

Faten rullar på Pubologi

Föreställ dig ett avlångt skandinaviskt träbord, resväskor i taket och en massa spännande öl på fat. Ambitionen har varit att bevara det fina från den klassiska pubkulturen och lyfta in det moderna. Exempelvis serveras maten i olika tallrikstorlekar och menyn rymmer flera nyklassiker som Surf n Turf, Fish under Chips, Hamburgrande och en lyxig Strip Steak på hängmörad biff från Upplandsbonden. I dryckesväg satsas det på öl. Åtta stycken för att vara exakt. - Vi tar in ett fat av varje ölsort, när det tar slut kör vi på något nytt, säger restaurangchef Daniel Crespi. I skrivande stund serveras bland annat Sierra Nevada Crystal Wheat, Dugges Lager No1, McChouffe och Hacker-Pschorr Hefe Weisse. Alla öl går att få i tre olika glasstorlekar och vill du prova hela raddan finns en förmånlig avsmakningsmeny. - Ölen tar sjukt mycket tid i anspråk. Vår ölansvarige Staffan Björck har fullt upp men gör ett bra jobb, fortsätter Crespi som även gärna slår ett slag för Pubologis vinlista. - Tanken är att du ska kunna dricka dyra flaskor billigt, som till exempel Château Rayas 2004 för 1500 spänn, var hittar du det? I andra änden av vinlistan finns husets rödtjut, Château Menota 2005 för 50 kronor glaset och det vita Boutinot Côtes des Gascogne för samma peng. För närvarande är det inga fasta sittningar men en reservation kan ändå vara på sin plats. Mer info hittar du på www.pubologi.se