

# Krubbkollen

**aveny** → HAR DU EGNA TIPS?  
maila till [aveny@gp.se](mailto:aveny@gp.se)



→ KRUBBKOLLEN: Med 150 kronor per person ger vi oss ut och testar stans krogar

★★★★ = lysande. ★★★ = utmärkt. ★★ = bra. ★ = godkänd. ☆ = underkänd. X = usel.

## Det jobbar en mästare i köket!

### HIMALAYA

Smedjegatan 1



#### → profil

Lilla nepalesiska Himalaya hukar i kvarteret mellan Kronhusbodarna och Packhuskajen. Entrén för knappast tankarna till det stolta asiatiska bergsmassivet. Snarare till lunchmenyer och take away.

#### → miljö

Lokalen är en orsak till att betyget inte orkar ända upp i topp. Husets

arkitektur är blek och trist. Med enkla medel har man ändå gjort det enda rummet trevligt: äggsaltsfärgade väggar med röda och svarta detaljer, blekgörna dukar, tavlor med bergsmassiv. De stora fönstren vetter mot en lugnande gråsmatta. Ett trappesteg i entrén och trång toalett komplicerar besöket för den rullstolsburne.

#### → mat

Det jobbar en mästare i köket! Fru Himalaya skapar sina Momo (ångkokta degknyten med olika sorters fyllningar) med kärlek och omsorg. Många av rätterna påminner om det indiska kö-

ket, som linsrytor, hemlagad ost och curry, men med en nepalesisk touche. Vi serveras vegetarisk tallrik, sesammarinerad potatis, kycklingfilé med spenat och korliänder, samt de godaste naan-bröd vi ätit. Det är traditionellt, rustikt och fantastiskt gott.

#### → pris

Du kan utan problem äta dig mätt för 150 kronor. Förrätterna kostar 49 kronor, de flesta huvudrätterna under hundralappen. Tillbehöret naan-bröd kostar 20 kronor och raita (kall yoghurtssås) 10. Rättigheter finns (dock inte öl på tapp) och en halvliter

starköl på flaska kostar 40 kronor, ett glas vin 35.

#### → service

Herr Himalaya, med traditionell nepalesisk huvudbonad, står för serveringen denna afton, då vi nästan är ensamma i lokalen. Han berättar mer än gärna om sin uppväxt vid bergsmassivets fot och ber om ursäkt för att frun gör så stora förrättsportioner, då "hon tycker det ser för lite ut annars". Det känns som att vara hem-bjuden till familjens kök. Mer trevligt än proffsig, möjligt. Oklart hur han klarar servicen om det blir fullsatt.

#### → det lilla extra

Kärleken till maten står för restaurangens lilla extra. Indiskt, kinesiskt och thailändskt i alla åra - Fru Himalayas nepalesiska matkonst klarar de flesta av stans asiatiska lägerkrogar med marginal.

#### © FLER KRUBBKOLLAR

Gå in på [www.gp.se](http://www.gp.se) och läs bedömningen av fler restauranger.