomkålsmör, kvittenpuré och havtornssky på en svart stenplatta.



4

Konstfullt på både fat och vägg

» Redan i lobbyn förstår vi att besöket på Linnéa Art Restaurant i Göteborg blir en upplevelse utöver det vanliga. Här handlar det inte bara om mat och dryck – hela restaurangen är full av spännande – och ibland provocerande – modern glaskonst. Plus klassiskt vackra bruksglas, bestick och porslin på bordet.

Vi studerar matsedeln till ett glas Lanson i lobbybaren vid den blåaste vägg vi sett, med stora böjda illgröna och orange glasflaskor på en hylla. Vridna violer i fönstren och mönstrade glasbord i alla upptänkliga blå nyanser med inlagda skuggformationer påminner om spanjoren SALVADOR DALÍs surrealistiska värld.

Matvalet är ganska lätt. Vi faller direkt för sjuättertsmenyn, där framför allt anklever med havtorn och kvittenäpple, kungskrabba med saffran och fänkål och torsk med morot och ostron lockar.

RESTAURANT LINNÉA, SOM BRANN för två år sedan, är totalt ombyggd. Den ingår nu i affärsmannen **TORSTEN JANSSONS** imperium och har därigenom en koppling

till Orrefors Kosta Boda-gruppen, vars glaskonstnärer har svarat för utsmyckningen av lokalerna.

Det är Orrefors Kosta Boda-produkter nästan överallt.

Den före ägaren och nuvarande köksmästaren **BENGT SJÖSTRÖM** ansvarar för arbetet i köket.

På väg in i fine dining-matsalen passerar vi en skjutdörr i glas av **ULRIKA HYDMAN-VALLIEN** utsmyckade med bilder på färgglada clownner och andra cirkusartister.

Glasdörren är dekorerad med en bild av en man i svart hatt klädd i starkt gröna kläder, tillsammans med en blåklädd kvinna med gult hår och två orange och svarta ormar med långa giftiga tungor längs benen och några snapsglas intill. Fantasi-fullt och färggrant, men frågan är hur det påverkar matsmältningen.

Vi får ett fönsterbord tätt intill en glaskulptur som föreställer en kvinna i lila som sträcker ut sina illröda händer med långa vassa naglar mot oss. Mitt emot hänger en jättetavla med en lysande döds-skalle omgiven av päron, vindruvor och rosor.

PERSONALEN ÄR UPPMÄRKSAM och fyller på vattenglasen när det behövs. Varmtomatbröd, saffransbröd och knäcke bärs in på gråsvarta stenplattor med högklassigt smör från Vallmbackens mejeri i Norsesund utanför Alingsås.

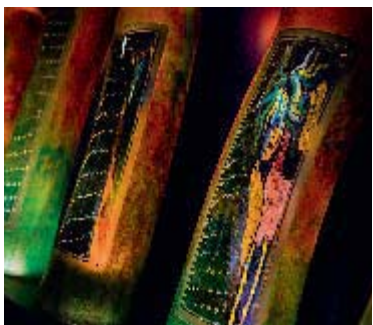
Sjuättertsmenyn börjar lysande med en anklever, len som en smekning, lindad i persilja med äpplestavar och havtorn. Torsken kommer in på en bädd av ostronskum och får oss på ännu bättre humör. Den vackraste rätten är kungskrabban med pilgrimsmussla och en gelé som breder ut sig som en nedgående röd sol.

Vi dricker de rekommenderade vinerna i vinpaketet där en riesling trocken från det tyska vinhuset Keller passar bra till anklevern.

Bengt Sjöström går runt och berättar för gästerna om idén med nya Linnéa och den jobbiga tvåårsperioden efter branden. Då arbetade han för Torsten Janssons nya hotellsatsning i Kosta Boda. Samarbetet resulterade i både glashotellet Kosta Boda och en satsning på restauranger inredda med glaskonst där Linnéa är först.



FOTO: MAGNUS GOTÅNDER (SAMTLIGA BILDER)



Bland gästerna märks affärsmän som **ROGER HOLTBACK**, som en gång var vd för Volvo PV, **KURT ELIASSON**, vd för allmännyttans Sabo, och ett sällskap med präster från Svenska kyrkan.

Nya Linnéa väcker intresse hos många kategorier av representationsätande göteborgare, men också hos Boråsföretaget Sagaform som ingår i Torsten Janssons New Wave. Vid ett av DI Weekends besök har Sagaform en personalmiddag på Linnéa.

EN HÖJDPUNKT VID ett annat tillfälle är det läckra tilltugg som serveras på en stenplatta till ett glas champagne, Claude Cazal, under en kort måltid i baren. En härlig ankelever på brioche, löjrom av bästa kvalitet tillsammans med lufttorkad skinka och några skivor spansk korv.

Restaurant Linnéa är tillbaka med bästa kvalitet på maten och en inredning som måste vara en av de mest spännande hos svenska restauranger i dag.

WEEKENDKROG@DLSE

LINNEA ART RESTAURANT

Göteborg



PRISER:	Fine dining:	
	Fyrrättersmeny:	600 kr
	Sjurrättersmeny:	900 kr
	Vinpaket:	495/795 kr
	Bistro:	
	Förrätter:	91-300 kr
	Huvudrätter:	134-225 kr
	Desserten:	95-125 kr

PLATSER:	Cirka 70
ÖPPETTIDER:	Fine dining:
	ons-lör 18.00-22.00
	Bistro:
	mån-fre 11.30-22.00
	lör 14.00-22.00
	sön 12.00-21.00

KÖKSMÄSTARE: Bengt Sjöström

ADRESS: Södra vägen 32
412 54 Göteborg

TELEFON: 031-16 11 83

WEBBPLATS: linneartrestaurant.se

TIDIGARE TESTAD: 7 oktober 2004

MAT:	Di Di Di Di Di Di Di Di Di
MILJÖ:	Di Di Di Di Di
SERVICE:	Di Di Di Di Di
PRISVÄRT:	Di Di Di Di Di