



FOTO: TORSTEIN BØE

er besøket hos Mandalay.

ADRESSE: Sparebanksgaten 4

MANDALAY

hjemmelaget, smaker helt standard.

De betalte og ruslet ut i den milde høstkvelden.

DET VAR TID for oppsummering.

- Dette var absolutt en hyggelig opplevelse, sa Smule. - Fine råvarer, bra tilberedt, enkle og populære retter det er lett å like. Makien var god og nudlene velsmakende.

- Absolutt, sa Smith. - Bra kvalitet til fornuftige priser. Savnet kanskje litt mer trøkk i

noen av smakene. Med noen enkle grep kan kvaliteten bli enda bedre. Men det aller meste var bra gjennomført, kjøkkenet gjorde en solid innsats. Og helt klart bra takeaway her. Det er det mange som har fått øynene opp for. Det er ikke få som har vært innom mens vi har sittet her.

- Rent og pent, god mat og hyggelige priser, sa Smule. - Hva mer kan man ønske seg?

- Det holder for meg, sa Smith.

Vurderinger:

10 poeng

Bryggen Tracteursted

Bare Sirkus Escalón

9 poeng Bastant

Restaurant 1877

Hanne på Høyden

Brazil Churrascaria

Jacobs Bar & Kjøkken

Colonialen Litteraturhuset

Lysverket

8 poeng Prego

Pascal

Potekjelleren

Færingen

Skyskraperen (på Ulriken)

FG Restaurant og Bar

Sirkus Escalón

7 poeng Bastant

Brazil Churrascaria

To Kokker

Escalon

Boha

6 poeng Harbour Café

Filini

Kafé Special

Kafé Kippers

Bien

Sjømatkirken

Kroathai

Lucullus

Stragiotti

Spisekroken

Red Sun

Allehjørnet Thai

Mandalay

6 poeng Harbour Café

Filini

Cyclo

Wesselstuen

Smakverket

Sushi Sagrada

Fløien Folkerestaurant

Naboen

Holbergstuen

Aroma

Casa Del Toro

Jacob Aall brasserie og bar

Enhjørningen Fiskerestaurant

Bocca

Sumo

Bryggekanthen

Yami Yami

Yr Café og Restaurant

SamrabThai

5 poeng Bolgen & Moi

Leon di Mare

Dickens

Beyer'en

Ma Ma Thai

Enhjørningen Fiskerestaurant

Bambus

Eat Restaurant

4 poeng Bryggeloftet & Stuen

Maharaja

Dampen

Restaurant No 13

China Palace

Arti

3 poeng Sze Chuan House

Dickens

Chilli Tapasbar

Big Horn Steakhouse

2 poeng Shanghai-Kobe

Shanghai-Kobe

1 poeng

rød & hvit

VINSKRIBENT OLAV RØNEID-HANSEN

En passende sorti

Tidene forandres og allting har sin ende. For meg har det vært en inspirerende tid med Bergens Tidende og vinspalten, som etter hvert er blitt min føler jeg. Nå blir dette endret og Schibsted-selskapene lanserer noe nytt og utvidet, der mat og vin får en større plass både i papirutgave og på nett. For meg har det vært fine år og med mange gode vinopplevelser. Først og fremst har det vært med dyktige og hjelpsomme folk i Bergens Tidende, hos vinprodusentene, blant kolleger, importører og ikke minst de mange på Vinmonopolet. Vi har kjent hverandre lenge. Unge Ingvild Tennfjord vil ta dere videre på en litt annen vei, håper jeg, i vinens verden. En vinguide dere vil ha moro av og gode anbefalinger fra. Jeg sier SKÅL og lykke til, Ingvild!

MUSSERENDE

J.P. Brun Cremant, Burgund, Frankrike, kr 169,90, standardutvalget.

Denne dufter godt av sitrus, sjømineraler og litt brøddeig. Smaken har god fylde, balanserende syre og lang finish. En god matvin. Passer til: fisk og skaldyrretter med kraftig saus.



91064

HVIT

Ch. La Louviere 1998, Bordeaux, Frankrike, kr 348,50, bestillingsutvalget.

Ganske karakteristisk duft og smak med innslag av steinmineraler, appelsinskall, noe som minner om eplekjeller og med fin syrlighet og lengde. Passer til: kraftige fiskeretter.



1822

RØD

Antonino Gattinara Le Castelle 2001, Piemonte, Italia, kr 450,30, spesialbutikkutvalget.

Dufter av høstlig skogbunn, tørkede kirsebær, tjære og tørt eksotisk tre. Strålende moden smak med lett og samtidig intens munnfølelse. Finslig stil, syrlighet og lang finish. Meget flott vin, men bør luftes godt. Passer til: fuglevilt.



64328

UKENS ANBEFALING

RØD

Bonny Doon Cigar Volant 2008, California, USA, kr 355,00, bestillingsutvalget.

Denne vinen er en sjelden fugl med Rhone-blanding i California. Dufter av modne, mørke bær, eksotisk tre i en frodig stil. En svær vin, litt i retning Big Block V8. En amerikansk utgave av fransk fullblodsvin. Stram avslutning med svidde dekk. Som alltid: prisen er en del av opplevelsen. Passer til: amerikanske biffer. 2 pounds.



51248