

Meyers nye kapitel: Fra deli til restaurant

Meyers Deli er blevet til en charmerende voksen restaurant med duge på bordene og nordiske råvarer på tallerkenen

Af Ole Troelsø
Foto: Rebecca Krogh

Det, der for 20 år siden åbnede som Meyers Deli på Gammel Kongevej 107 i København, er nu blevet til Harlo & Meyer – en kombination af bageri, café og egentlig restaurant.

Sådan en, der om aftenen har hvide duge på bordene og kompetent betjening på gulvet, så jeg føler mig godt tilpas lige fra første skridt ind i restauranten, til jeg forlader den en god måltidsoplevelse rigere.

Uitaliensk og ikke fransk

I en tid, hvor der åbner det ene klassiske italienske eller franske spisested efter det andet, er det forfriskende med et, der holder sig til den nynordiske stil. Eller måske man bare skal skrive nordisk, for det er godt 20 år siden, at Claus Meyer og René Redzepi skabte Noma og dermed den nye nordiske succes.

Og succesen kan stadig mærkes i dag, ikke mindst fordi turister fra hele verden kommer til København for at spise – for tiden især inspireret af tv-serien "The Bear", der bl.a. har haft scener fra Hart Bageri, som ligger næsten ved siden af Harlo & Meyer.

Hvor Meyers Bageri for 20 år siden var brødmæssigt banebrydende og ekstremt populær, har netop Hart Bageri overtaget den position. Set i det lys er det nærmest genialt af Meyer og kompagni at sadle om og satse på den slags mad, som mange forbinder med det nye nordiske.

Pisk ikke smørret

Altså et køkken baseret på friskhed frem for fedme, hvor syre spiller samme vigtige rolle som pasta i det italienske og i det franske køkken fløde og smør. Ikke at jeg savner smør, for dér kommer en tallerken med pisket smør til det glimrende surdejshvedebrød.

Men jeg forstår ikke, hvorfor kokkene føler sig piskede til at behandle smørret så respektløst. Det smager da meget bedre, når man kan lægge en tynd skive eller et lag på brødet – hvilket meget apropos matcher musikken: "Right Down the Line" fra Gerry Raffertys 1978-album "Baker Street".

Nummeret har, ligesom det forrige, Neil Youngs "Harvest Moon", en ro, der synes at spejle den stemning, restauranten udstråler. Murstensgulvene med deres brede cementfuger, den af stofdugene dæmpede akustik, synet gennem glasvæggen til køkkenet, hvor de hvidklædte kokke bevæger sig sikkert og koncentreret rundt.

Roen spejles også i tjenerne, voksne mennesker, der opmærksomt og imødekommende fordyber sig i deres fag – en sjældenhed i dag.

Nu får jeg skiver af små, runde, biodynamiske courgetter, der er grillet på den ene side og derfor har en snert af bitterhed, der absorberes af den ikke-grillede del.

De grønne, syltede jordbær har en delikat syre, der passer som en brik i puslespillet til courgetteskiven. Jordbærret udfylder nemlig det smagsmæssige tomrum, og spændstige blade af havesyre bidrager med endnu mere syrlig intensitet, mens græskarkerner tilfører et nøddeagtigt præg, og en mager creme binder det hele sammen.

Michelinstjernestøv

Næste ret serveres af køkkenchef og medejer André Skjødt Andersen, tidligere souschef på Alouette og før det Frederiksminde – begge steder med en michelinstjerne. Retten minder mig især om stilen fra Frederiksminde.

Hovedrollen er tildelt skiver af rå rødfisk. Man kunne kalde det sashimilignende, men skiverne er for tykke, og det er rettens eneste problem; de vokser i munden, mens jeg tygger dem. Smagen er dog fremragende. Fisken er frisk og ren i udtrykket, og havde

“

Set i det lys er det nærmest genialt af Meyer og kompagni at sadle om og satse på den slags mad, som mange forbinder med det nye nordiske



Dessert med blommer fra Lilleø.



Grillede courgetter med syltede grønne jordbær.



Meyers Bageri på Frederiksberg er blevet til Restaurant Harlo & Meyer.

Harlo & Meyer



HARLO & MEYER er café til morgen og frokost, om aftenen dækkes med hvide duge, og på tallerkenerne serveres nordisk inspireret gastronomi af høj kvalitet i komfortable omgivelser. Aftenkortet har retter fra 135-205 kr.

Gammel Kongevej 107, 1850
Frederiksberg C,
harlomeyer.dk

der været flere af de pragtfulde syltede tomater, ville jeg slet ikke have savnet syre. Heldigvis har jeg en skæppeskøn, bentør riesling i glasset, så det ender lykkeligt.

I danske farvande gik en blæksprutte i garnet, derfor ligger den nu, skåret i korte strimler, på min tallerken. Den er fast, men mør, smagen er ren og mild som sommerbrisen i søndags, man sænker skuldrene og læner sig lidt tilbage til tonerne af den sprøde guitar i The Velvet Undergrounds instrumentale version af "Ride into the Sun". Men man falder ikke i søvn, for der er syltede grønne chilifrugter og hvide ribs i ligningen.

Spændende sangiovese

Medejer Bo Bratlann – kendt fra bl.a. Restaurant Amass og sidenhen Botti Vinbar – skænker en spændende sangiovese, utrolig ren i sit udtryk med frisk syre og en kalket kerne midt i den frugtrige, tanniske smag.

Jeg venter, at den grillede nakkefilet vil matche vinen, men min forestilling om brungrillet kød med sydende fedt er et fatamorgana. Kødet er ganske vist grillet, men skåret i tynde skiver og knap nok varmt. Det er flot rosa, og måske er det netop, fordi kokken har villet bevare smagen og saften, at kødet er stegt så lidt, at det lige så godt kunne have været ovnstegt.

Selvom skiverne er tynde, er de ikke nemme at tygge. Hvor det kan være en fornøjelse at tygge i kød, der afgiver smag, er det her som om, det eneste, tygningen frembringer, er mere modstand til tænderne.

Det bedste på tallerkenen er de grillede spidskål, som har netop det grillpræg, jeg savner i svinet, og babyspinaten er ligeledes en topscorer. Den har fået ganske lidt varme, og stænglerne er en fornøjelse at gnaske i sig. Sauce har et dejligt peberpræg, men er alt for sød.

En anbefaling

Sød er også blommedesserten, og det er på sin plads. Blommerne er fra Claus Meyers plantage på Lilleø, de er syltede og faste i konsistensen, mens karamelparfaiten er dejligt cremet.

Helhedsindtrykket af Restaurant Harlo & Meyer er ligeledes dejligt. De nævnte skønhedspletter skal ikke afholde mig fra at anbefale stedet til alle, der holder af den nordiske stil på tallerkenen, klassiske europæiske vine i glasset og betjening med personlighed.



I forgrunden blæksprutte, bagest rødfisk med syltede tomater.