

SPISEGUIDEN

Prisene er restaurantens gjennomsnittspris på hovedretter.



Restaurant Bagatelle , Bygdøy allé 3	Tlf.: 22 12 14 40	kr 420
Bagatelle er og blir i en klasse for seg. Utsøkt, raffinert og oppfinnsomt.		
Restaurant Oscargate , Pilestredet 63	Tlf.: 22 46 59 06	kr 375
Liten og eksklusiv, men en stor opplevelse.		
Le Canard , President Harbitz gate 4	Tlf.: 22 54 34 00	kr 495*
Herskapelig på Frogner. Én Michelin-stjerne og et utsøkt fransk-norsk grep på råvarene.		
Fjord , Kristian Augustsgt. 11	Tlf.: 22 98 21 50	kr 375*
Byens nyeste fiskerestaurant er en fantastisk opplevelse. Intet mindre.		



► Mother India , Pilestredet 63, Oslo	Tlf.: 22 42 62 02	kr 200
Den gamle indiske mor holder fortsatt høy kvalitet med kvalitetskjøkken og en service andre burde lære av.		
Tabibito , Stortingsgt. 20 (inngang Roald Amundsens gt.)	Tlf.: 22 42 62 02	kr 150
Hyggelig og forholdsvis rimelig restaurant som byr på rikelig med asiatiske småretter.		
Dinner , Stortingsgata 22	Tlf.: 23 10 04 65	kr 215
Utsøkt kinamat i elegante omgivelser. Diskret, oppmerksom service og raffinerte menyer.		
Top Etasje Bar , Quality Hotel 33, Østre Aker vei 33	Tlf.: 23 19 33 33	kr 245
Asiatisk inspirert kjøkken med utsikt og høyt nivå.		
Grefsenkollen Restaurant , Grefsenveien 100	Tlf.: 22 15 70 33	kr 450*
God mat og fantastisk utsikt. Stedet å gå når man får utenbys gjester - eller bare har lyst på god mat i vakre omgivelser.		
Kafé Grosch , Bankplassen 3	Tlf.: 21 98 21 90	kr 136
Arkitekturmuseets middagstilbud er begrenset, men maten holder høy kvalitet til snille priser og er glimrende til lunsj i et lyst og lett lokale.		
Colonialen Kjøkken & Fetevare , Engen 8, Bergen	Tlf.: 55 90 16 00	kr 745****
Intimt gourmetrestaurant, avslappet, men eksklusiv - og nydelig mat. Bestill bord i god tid.		
SW20 , Solligata 2	Tlf.: 22 55 00 60	kr 220
Enkelt, upretensjøs og kult. Klassiske retter basert på utsøkte råvarer.		
Trancher , Thorvald Meyersgate 78	Tlf.: 22 36 47 60	kr 150
Utvalget er ekstremt begrenset, men har du lyst på en entrecôte, er dette stedet.		
Ylajali , St. Olav plass 2	Tlf.: 22 20 64 86	kr 250
Gourmet til folket. Mat i stjerneklasse til faste, lave priser.		
Arakataka , Mariboegate 7	Tlf.: 23 32 83 00	kr 184
Trivelig, minimalistisk lokale, godt kjøkken og hyggelige priser.		
Delicatessen , Søndre gate 8	Tlf.: 22 71 82 84	kr **
Utmerket tapas i livlige omgivelser nederst på Grünerløkka.		
Restaurant Manna , Nedre Vollgate 11	Tlf.: 21 37 92 56	kr 283
Franskinspirert, med rause porsjoner ment for å deles. Full gastronomisk valuta og vel så det for pengene.		
Mister India , Fred Olsens gate 1	Tlf.: 22 33 37 11	kr 190
Et skjult indisk slottsrom rett bak børsen, priser midt på treet.		
La Donna Dei Tuffi , Lysaker Brygge	Tlf.: 67 10 68 20	kr 149
Tyrkere med prima italiensk mat.		
Restaurant Argent , Kirsten Flagstads plass 1	Tlf.: 21 42 21 42	kr 560*
Skinnende hvit og elegant restaurant i det nye operahuset. 4-7 retters meny skiftes hver uke.		
Statholderens Krostue , Rådhusg. 11	Tlf.: 22 41 88 00	kr 276
Lun dansk/fransk-inspirert kjellerrestaurant under gourmetrestauranten Statholdergården. Du spiser svært godt der nede også, og billigere. (Men ikke billig.)		



Indiske retter: Det er ikke bare servicen som er god hos Mother India i Pilestredet.

Det er fortsatt krutt i Mother India.

Verdens sterke

- **Overraskende fullt her**, men vi kan vel vente på bord. Det er vær til å spise indisk i kveld, sa Fredag. Robinson var enig. De to gikk ut i Pilestredet, rett ovenfor Høyskolesenteret og spaserte forbi klasserestauranten Oscars gate som ligger vegg i vegg med modne Mother India, som har holdt hus her siden 1995.

- Det er snart tre år siden vi var her sist. Jeg håper de fortsatt holder like høy standard, sa Robinson.

- De har beholdt maleriene, og sitarmusikken er vel nesten den samme, sa Fredag tørt. To kelnerne var raskt på plass. De hadde hendene fulle med mange og sultne gjester.

- Mange restauranter som har noe å lære av effektiviteten og vennligheten her, sa Robinson, som bestilte linsesuppe til forrett. Fredags valg sto mellom kamskjell og kongereker i chili. Det ble det siste.

- Det å velge fra en indisk meny er alltid like spennende - og vanskelig. Det er som selve landet, fargerikt, sterkt, kaotisk og innbydende, sa Fredag.

- Jeg må si det, disse rekene lever opp til navnet sitt, de var helt konge. De er knasende og friske, og ikke som de ofte kan være ute på andre steder, seige som viskelær. Og du verden for en smak av dempet krydder og chili, ikke for sterkt, ikke for mildt. Nettopp slik de skal være etter min smak. Hva med din linesuppe, spurte Fredag.

- Utsøkt, intet mindre, og med en liten båt sitron som vanlig, svarte Robinson som la til:

Vi går altfor sjelden på indiske restauranter, det skal vi gjøre noe med. De skuffer sjelden. Vel har vi ikke fått hovedretten, men service er utsøkt. Raske, ikke for påtrengende servitører som stikker innom for å forsikre seg om at gjestene har det godt.

Kelneren spurte ikke om de to skulle sjekke vinkartet, noe som var like greit.

- De har det fabelaktige fatølet Cobra her, det er indisk matøl av ypperste klasse.



Mother India

Pilestredet 63, Oslo Tlf.: 22 60 81 04

Mat: ★★★★★☆

Service: ★★★★★☆

Miljø: ★★★★★☆

Totalt: ★★★★★☆

7 Forretter: 70 - 95 kroner

24 Hovedretter: 175 - 225 kroner

5 Desserter: 70 - 80 kroner

I tillegg en velfylt vegetarmeny

I totalvurderingen veier maten mer enn service og miljø.

este matmor

Jeg foretrekker kald øl til min indisk, sa Robinson. Fredag er langt fra noen ølhund, men ble med på brygget. Ingen anget.

Lam eller kylling, kylling eller lam. Fredag snakket lavt med seg selv og så opp:

- Jeg går for kylling med koriander i kveld, og tror det holder med styrken middels pluss.

Robinson ønsket å våge seg en styrke opp, men endte opp med samme styrkegrad med sine variasjoner av tandoori, som inneholdt kylling, kebab, rotgrønnsaker og kongereke.

- Det er som et lite eventyr å sitte her, med alle de forskjellige fristelsene for smaksløkene vi kan leke med og mikse sammen av yoghurtprodukter og chutneys.

- Jeg tror ikke de bruker riktig så mye fløte i sausene her som andre steder og det liker jeg, sa Fredag som ikke fikk fullrost sin korianderkylling hva gjaldt mørhet, smak og velplasserte koriander.

- Min tandoori kunne nok ha vært sterkere, men det er min feil. Det indiske kjøkken er undervurdert, maken til måten de marinere kylling på - og risen smaker som gullstøv, sa Robinson og skålte i Cobra som et slangemenneske.

- Gullstøv, har du smakt det, undret Fredag.
Robinson svarte ikke.

- **Problemet mitt er mettheten,** men jeg skal forsøke å finne et lite rom til frisk mango og mangosorbé til dessert. Hva med deg, spurte Fredag.

- Indisk is med pistasie, bedre is er det ikke mulig å oppdrive. Den er ikke så søt som vi er vant til, har en slags god tørrhet i konsistensen, men er fortreffelig. Et godt måltid, ikke sant?

Fredag smilte det smilet som betyr mer enn godkjent med ordene:

- Det er godt vi fortsatt kan stole på mor India. ●

robinson&fredag@dagbladet.no

Restaurant Eik Annen Etage, Stortingsgt. 24 Tlf.: 21 54 79 70 **kr 395**

Holder bra stand etter oppussingen. God mat i elegante omgivelser til overkommelig pris. 22.03.08

Brasserie Blanche, Josefines gate 23 Tlf.: 23 29 13 20 **kr 226**

Topp, klassisk fransk kjøkken, jovial atmosfære og proff servering. 08.03.08

L'accent Bistrot, Elisenbergveien 19 Tlf.: 22 44 44 60 **kr 250**

Klassisk fransk, og behagelig uformelt på Frogner. Rask og hyggelig service. Ypperlig mat. 01.03.08

Lofotstua, Kirkeveien 40 Tlf.: 22 46 93 96 **kr 200**

Et sted for den som trives i gammeldags Lofoten-miljø. 16.02.08

Xich Lô, Øvre Slottsgt 27 Tlf.: 22 42 48 00 **kr 196**

Delikat og vakker vietnamesisk mat. Meget prisgunstig. 09.02.08



Bølggen & Moi, Henie Onstad Kunstsenter

Sonja Heniesvei 31, 1363 Høvikodden, Tlf.: 67 52 10 20 **kr 200**

Avslappende omgivelser, med mat som varierer fra det storartede til det mer ordinære. 29.11.08

Litt på si Rådhusgata 28, Tlf.: 22 42 88 33 **kr 65*****

Rustikk og trivelig tapasrestaurant. Sjekk tavla med spesialtilbud. 11.10.08

Arbins Arbinsgt. 1, Tlf.: 22 56 14 00 **kr 243**

Hyggelig betjening, sentral beliggenhet og mat av litt ujevn kvalitet. 04.10.08

Intermezzo «Sushi & Noodles» Underhaugsvn 2, Oslo Tlf.: 23 19 79 62 **kr 220**

Godt Oslo-alternativ til Alex sushi, en solid venn fra Japan. 06.09.08

Spisekroken, Klostergaten 8, Bergen Tlf.: 55 23 01 15 **kr 250**

Rustikt og hyggelig, solid og mye mat for pengene. 16.08.08

Santino's, Tordenskiolds gate 8-10 Tlf.: 22 41 16 22 **kr 149**

Italiensk uten det store raffinementet, men solid og med stort pasta/pizza-utvalg til moderate priser. 02.08.08

Madu, Kongens gate 5 Tlf.: 23 10 72 08 **kr 268**

Stilig asiatisk på designhotellet Grims Grenka, men ikke helt på topp matmessig. 26.07.08

Eataly, Bryggetorget 18 Tlf.: 22 83 13 00 **kr 166**

Sympatisk, rimelig og velsmakende alternativ på Aker Brygge. 05.07.08

Ekebergrestauranten, Kongsveien 15 Tlf.: 23 24 12 00 **kr 255**

Lavt matnivå på Oslos fineste restauranthøyde. 24.05.08

D/S Louise, Stranden 3 Tlf.: 22 83 00 60 **kr 247**

Stor og maritimt innredet stayer på Aker Brygge. Fristende menyer, men litt ordinært kjøkken. Kjent for skalldyr og fabelaktig fiskesuppe. 03.05.08

Sanguine brasserie, Kirsten Flagstads plass 1 Tlf.: 21 42 21 42 **kr 216**

Operaens restauranter kommer til å bli en uomtvistelig suksess, selv om starten var litt treig på Sanguine brasserie. 26.04.08

Barolo Enoteca, Håkon VIIIs gate 10 Tlf.: 22 83 81 80 **kr 203**

Mye godt på glass, men enkel mat. Sentralt plassert mellom kino og jobb. 19.04.08

Café Solo, Bolette Brygge 1 Tlf.: 22 83 01 10 **kr 265**

Flott beliggenhet, franskinspirert kjøkken og forholdsvis høyt prisnivå. 12.04.08

Matfinken, Torshovgt. 7 Tlf.: 23 22 93 00 **kr 212**

Matfinken har mye godt å by på, også i omgivelsene i Torshovs flotte Harald Hals-arkitektur. 05.04.08

Café Sorgenfri, Bryggetorget 4 Tlf.: 21 50 10 90 **kr 248**

Dansk frokost eller tradisjonelle og moderne hovedretter i en overdådig maksimalismens høyborg. 23.02.08

* Pris for rimeligste meny.

** Prisen avhenger av hva du spiser (mat-etter-modulsystem).

*** Snittpris pr. tapasrett

**** Snittpris for menyer. Serverer bare 5-, 6- eller 7-retters.

RESTAURANTER PÅ NETT: Søk i alle anmeldelsene på www.dagbladet.no