

VEITINGAÐÚS

FÖSTUDAGUR 15. FEBRÚAR 2013

Kynningarblað Sjávarréttir, steikur, skyndibiti og kokkteilar.



Nýr hádegismatseðill

101 hotel
reykjavík

Skyndibitakóngurinn

Sjónvarpskokkurinn Guy Fieri (fæddur Ferry) er einn þekktasti matgæðingur Bandaríkjanna. Hann ferðast á milli skyndibitastaða í Ameríku og smakkar það sem þeir bjóða í þáttunum Diners, Drive-Ins and Dives. Fieri er lifandi persónuleiki á skjánum með litad hár og sólgleraugu á höfðinu. Árið 2010 gerði Food Network-sjónvarpsstöðin hann að andliti stöðvarinnar.

Fieri, sem varð 45 ára í janúar, rekur fimm veitingahús í Kaliforníu undir nafninu Johnny Garlic's og eitt var opnað í New York á síðasta ári undir nafninu Guy's American Kitchen and Bar. Fiery byrjaði ungur að starfa á veitingahúsum en er þó ekki lærður matreiðslumaður. Hann nam hótelfræði við háskólann í Nevada í Las Vegas og útskrifaðist þaðan árið 1990. Áhuginn beindist þó ávallt að matargerð en hann hóf störf hjá matvælafyrirtækinu Stouffer's í S-Kaliforníu eftir nám. Árið 1996 opnaði hann sinn fyrsta veitingastað.

Árið 2006 hóf Fieri þáttagerð í sjónvarpi og gerði sex þætti sem nefndir voru Guy's Big Bite en síðan komu þættirnir Diners, Drive-Ins and Dives árið 2007. Þessir þættir lifa enn góðu lífi á Food Network og eru sýndir þar daglega. Fleiri þættir hafa komið í kjölfarið og stundum er fjölskylda hans með í þáttunum. Guy Fieri hefur gefið út þrjár bækur. Hann býr í Kaliforníu ásam konu sinni, Lori, og tveimur sonum. Fieri safnar gömlum amerískum bílum og þar á meðal eru Chevy Chevelle (1971), Pontiac Firebird (1968), Jeep CJ-5 (1976), Chevy Impala SS (1996) og Chevy C10 pickup (1967).



Sjónvarpsstöðin Food Network gerði Fieri að andliti stöðvarinnar árið 2010. Þar er hann með þættina Diners, Drive-ins and Dives þar sem hann ferðast á milli skyndibitastaða í Ameríku og smakkar það sem þeir hafa upp á að bjóða.

Humarsalan.is

Hornafjarðarhumar



Gústav Axel Gunnlaugsson matreiðslumeistari segir það sérstaka upplifun að borða á Sjávargrillinu.

MYND/GVA

Einstök upplifun

Sjávargrillið á Skólavörðustíg 14 er jarðbundinn skandinavískur veitingastaður þar sem eingöngu úrvals hráefni ratar á diskana. Á matseðlinum er eitthvað fyrir alla.

Við erum rétt að verða tveggja ára en við opnuðum staðinn 14. apríl árið 2011," segir Gústav Axel Gunnlaugsson, kokkur og einn eigenda Sjávargrillsins á Skólavörðustíg 14. „Við erum þrír sem eigum staðinn en ég sé um að kokka," bætir hann við, en hann hreppti titilinn matreiðslumaður ársins árið 2010.

Gústav segir Sjávargrillið miklu meira en bara veitingastað.

„Það er sérstök upplifun að koma hingað inn. Ég get eiginlega ekki lýst því, fólk verður bara að upplifa það sjálft," segir hann. En

hver er þá besti rétturinn á matseðlinum? „Allt," segir Gústav hlæjandi. „Við erum fiskistaður með meiru en það er líka kjöt á boðstólum og margt annað. Kúnnahópurinn okkar er mjög breiður því við erum með allt fyrir alla, salöt og pastarétti, kjöt og fisk og líka barnamatseðil. Í hádeginu er mjög vinsælt að detta hér inn í fisk dagsins og rétt dagsins en réttur dagsins er oftast eitthvert kjötmeti. Á kvöldin eru veislurnar okkar vinsælastar. Þá getur fólk pantað veislu sem kemur á mitt borðið og allir fá sér svo af, bara eins og í matar-

boði. Við erum með humarveislu, fiskveislu, sælkeraveislu og líka grillpartí og það er engin fjöldatakmarkun. Það getur allt niður í einn pantað veislurnar.“

Gústav segist eingöngu nota úrvals hráefni í matargerðina og fær nýjan fisk á hverjum morgni.

„Við notum íslenskt hráefni eins mikið og við getum og ég mundi segja að Sjávargrillið sé jarðbundinn skandinavískur staður. Sumir líkja matseðlinum okkar við nýnorræna matargerð en við fylgjum í raun ekki reglum nýnorrænnar matargerðar. Við höfum okkar lag á þessu.“

Safaríkarari steikur

Einstakur kolaofn Steikhússins framkallar meiri hita og magnaðra grillbragð sem gerir kjötið safaríkara og betra.

Steikhúsið við Tryggvagötu opnaði með hveli síðasta sumar. Hjónin Tómas Kristjánsson og Sigrún Guðmundsdóttir reka veitingastaðinn ásamt Níels Hafsteinsyni framreiðslumanni og Eyjólf Gest Ingólfsyni matreiðslumanni. Tómas segir sérstöðuna liggja í kolaofni staðarins, þeim eina sinnar tegundar hételendis. „Kolaofninn er frá Mibrasa á Spáni. Við höfum leitað upprunans í steikarmenningu, alla leið aftur í kolin. Þannig fáum við miklu meiri hita í ofninn og magnaðra grillbragð. Auk þess verður lyktin engu lík og kjötið safaríkara og betra.“

Annað sérkenni Steikhússins er meðferð þess á nautakjöti sem felst í 28 daga meyrnun. „Þetta á við um þessa helstu nautakjötsvöðva, eins og Ribeye, T-bone og Porterhouse. Kjöttið verður lungamjúkt eftir 28 daga meyrnun í kjörhita og nær að brjóta sig almennilega.“

Steik er ekki bara steik. Í boði er meðal annars lamb, fiskur, hnetur, fuglar og hross. Með steikinni má svo velja meðlæti að eigin smekk og sósu.

„Þessa dagana bjóðum við til Vetrarveislu. Hún samanstendur af þremur litlum forréttum sem koma saman á borðið. Síðan velja gestir milli fjögurra aðal-



Einn sérrétta Steikhússins, Ribeye-steik, þristeiktar franskar og bearnaise-sósa. MYND/VALLI

rétta; nauta-, lamba-, skötusels- eða hnetusteikur. Að lokum er val milli tveggja eftirréttar, lakkrískonfektostaköku eða volgrar súkkulaði- og karamelluköku með ferskum berjum og vanillurjóma. Vetrarveislan hefur slegið í gegn enda er verðið lágt miðað við hve hlaðin hún er.“

Steikhúsið er með óheyrilega langan vínseðil, svo langan að hann er á iPad í stað pappírs. „Við

erum mjög sanngjörn í álagningu á vínnum því rétt valið vín er kórónan á kvöldverðinn og því viljum við ekki að fólk setji fyrir sig verðið.“

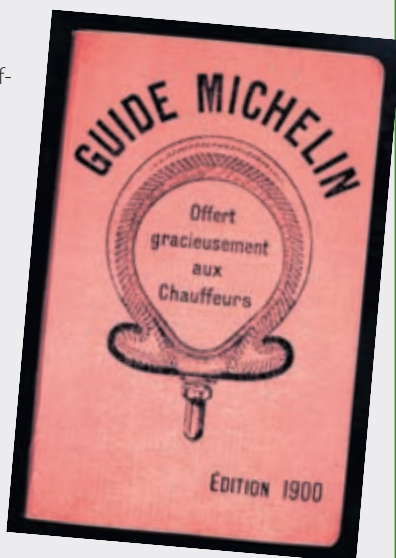
Steikhúsið er með í Food & Fun dagana 27. febrúar til 3. mars. Þar mun gestakokkurinn Matt Britt frá Bandaríkjunum elda á meðan hátíðin stendur yfir.

Upplýsingar og matseðil má finna á www.steik.is.

ALDARGAMALT GÆÐAMERKI

Michelin-leiðsögubækurnar eru gefnar út árlega í yfir tólf löndum. Frægust og elst er rauða bókin þar sem eru upplýsingar um evrópsk hótél og veitingahús. Þar eru einnig gefnar hinar víðfrægu Michelin-stjörnur.

Michelin-leiðarvísirinn var fyrst gefinn út árið 1900. Árið 1933 kynntu bræðurnir André og Édouard Michelin fyrsta heildstæða leiðarvísinn um veitingahús í Frakklandi og stjörnukerfið yfir gæði matar. Ein stjarna hlýtur veitingahús fyrir mjög góða matargerðarlist í sínum flokki, tvær stjörnur endurspeglar frábæra matargerðarlist. Þrjár stjörnur fá veitingahús fyrir framúrskarandi matargerðarlist sem er þess virði að fólk geri sér sérstaka ferð á staðinn. Árið 2009 voru 26 þriggja stjörnu veitingahús í Frakklandi og 81 þriggja stjörnu veitingahús í heiminum.



PRESSUGERSKAKA MEÐ ÁLEGGI

Pitsur fengust sennilega fyrst á Íslandi árið 1960 þegar veitingahúsið Naustið í Reykjavík auglýsti ítalskan matseðil. Fyrsti eiginlegi pitsuveitingastaðurinn, Hornið, var opnaður árið 1979. Pitsur voru ýmist kallaðar pizzur eða „pressugerskókur með áleggji“, fyrst þegar farið var að baka þær hér á landi. Þegar Z var felld úr íslenskri stafsetningu lagði íslensk málnefnd til heitið flatbaka. Pítsa eða

pítsa var þó oft notað en íslensk orðabók gefur þó upp ritháttinn pizza innan sviga.

heimild: www.wikipedia.org



Huggulegt hanastél

Loftið Lounge er hvalreki fyrir þá sem vilja dreypa á freistandi kokkteilum í góðum félagsskap, kærkomnu næði og fagurri umgjörð. Þar er Happy Hour síðdegis hvern dag.

Sjón er sögu ríkari þegar verðlaunapjónar lýðveldisins flambæra epli fyrir framán gesti og hella logandi soðinu ofan í kokkteilglas,“ segir Andri Davíð Pétursson, veitingastjóri Loftsins Lounge sem er einmitt á loftinu í hinu gullfallega Egils Jacobsen-húsi í Austurstræti.

„Við sóttum í skraddaraandann úr saumastofu Egils og því er stemningin ofin gamaldags sjarma og að stíga hér inn er eins og að hverfa aftur til ársins 1930,“ útskýrir Andri um heillandi innviði og andrúmsloft Loftsins sem innanhússhönnuðurinn Hálfán Pedersen skapaði.

„Hér fer vel um gesti í hlýlegum huggulegheitum. Loftið fellur gestum eldri en 27 ára vel í geð og svona stað hefur vantað í næturliðssenu Reykjavíkur. Það er svo oft sem fólk langar að tylla sér inn yfir drykk og spjalli en hrökklast út vegna hávaða og skarkala.“

Dyrnar á Loftinu eru opnaðar klukkan 16 alla daga og þá hefst Happy Hour sem stendur fram til 19. Um helgar er Loftið opið til fjögur að morgni en vertinn lokar dyrunum klukkan tvö til að skapa heimilislega partístemningu. Gestir geta þá dillað sér við tónlist plötusnúðar hússins sem er einnig annar en KGB.



Andri á glæsilegu Loftinu þar sem kokkteilar eru hristir sem aldrei fyrr. Í vikunni vann Hilmar Alexander, einn af barþjónum Loftsins, til fyrstu verðlauna í Absolut Invite-keppninni. Fyrstu helgina í mars verður hann einn af tveimur fulltrúum Íslands í Absolut Invite-keppninni í Stokkhólmi.

MYND/ANTON

„Aðalsmerki Loftsins eru svalandi kokkteilar og vín á framúrskarandi verði. Á Happy Hour kostar lítil bjór 400 krónur, léttvínsglas 500 og sérvaldir kokkteilar þúsund krónur. Barþjónar okkar búa að tilraunastofu á bak við þar sem þeir prófa sig áfram með nýjar út-

færslur á heimspekkum kokkteilum; bæta nýju við eða gera þá enn betri.“

Þess má geta að fyrstu helgina í mars mun franskur gestabarbjónninn Alexandre Lambert hrista drykki á Loftinu í tilefni hátíðarinnar Food & Fun.

Loftið Lounge er í Austurstræti 9.

Steikur í vinalegu umhverfi

Gestir Gamla vínhusins geta gengið að því vísu að fá ljúffengar steikur á góðu verði. Vel er tekið á móti gestum í vinalegu og heimilislegu andrúmslofti. Veitingastaðurinn er til húsa í Hafnarfirði og í Reykjavík.

Gamla vínhusið rekur tvo veitingastaði á höfuðborgarsvæðinu, í Hafnarfirði og í Reykjavík. Veitingastaðurinn hefur alla tíð lagt áherslu á gómsætar steikur en býður auk þess upp á úrval fleiri rétta. Það eru hjónin Unnur Arna Sigurðardóttir og Karl Víkingur Stefánsson sem stofnuðu staðinn og hafa rekið alla tíð.

Unnur Arna segir sérreitti hússins vera ljúffengar steikur og nefnir sérstaklega vinsælasta rétt staðarins sem er nautasteik með léttsteiktu grænmeti, frönskum kartöflum og béarnaise-sósu. „Þetta er langvinsælasti rétturinn okkar og í raun hefur verið brjáláð að gera síðan við höfum að bjóða upp á hann. Ekki skemmir verðið fyrir en hann kostar aðeins 2.600 kr. Við höfum einnig verið að þreifa okkur áfram með piparsteik úr hrossafilet sem gestir okkar eru rosalega hrifnir af. Þessi réttur er næstvinsælasti réttur okkar og sá þriðji í röðinni er hrefnusteik. Okkur finnst virkilega gaman að sjá hvað gestir okkar hafa verið duglegir að prófa þessa tvo síðarnefndu rétti. Þeir eru mjög ánægðir með þá og koma aftur og aftur. Erlendir ferðamenn sem sækja staðinn hafa líka verið

duglegir við að prófa þessa tvo rétti sem eru framandi fyrir marga þeirra. Þeir eru til dæmis margir vitlausir í hrefnusteikina.“

Eldri staðurinn var opnaður í Hafnarfirði í nóvember árið 2006 í sögufrægu húsi þar sem veitingastaðurinn A. Hansen var um margra ára skeið. Staðurinn í Reykjavík stendur við Klappartíg í miðbænum þar sem veitingastaðurinn Pasta Basta var lengi til húsa. „Báðir staðirnir bjóða upp á sambærilegan matseðil þar sem áhersla er lögð á steikur. Úrval forréttar er þó ólíkt milli staðanna.



Vinsælasti réttur hússins, nautasteik með léttsteiktu grænmeti, frönskum kartöflum og béarnaise-sósu.

í Hafnarfirði bjóðum við meðal annars upp á villisveppasúpu og snigla í forrétt en staðurinn í Reykjavík býður líka upp á íslenska kjötsúpu og fiskibollur.“

Unnur Arna segir þau stöðugt vera að prófa sig áfram með nýjan rétt. Nú séu þau til dæmis að



Unnur Arna Sigurðardóttir, annar eigenda Gamla vínhusins, segir staðinn bjóða upp á vinalega og notalega stemningu.

MYND/GVA

bjóða upp á bláskel sem bragðist einstaklega vel. „Síðan má ekki gleyma að við bjóðum upp á ljúffenga fiskrétti, kjúklingasalát, úrval af pitsum og frábæra hamburgara. Þannig að hér fá allir eitthvað við sitt hæfi.“ Gamla vínhusið býður upp á gott hús vín á

góðu verði á báðum stöðum. Staðurinn í Reykjavík býður auk þess upp á sérlistavín þar sem hægt er að nálgast dýrari og betri vín.

Í hádeginu bjóða báðir staðirnir upp á girnilegt hádegisboð þar sem mínústeik og piri piri kjúklingur er í boði á 1.190 kr.

Gamla vínhusið er vinalegur staður að sögn Unnar Örnú. „Hér reynum við að vera vinaleg og heimilisleg. Okkur finnst gaman að þjóna fólki og vera með góðar steikur á góðu verði. Þannig vonumst við til þess að sjá sem flesta.“



ELSTI STARFANDI VEITINGASTAÐUR HEIMS

Samkvæmt Heimsmetabók Guinness er spænski veitingastaðurinn Sobrino de Botín elsta starfandi veitingastaður heims. Staðurinn er staðsettur í Madrid og var opnaður árið 1725 af Spánverjanum James Botín og eiginkonu hans en hét upphaflega Casa Botín. Eftir að hjónin féllu frá eignaðist frændi James veitingastaðinn og breytti nafni hans í Sobrino de Botín og hefur nafnið haldist óbreytt allar götur síðan.

Matseðill Sobrino de Botín byggir að mestu leyti á hráefni og matarhefðum frá svæðinu kringum höfuðborgina. Sérreittir hússins eru meðal annars ofnsteikt lamb og svín en réttirnir eru eldaðir í viðarkyntum ofni sem fylgt hefur veitingastaðnum frá upphafi.

Fleiri veitingastaðir í Evrópu gera tilkall til titilsins elsti starfandi veitingastaður heims. Þar má meðal annars nefna Stiftskeller St. Peter sem staðsettur er í klaustri í austurrísku borginni Salzburg. Eigendur hans fullyrða að þar hafi veitingar verið seldar síðan árið 803. Veitingastaðurinn Zum Franziskaner, sem staðsettur er í höfuðborg Svíþjóðar, er sagður stofnaður árið 1421 og fullyrt er að La Tour d'Argent í París er hafi verið starfandi síðan á sextánda öld.

Meðan sagnfræðingar og veitingamenn deila geta þeir sem eiga leið um stræti Madríd borgar litið inn á Sobrino de Botín en þar þarf borð með að minnsta kosti viku fyrirvara. Nánari upplýsingar má finna á vef veitingastaðarins, www.botin.es.

Allir velkomnir á 1919

Veitingastaðurinn 1919 á Hótel Radisson Blu í Pósthússtræti er með glæsilegan alþjóðlegan matseðil með brasilísku ívafi. Frode Jansson segir Íslendinga oft halda staðinn eingöngu ætlaðan hótélgestum. Hann er hins vegar öllum opin og maturinn einstaklega ljúffengur.

Á neðstu hæð Pósthússtrætis 2 er veitingastaðurinn 1919 staðsettur. Húsið var reist árið 1919 eftir teikningum Guðjóns Samúelssonar arkitekts af Eimskipafélagi Íslands.

Hótelveitingastaðir eru oft sniðgengnir af fólki sem ekki gistir á hótelinu. Frode Jansson, hótélstjóri Radisson Blu í Pósthússtræti, segir tvær ástæður aðallega liggja þar að baki. „Í fyrsta lagi tel ég að fólk haldi að veitingastaðurinn sé eingöngu ætlaður hótélgestum. Þetta viðhorf á ekki bara við hér í Reykjavík heldur um allan heim.“ Hin ástæðan sem Frode nefnir er að fólk telji hótelveitingastaði dýrari en aðra staði. „Hér á 1919 erum við meðvituð um að við þurfum að vera samkeppnishæf við aðra sambærilega staði í verði. Annars fengjum við enga gesti sem þar með myndu missa af öllum dásamlega matnum sem brasilíski kokkurinn okkar útbýr.“

Matseðilinn á 1919 er einkar glæsilega samsettur en þar er að finna fjölbreytta alþjóðlega rétti með brasilísku ívafi. „Kokkurinn okkar, Silbene Dias, er frá Brasilíu en hráefnið er íslenskt og fær maturinn að njóta hvors tveggja. Þá ætti úrvalið að henta smekk flestra. Sama hvort ætlunin er að fá sér fína steik, pasta eða fisk, bragðgóða súpu, smárétti eða þriggja hæða klúbbsamloku þá er það að finna á matseðlinum okkar.“ Einnig er



Alþjóðlegt yfirbragð er á veitingastaðnum 1919 á Hótel Radisson Blu. Þau Frode Jansson hótélstjóri, Carla Matias, framkvæmdastjóri til vinstri, og Silbene Dias yfirkokkur til hægri. Þau sjá um að taka vel á móti gestum og gangandi. Mynd/gva



Matseðill 1919 er alþjóðlegur með brasilískum áherslum Silbene Dias yfirkokks.

boðið upp á girnilega grænmetis- og hollusturétti. Hvort sem fólk vill setjast niður og njóta matar á matsölustaðnum eða láta líða úr sér eftir miðbæjarrölt og fá sér drykk í glæsilegri setustofu þá er 1919 málið.

Verðið er ekkert sem þarf að hræðast, vel er tekið á móti gestum og dýrnar opnar öllum. „Það er sérinnangangur á veitingastaðinn 1919 svo ekki þarf að ganga í gegnum mótöku hótelsins, en mörgum þykir það óþægilegt. Húsið og umhverfið

er einkar glæsilegt og lögd er mikil áhersla á að viðhalda þeim áhrifum sem fylgja byggingarstílnum og menningarsögu hússins.“

Nýtt Barbie-veitingahús í Taívan

Veitingahús sem opnað var nýlega í Taívan hefur vakið heimsathygli þar sem það er innréttað hátt og lágt í Barbie-stíl.

Staðurinn mun að öllum líkindum helst höfða til aðdáenda Barbie-dúkkunnar því allt á staðnum minnir á hana. Sófar og borð eru bleik og starfsfólk er í sérstökum Barbie-búningum. Þá eru stórar myndir á veggjunum af Barbie-dúkkum. Mattel-fyrirtækið, sem framleiðir Barbie, gaf leyfi til að nota vörumerkið. Með þeirri ákvörðun vonast fyrirtækið eftir að Barbie verði tískumerki í landinu.

Þetta er fyrsta Barbie-veitingahúsið í veröldinni og búast má við að ungar stúlkur eigi eftir að flykkjast á staðinn en óneitanlega höfðar merkið frekar til stelpna en stráka. Eigendur vonast til að aðdáendur Barbie-dúkkunnar í Kína, Hong Kong og Japan eigi eftir að koma til Taívan. Búast má



Eftirréttirnir eru óvenjulegir á Barbie-veitingahúsinu.

við að margar stelpur vilji halda upp á afmæli sitt á þessum bleika stað.

Barbie hefur í 54 ár haft áhrif á ungar stúlkur en hefur sömuleiðis oft verið umdeild. Líklegt má þó telja að nýja, bleika veitingahúsið laði jafnt að litlar stúlkur sem mömmur.



Þjónustustúlka á nýja Barbie-staðnum sýnir hvað er í boði.

MYNDIR/AFP



Litlar stúlkur eru margar hrifnar af bleikum lit og þær eiga örugglega eftir að njóta sín á þessum stað. Vonandi finna strákarnir sig líka á staðnum.