

Nyårskassen

Dryckesförslag

Hej! Mitt namn är Charles Phumathon, och jag är sommelier på restaurang TAK. Precis som många andra tycker vi att mat i kombination med rätt dryck är oslagbart, och eftersom nyårskassen innehåller så många härliga råvaror, skickar jag med några förslag på viner som jag har valt ut från Systembolaget.

En liten "heads up"! Vissa viner finns inte i det fasta sortimentet på Systemet och måste förbeställas. Men om ni inte har möjlighet att förbeställa behöver ni inte oroa er. Förslagen nedan är en vägledning, och det finns liknande viner i det fasta sortimentet. Med det sagt vill jag avsluta med att önska er ett riktigt Gott Nytt År!

Charlie

TAK toast Skagen

Räkor, yuzukosho-emulsion, dill, pepparrot, löjrom

Här skulle jag vilja dricka en skön Chablis eller den "bortglömde" kusinen från Bourgogne, Aligoté. Båda viner har en skön mineralitet med bra kropp för att möta upp det feta i majonnäsen. Räkor och Chardonnay är också en väldigt bra kombination! Här har ni två av mina favoriter från Systembolaget:

1. *Bourgogne Aligoté, Clotilde Davenne, 2022 art.nr: 51929*
2. *Chablis Premier Cru Vaillons, J-M Brocard, 2021, art.nr: 96141*

Hummer

Gratinerad halv hummer, miso-västerbottensås, shiso panko

Gratinerad hummer... mums! Då vill jag ha ett vin med ännu mer kropp än en torr och krispig Chablis/Aligoté. Jag håller mig delvis kvar i Bourgogne men "växlar" upp med lite mer fatkaraktär i vinet. Sen har jag en skön Napa Chardonnay som skulle sitta som en smäck till hummern!

Det finns lite smör samt sälta i rätten så vinet måste kombineras väl för att upplevelsen ska bli superb.

1. *Closerie des Alisiers, Meursault Vieilles Vignes, 2022, art.nr: 50365*
2. *Frog's Leap Chardonnay, Napa Valley, art.nr: 72307*

Hängmörad svensk ryggbiff eller hälleflundra

Potatisgratäng med Karl Johansvamp & soya, japanska svampar, bräserad rödkål med äpple, rödvinsås eller fermenterat purjolökssmör

Till ryggbiffen krävs det ett mustigt samt kryddigt rött! En amerikansk Pinot Noir med fyllighet samt lite kropp passar utmärkt tycker jag. Sen blir det en skön Italienare som alternativ.

Hälleflundran skulle man kunna dricka rött till, som norrmännen gör... Annars har jag ett vitt vin som rekommendation.

1. *Calera, Pinot Noir, 2019, Central Coast, art.nr: 87282*
2. *Monteraponi, Chianti Classico Riserva Il Campitello, 2019, art.nr: 93522*
3. *Gran Clos Bianco, 2021, Priorat, art.nr: 70211*

Sticky Toffee pudding

Sticky toffee pudding, miso & yuzukola, choklad ganache, japansk granola

Toffee, citrus, kola och choklad. Middagen avslutas med en kavalkad av sötma med lite syra. Smakerna sitter förmodligen kvar till midnattsskumpan! Här vill jag dricka sött med fin syra. Jag har alltid varit en beundrare av Muscatdruvan och dess mångfald. I detta fall tar jag en Beaumes de Venise. "Sötbomb" med bra alkohol (15-17%) för att hjälpa till att "skölja" ner smakerna.

1. *Xavier Vignon, Muscat de Beaumes de Venise 2019, art.nr: 8377 37,5cl*
2. *Alambre, Moscatel de Setúbal, 2018, art.nr: 8117 37,5cl*
3. *Churchill's, Late Bottled Vintage 2018, art.nr: 8016*

Ett urval av kaffegodis

Finns det kvar av starkvinet så kan ni ta det till kaffegodiset. Annars finns nog något gott i er avec hylla som går bra till godiset samt kaffet.