

Göteborg - en av Sveriges hetaste krogstäder 2021

Lagom till sommaren bubblar det av nya restauranger, barer och uteserveringar i matstaden Göteborg. Perfekt för dig som längtar efter nya upplevelser, minnen och smaksensationer. Gör ett besök som för tankarna till underbara västkusten, Italien, Frankrike eller varför inte Asien? Kolla in listan på nyöppnade stjärnskott på kroghimlen nedan.



Skansen Kronans nya uteservering. Fotograf: Sanna Tedeberg

Älskar du mat är det ett perfekt läge att bege dig ut på en gastronomisk upptäcktsresa i Göteborg just nu. Restaurangerna har öppett lite längre och det finns mycket nytt och spännande att prova – självklart med respekt för gällande råd från Folkhälsomyndigheten.

- På White Guide har vi noterat att det är ovanligt många nya och inte minst stora krogöppningar i Göteborg. Förutom att redan etablerade krögare och krogkoncerner expanderar är det också flera nationella kedjor som slagit rot i staden. Tidigare i år gjorde vi en sammanställning med hela 20 nyöppningar, och vi vet att fler är på gång. Det känns som att Göteborg kommer starkt ur pandemin och är absolut en av våra hetaste krogstäder just nu, säger Sanna Lindberg redaktör på White Guide.

Ett urval av nyöppnade restauranger i Göteborg:

Skansen Kronan - På toppen av Skansberget i mysiga Haga vid Skansen Kronan ligger en av sommarens nya spektakulära uteserveringar. Kombinationen av en stor altan med gott om plats, grill, utsikt, solchanser och en 400 år gammal fästning slår det mesta. Njut av mat och dryck på historisk mark. Adress: Skansberget, Leijonsparras Väg 15

Skanshof - Göteborgsfamiljen slog på stora trumman vid Skanstorget inför Göteborgs 400-årsjubileum. På meny står bland annat fisk och skaldjur och det finns flera våningar med restauranger, barer och en

spektakulär takterass. Här hittar du även Bar Etzy - en Espresso bar och Mucho Macho Taqueria, vilket är en mexikansk restaurang med breda sydamerikanska matinfluenser. Under samma tak finns även Champagnerian som erbjuder smårätter, sangria och bubbel. Adress: Lilla Bergsgatan 1

Studio Sticazzi - Här förenas sedan i maj de bästa av två världar - det spanska och franska köket tillsammans med en vinbar och Spritzzeria där du kan avnjuta spirtz av olika slag. Terrassen är soldränkt och atmosfären livlig.

Adress: Lokalen sträcker sig genom en hel fastighet och har därför adresserna Storgatan 22 och Götabergsgatan 2.

Monopolet - I ett garage beläget på Gullbergsvass med en riktig industriprägel serverar Monopolet sedan april street-food och lokalproducerad öl. Lokalen för tankarna till ett Kødbyen i Köpenhamn eller Meatpacking district i New York. Restaurangen har även en av Göteborgs finaste innergårdar och serverar såväl lunch som middag.

Adress: Kämpegatan 4

Hasselsson - Succén har varit stor och hyllningarna många för fish and chips-stället Hasselsson. I sommar huserar de med en food truck och pop up -koncept på gården bakom Stora teatern i Göteborg. Deras streetfood-fisk med ört- och parmesanslungade pommies är en given Göteborgsfavorit hos många.

Adress: Stora Teatern, Kungsparken 1

Gaubi køk & bar - Under Eriksbergskranen hittar du en restaurang som inte är som alla andra. Här finns "svenska" bowls med tacos och varmrökt lax och mer speciella pizzor med nya spännande smakkombinationer. Gaubi køk & bar öppnade upp i maj och vill ge något nytt och annorlunda till dig och Hisingens krogscen.

Adress: Ostindiefararen 43

Botánico - I juni öppnar den nya spännande restaurangen Botánico. Bakom krogen står samma trio som driver *Magic Flamingo på Linnégatan*. Köket hämtar inspiration från det japansk-peruanska köket och i baren ligger fokus på främst rom och tequila. Det finns också en stor uteplats för soldyrkaren. Adress: Aschebergsgatan 23

Papa Mastani - I den vackra gamla tegelbyggnaden i korsningen Linnégatan - Tredje Långgatan öppnade bistroten Papa Mastani upp i maj. På två våningsplan kan man njuta av crêpes, lokala öl på tapp, ostron och klassiska franska rätter med en lekfull twist. Adress: Linnégatan 5

Cheri-Lee - Hos Cheri-Lee ligger fokus på smårätter, cocktails, sushi och andra asiatiska sharing-rätter. Restaurangen passar perfekt för dig som njuter av vackra miljöer, konst och inte minst det asiatiska köket. Sedan Cheri-Lee slog upp portarna i mars har de blivit mycket omtalade och en ny favorit på Avenyn. Adress: Kungsporsavenyn 8

Big Bird - Hos Big Bird är alla råvaror inhandlade så lokalt som möjligt, vilket förenas med inspiration hämtad från det amerikanska köket. På menyn finner du vällagad street food såsom friterad kyckling och

donuts. Ägaren själv, Wyatt Crusick är född och uppvuxen i San Fransisco på USA:s västkust. Tidigare drev han den omtyckta restaurangen Little Meats. Adress: Övre Husargatan 17

Deg - Sedan i mars satsar restaurangen Deg fullt ut på pizzor inspirerade av Italien. Pizzorna gräddas i "high temp" på samma sätt som de välkända napolitanska pizzorna, men Deg vill sätta sin egen prägel. Miljön på restaurangen har inspiration från 70-talet då den svenska pizza-kulturen fick sitt stora genomslag. Adress: Drottninggatan 29

Nya restauranger på Liseberg - I nya restaurangen 1923, döpt efter året då nöjesparken invigdes, serveras tidlösa klassiker och drinkar i en underbar "Gatsby"-inspirerad miljö. Berghs Bistro är en ny familjerestaurang i Kaninlandet med hälsosam mat i en härlig atmosfär. Även The Green Room ges en rejäl uppdatering. Där är maten genuin, grön och helt växtbaserad, med en stor ambition att bli bäst i stan inom den kategorin.

Gunnebo The Table - Strax utanför Göteborg finner du Gunnebo slott och trädgårdar, som är en av Sveriges bäst bevarade 1700-tals anläggningar. Här kan du njuta av en härlig matupplevelse i idyllisk grönska, där du och ditt sällskap får laga maten själva. Råvarorna kommer från köksträdgården och kryddorna är egenplockade. Nytt är att det går att boka en privat kock för en exklusiv och lärande upplevelse fylld med matlagningstips. Adress: Christina Halls väg, Mölndal.

Dugges Pils - Det göteborgska hantverksbryggeriet Dugges slog upp portarna till Dugges Pills i februari. I fokus står självfallet öl och framför allt lokala ölsorter på fat, vilket kombineras med smårätter skapade av stjärnkocken Gustav Trägårdh. Adress: Plantagegatan 3A

Saluhallen Kajutan - Restaurangen Kajutan har flyttat in på övre plan i Stora Saluhallen på Kungstorget, med fin utsikt över resten av hallen. Den anrika Göteborgsrestaurangen huserade tidigare i Feskekôrka. Här kan du njuta av klassiska fiskrätter, skaldjur och ett härligt sorl som bara kan infinna sig i livliga saluhallar. Adress: Kungstorget