

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
Sommelier, TAK

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

- Bourgogne Aligoté, Clotilde Davenne, 2023 – *art.nr 51929*
- Chablis Premier Crü Beauroy, J-M Brocard, 2022 – *art.nr 712501*

LOBSTER

Gratinerad halv hummer, miso-västerbottensås, shiso panko

Gratinerad hummer... mums! Här kan du välja mellan en årgångschampagne eller en fylligare Chardonnay från Napa Valley. En årgångschampagne ger djupare toner, mognad och tillräcklig struktur för att möta smöret och de salta inslagen.

Chardonnayn från Napa fungerar också fantastiskt med sin rikedom och milda fatkaraktär - båda vinerna erbjuder en utmärkt balans till rätten.

- Palmer & Co. Vintage 2016 – *art.nr 7867012*
- Frog’s Leap Shale and stone Chardonnay, Napa Valley 2022 – *art.nr 72307*

DRY AGED SWEDISH SIRLOIN OR HALIBUT

Potatisgratäng med Karl Johansvamp & soya, japanska svampar, bräserad rödkål med äpple, rödvinssås 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.

- Calera Pinot Noir, 2023, Central Coast – *art.nr 87282*
- Monteraponi Chianti Classico Riserva Il Campitello, 2019 – *art.nr 93522*
- Gran Clos Blanco, 2022, Priorat – *art.nr 7021101*

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.

- Xavier Vignon, Muscat de Beaumes de Venise 2023 – *art.nr 8377*
- Alambre, Moscatel de Setúbal, 2020 – *art.nr 8117*
- Churchill’s, Late Bottled Vintage 2020 – *art.nr 8016*

COFFEE SWEETS

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.