

Et sted for de små retter og store smaker



NYDELIG: Prinsessa fikk ikke fullrost den italienske skinka som formelig smeltet i munnen.

Kæll'n og Prinsessa ble svært imponert over et helt nytt konsept i tilknytning til en veletablert restaurant.

RESTAURANT-ANMELDELSE

Kæll'n og Prinsessa

CHAMBRE BY CAFEEN (vinstue/småretter)
Gjestegaarden, Beitostølen

Noen kommer, noen går innen restaurantbransjen. Slik også på Beitostølen. Kæll'n og Prinsessa har i mange år hygget seg på en rekke spisesteder her. Vi husker fortsatt utsøkte måltider på Brasserie, som ble til Bare Kos, derest Heimatt. Alle disse stedene er nå en saga blott. Kæll'n husker også at han var i kjelleren på gamle Norlandia hotell for en øl. Der dukket Cesar opp for noen år siden, flyttet så opp etter kinarestaurant, men måtte - som omtalt i OA forleden - avvike på grunn av bristende økonomi. Hytta Mat & Vinhus har også stengt dørene etter at det har vært ser-

vering der i mer enn en mannsalder.

Men heldigvis dukker det opp nye virksomheter som leverer varene. Mange er godt kjent med Lodge 900, det populære stedet ikke minst for after-ski, men også med plass til serveringer for både store og små. Relativt nytt er Casa Montagna som leverer utsøkt italiensk mat.

Et sted som nærmest har overlevd alle vi har nevnt ovenfor, sammen med Jotunstogo, er Cafeen, eller Cafeen Lunsj & Tapasbar, som vel er det hele og fulle navnet på stedet som holder hus i første etasje av Gjestegaarden. Men forleden åpnet de dørene til et nytt tilskudd til stedets portefølje, Chambre. Stedets lokaler, i enden av Gjestegaarden, har tidligere huset flere ulike typer spisesteder, med vekslende hell. Men nå har altså Cafeen kastet seg over lokalene og etablert ei vinstue, og dit måtte selvsagt Kæll'n og Prinsessa.

VI HADDE gjort unna noen kilometer på apostlenes hester inne i fjellheimen i fantastisk høstvær. Tida var akkurat passe til en litt sein lunsj, og da var det enkelt å svinge innom Chambre for en liten matbit.

- Fantastisk, var det første

Prinsessa utbrøt da hun ble hilst velkommen i døra og så inn i de nyoppussede lokalene.

Vel, nyoppusset blir egentlig helt feil, da alt er forandret. Det første som vi legger merke til er teppet på gulvet. Utrolig fargerike blomster i alle varianter. Nesten så en blir svimmel. Gad vite hvordan det vil gå om en eller annen gjest får i seg et lite glass for mye og reiser seg litt brått opp fra de behagelige stolene eller sofaen. Godt mulig at vedkommende opplever at ansiktet får et brått og uventet møte med teppet!

Men forhåpentligvis er det ingen som får et lite glass for mye, selv om det kan være fristende å "bare ta et lite glass til" av de tallrike vinene du finner på vinmenyen. For den er rett og slett imponerende. Her snakker vi om hundrevis, og fra alle verdens hjørner. Ja selv Danmark og Japan er med på kartet.

VI BLIR geleidet til et hyggelig rundt bord og får hver vår meny. Første siden er forbeholdt noe å spise. Alt fra enkle mandler, oliven, chips, parmesanbiter, eller brød og olivenolje, til mer komplett spise som ostefat og spekemat - eller hvorfor ikke ei fjøl med salame con cinghiale, det vil si salami

av villsvin? Er du mer i det eksklusive hjørnet, kan stedet by deg på fransk oscietera, altså fransk kaviar. Men en spennende del av menyen er "hermetikk fra Agromar". Her kan du velge mellom sardiner, ansjos og "white tuna belly". Gøy!

Prinsessa var raskt bestemt. Hun ønsket seg spekemat og et glass rødt. Av de seks vi kunne velge blant på glass stod valget mellom "Love you bunches", en sangiovese fra California, og "Joyce Submarine", en pinot noir fra Joyce Vineyard, også fra California.

Tidligere, før Vinmonopolet begynte å merke viner med restsukker, var ikke vin fra California det første Kæll'n valgte, fordi han fant mange av vinene for søte. Han trivdes svært godt med italienske viner laget av primitivo, men syntes ofte det ble for mye sødme i viner laget av samme drua, under navnet zinfandel, i USA. Nå er det mye enklere å komme unna de søte og finne de friske, velbalanserte vinene fra California. Så lenge Joyce var et helt nytt bekjentskap for Kæll'n, ble dette valget til spekematen.

Kæll'n valgte ostefat, og til osten ville han ha hvitt. Han synes faktisk det er bedre med hvit vin til ost, i hvert fall om det er blåskimmel eller rødkitt

på ostefatet. Av de seks hvite vi kunne velge blant var det fransk chenin blanc, tysk riesling, en hvit vin laget av drua pinot noir (Moulin Blanc de Noirs) og Adams Ingelheim Weissburgunder. Ikke lett å velge, men det ble til slutt et glass fra Adams som holder hus ved Rhinen, ikke langt fra Mainz og Wiesbaden.

Men vi ble også enige om å dele ei fjøl med villsvin, og til det ønsket Kæll'n et glass med sangiovese. Ei drue vi ofte knytter til Italia og Toscana, men denne var altså fra California. Vi kunne også valgt et glass bobler med proscio, cremant eller champagne.

OSTEN TIL Kæll'n og spekematen til Prinsessa ble servert sammen med en bolle med ferskt brød som luktet fortreffelig. Vi ble forklart hva vi hadde fått å spise. På tallerkenen til Prinsessa lå det skinke og noe vi syntes lignet på sylte eller ribberull, samt små sprø sylteagurker. "Rullen" var laget av kalv og svin, mens skinka var italiensk.

- Har vel aldri smakt maken, verken av brød eller skinke, utbrøt fra Prinsessa imponert mellom munnfullene og forklarte at skinka smeltet i munnen. Surdeigsbrødet, som ble



LEKERT: Stedet byr på lekre sittegrupper med mer uformelle avdelinger som denne.



SMAKSRIKT: Noen smaker er uforglemmelige, som den rødkitt-osten Kæll'n fikk servert.



VILLSVIN: Skjær selv og nyt lekker italiensk villsvin-salami sammen med godt drikke.

levert ustekt fra "Bakeriet Kveitemjøl" på Aker Brygge, var utrolig godt - og stikker du innom Chambre og kun skal ha et lite glass, synes vi du bør bestille med litt brød og olivenolje.

Kæll'ns ostefat hadde tre nydelige oster. En veeeldig godt lagret cheddar og en rødkittost var himmelsk, og hvitvinen satt som et skudd. Tilbehøret var friske "syltede" tomater.

Kæll'n og Prinsessa møt hver eneste bit av skinke og oster, og det ble sendt litt smakebiter over bordet før vi måtte ha pause før villsvinet skulle serveres. Tiden bruke Prinsessa til å kommentere interiøret, noe hun har langt bedre grunnlag til å gjøre enn Kæll'n. Hun kunne ikke finne mange gode nok superlativer og gikk seg nesten vill i stoffer og farger.



HERMETIKK: Som smaksbiter til et godt glass kan Chambre by på hermetikk fra det spanske selskapet Agromar. Du kan velge ansjos, sardiner eller tunfisk.



GODE VALG: Chambre har tatt mål av seg til å ha om lag 20 ulike viner de kan tilby på glass. Her er paraden av de røde.



VINDUSPASS: Mange av oss har vel sittet på en fortausrestaurant sør i Europa hvor stolene er vendt mot gata. Herfra ser du Beitostølen live.

FORDRINK: En liten cocktail før middag inne på Cafeen? Vel, da er Chambre et godt alternativ.

VILLSVINET KOM rekende på ei fjøl bokstavelig talt. På fjøla lå det en voksen bit av villsvin-salami, noen få skårede skiver og en veldig skarp kniv. Dessuten ei lita skål med olivenolje hvor vi kunne dyppe det gode brødet. Egentlig en flott måte å servere denne retten på, da salami holder seg frisk uten å bli tørr mens den ligger oppskåret på fatet. Kæll'n skar villig vekk, og det ble en ny kulinarisk opplevelse sammen med de gode vinene.

- Hva sier du, Prinsessa?
- Klasse. Et utmerket sted som Beitostølen egentlig har savnet. Her er det plass til 40 om vi er gode venner. Dessuten har de jo chambre séparée ved siden av hvor du kan holde et uforstyrret selskap for inntil 18 personer, kommenterte Prinsessa og startet på igjen å snakke om farger, stoffer, stoler osv,

mens Kæll'n dukket ned i vinmenyen som rett og slett var imponerende og spennende. Dette er garantert ikke siste gangen Kæll'n og Prinsessa gjester stedet.

Serveren var helt upåklagelig gjennom hele måltidet. Prisen på maten var mer enn godkjent, da hver rett holdt seg under 200, unntatt kaviaren selvsagt. Vin i Norge er relativt dyrt når du er ute på restaurant, og her som de fleste steder brukes ofte tre-gangen. Men holder du deg til glass, er det helt greit å betale 150 - 175 kroner for utsøkte viner som du sjelden beviler deg ei flaske av.

RESTAURANTER

MAT/MENY: 6
SERVICE: 6
MILJØ: 6
PRIS: 5