

## Lustfyllt med långlunch

Har lunchen blivit ett nytt sätt att umgås? Är vi svenskar på väg mot mer kontinentala vanor? Ja, i alla fall om vi får tro Stockholmskrögarna. Allt fler öppnar upp för långlunch och helbrunch, en trend som bubblat länge och som till hösten slagit till med full kraft. Oaxen Krog & Slip har något de kallar Grosshandlarlunch, en tre-rättersmeny med drygt två timmars sittningstid. Den exklusiva krogen Frantzén serverar avsmakningsmeny på lunchen under fredagar och lördagar, och Crispy Duck har en två-rätters lunchmeny med aptitretare. Dessutom öppnade nyligen vinbaren Tyge & Sessil sin lördagsbrunch precis som grannen runt hörnet, Restaurang Hillenberg. Numera kan vi snart på allvar kalla krogen för vårt nya vardagsrum.



Oaxen Slip satsar på trerätterslunch.



## Sött från Sverige

**2918 Brännland Iscider 2016, Sverige, 249 kr / 375 ml**

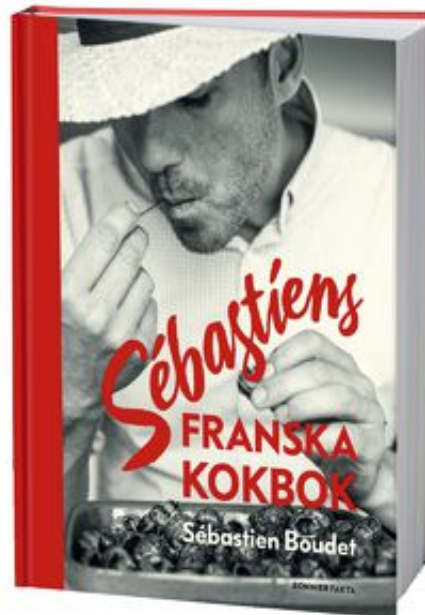
Att avsluta middagen med något sött behöver inte vara så komplicerat, ibland räcker det med något gott i glaset. Brännlands Iscider är som en dessert gjord på friska, fräscha äpplen från Skåne och Västerbotten.



## Perfekt balans

**3004 Château Suduiraut 1999, Frankrike, Sauternes, 359 kr / 750 ml**

Château Suduiraut är ett dessertvin med perfekt balans mellan sötna och syra. I smaken hittar vi underbara toner av aprikos, honung och torkad frukt. Avnjut den gärna till ostbricka eller bara i ensamt majestät.



## Franska favoriter

Med klassiska franska rätter som löksoppa, boeuf bourguignon och coq au vin tar Sébastien Boudet med oss till sin barndoms Frankrike. Sébastien är främst känd som den frispråkige bagaren och konditorn som de senaste åren revolutionerat svensk bagerikultur. Han har givit ut flera bakböcker, och nu är det alltså dags för en kokbok på över 250 sidor. Recept varvas med texter kring Sébastiens matfilosofi med hållbarhet och kärlek till råvaran i fokus. Självklart bjuder han också på en hel del baktips och smarriga desserter.

**Sébastien's franska kokbok, Bonnier Fakta, 228 kr**



## Ny nordisk mästare!

Sverige tog återigen hem titeln som nordisk mästare i sommellerie, som i år hölls i Helsingfors. För bedriften stod Fredrik Lindfors, som till vardags arbetar på Grand Hôtel i Stockholm.