

DAGENS NYHETER.

KROGKOMMISSIONEN | RECENSION

En utskrift från Dagens Nyheter, 2023-08-29 09:13

Artikelns ursprungsadress: <https://www.dn.se/kultur/celeste-imponerande-meny-med-humor-som-en-viktig-krydda/>

Celeste: Imponerande meny med humor som en viktig krydda

Uppdaterad 2023-08-25 Publicerad 2023-08-25





Löjrom på kavring med cream cheese och grön curry och drinken "flowerpot".

Foto: Krogkommissionen

Krogkommissionen. Restaurangen på Söder är ett exempel på Stockholms kreativa och trendiga matscen som samtidigt ger en glimt av Söders takåsar.

Fakta. Celeste

0. 1. 2. 3. 4. 5.

Adress: Torkel Knutssonsgatan 24, Stockholm.

Tel: 08-502 769 61

Hemsida: celesterestaurant.se

Öppet: Ons–sön 17–01

Prisklass: Lyx.

Utsikten över det bildsköna Stockholm har de senaste åren blivit hårdvaluta och allt fler krögare lockas av matlagning på hög nivå – i flera bemärkelser. Spesso och Tak i city är välkända. Freyja, vid foten av Slussen och med sin svindlande vy över stan, har varit vårens och sommarens snackis.

Senaste tillskottet på Söders höjder ligger mellan Mariatorget och Södra Station med polishuset på Torkel Knutssonsgatan som närmsta granne.

Bakom spakarna på relativt nyöppnade Celeste (som betyder himmelsk eller överjordisk på franska) står gänget bakom den till synes oansenliga, men Michelinstjärneprydda, Étoile vid Norrtull.

Teamet, med stjärnkocken Jonas Lagerström i spetsen, har gjort en rejäl satsning som förutom takkrogen på 8:e våningen även inkluderar pizzerian Stella på gatunivå och restaurang Ish med fokus på frukost, lunch och aw.





Löjrom på kavring med cream cheese och grön curry. "Ghost", med råbiff.

Foto: Krogkommissionen

Étoiles nya systerkrog på höjden frontar med en lyxig cocktailbar men inomhus är det fine dining som gäller, med öppet in till köket där kockar försiktigt pillar med de vackra serveringarna som ibland gränsar till små konstverk.

En fast meny går lös på 1 600 kronor kuvertet. Vill man ha ett tillhörande dryckespaket tillkommer 900 kronor (700 kronor för ett alkoholfritt alternativ). För två landar man alltså runt 5 000 kronor. Inte billigt, men har man de pengarna att lägga på en kväll, är Celeste ett alldeles ypperligt val.

Ingenting är mediokert, ofta helt fantastiskt, ibland rent himmelskt. Den somriga menyn om sex större serveringar och några små, som strax byts till en höstdito, inleds med snacks

med smak av svensk sommar; en lika läcker som vacker minipotatiskrans, ett frasigt chips med en toppning med lätt ansjovissmak och dill eller "Ghost" som är ett snacks i form av en miniråbiff täckt av ett minimalt "lakan" av gelé som är mer rolig än god. Man kan också få den trendiga matmarängen i dockskåpsformat som här serveras med ponzu eller en festlig pepparrotsstinn minismörgåstårta. Allt väldigt gulligt.

De sommarcocktails, som serveras sida vid sida med lite uppfixade klassiska drinkar, följer med in på menyn. Just drinkar är det som skiljer ut Celestes dryckespaket där man kan välja mellan en utvald cocktail eller ett glas vin till varje rätt eller köpa fantasifulla alkoholfria alternativ som kan vara allt från hemmagjord Fanta till en bokstavligen rökig variant på Negroni som får hela krogen att dofta när den bärs in.





Gös med sabayonne på krasse, och löjrom. Foto: Krogkommissionen

Nackdelen med cocktail-valen eller det alkoholfria alternativet är att de kan vara lite dominanta jämfört med det mer konventionella vinet. Men roligt är det. Just det sistnämnda känns som ett nyckelord. Celestes meny imponerar, men har också en rejäl dos avväpnande humor som extra krydda.

För att ge en vink om Celestes kök i övrigt kan man säga att de små amuserna i skrivande stund följs av en sval soppa – egentligen en liten ceviche på gravad yellowtail, med fermenterade krusbär, gröna jordgubbar, tagetes, röda vinbär, riven lime och verbena. Hela härligheten täcks av en fin buljong med karaktär av vit soja, mild och smakrik med stark sälta. Den tycks kökschefen Ludwig Tjörnemo ha förälskat sig i, ty den återkommer i flera rätter. En annan favoritingrediens är kolgrillad grädde.

Vackrast är den lilla knapriga bageln, en servering som Étoiles gäster känner igen. Innehållet kan skifta men den som

innehåller pumpa, syrlig passionsfrukt och smakrik anklever är en knäckig, orange dröm som smälter i munnen.



Bild 1 av 2

Lamm och ramslök, med spritärtor och tomat.

Foto: Krogkommissionen



En liten puck rimmad gös i ett spad med en drömmig, illgrön sabayonne på krasse imponerar också, liksom en rejäl, spänstig havskräfta penslad med chorizosås och med bland annat små färska bondbönor, lite blomkål, några blommor och droppar av ramslökssås.

Lammet är denna kvälls varmrätt, en lammrulle som tillagats under lång tid, på låga temperaturer. Hos Celeste serveras den tillsammans med spritärtor, rara kantareller,

späda endiver, tomat och brynt smör – samt med en bit friterad bräss. En brygga in till den lite höstigare menyn kan man tänka.

Den följs av en variant på marängsviss, med en minikula glass på svartvinbärsblad, en kompott på jordgubbar och härligt syrlig rabarber, samt en 40-procentig chokladsås. Barnsligt gott men lite väl enkelt i jämförelse med det övriga.

Som om det inte var nog avslutas kvällen med ett fat fiffigt kaffegodis, en vintagelek med klassiskt kafferep i bersån som inte är helt lätt att få plats för i magen.



Kaffegodis, bland annat med toscakaka. Foto: Krogkommissionen

Man kan alltid välja vin på glas, men den som testat ett paket får en kväll full (i flera bemärkelser – tilldelningen är generös) av valmöjligheter. Till varje servering finns ett vinförslag och som sagt ett förslag på cocktail.

Den lite kalt inredda lokalen med bord utan dukar och en inte helt smickrande belysning andas fine dining som inte vill vara för mondän eller lyxhotellanonym. Aningen tråkig. Men å andra sidan är utsikten över Söder bort mot Tanto ljuvlig i kvällssolen och den unga personalen ett under av vänlighet och svarar snällt på alla upptänkliga frågor, inte minst från turister.

Som Stockholmsbo är det lätt att glömma hur framstående stan är i matväg, med en hög lägstanivå och en högstanivå att vara stolt över. Celeste är inget dåligt alternativ för den som vill visa upp Stockholms kreativa och trendiga matscen, och samtidigt ge en glimt av takåsarna.

Alternativ. Om det är fullt

Här är tre andra krogar i närheten:

190 meter: Hommage, Krukmakargatan 22.

400 meter: Racamaca, Wollmar Yxkullsgatan 5b.

400 meter: Bistro Süd, Swedenborgsgatan 8a.

Läs mer:

[Läs fler av Krogkommissionens tester](#)

Vill du ha mera tips på mat, dryck och krogar? Eller dela med dig av egna tankar och favoriter? Gå med i DN:s Facebookgrupp [Snacka om mat och krog!](#)

Text

Krogkommissionen



© Detta material är skyddat enligt lagen om upphovsrätt