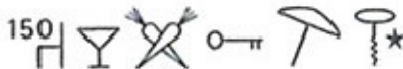
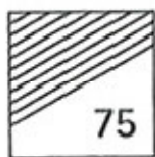


S | STOCKHOLM

330 | RESTAURANG PRINSEN



**Mat 29/40 Service 18/25**

Mäster Samuelsgatan 4,

111 44 Stockholm

Tel 08-611 13 31

[www.restaurangprinsen.se](http://www.restaurangprinsen.se)

[kontoret@restaurangprinsen.se](mailto:kontoret@restaurangprinsen.se)

**Öppet** Mån-fre 11.30-23.30, lör-sön 13-23.30

**Priser** Förrätt 129-219 kr, varmrätt 179-379 kr, dessert 69-139kr.

Meny 495-795 kr.

**Krögare** Daniel Guven

**Köksmästare** Mats Jönsson/Patrik Sundin

**Sommelier** Theo Stefanidis/David Emanuelsson/Jimmy Palmeklev

► *Mellan Stureplan och Norrmalmstorg, nära Birger Jarlsgatan.*

### **Prinsen biter bra ifrån sig**

Gammal är äldst. När det pratas vitt och brett om nymodigheten gastrobistroer, så måste det konstateras att Prinsen ligger lite före i spåret - kanske inte alla 115 år som krogen varit igång, men i alla fall de senaste tio, då Peter Nordin gjort denna superklassiker till en allt säkrare gastronomisk refug i stan. Nordin har nu lämnat Prinsen, men ännu märks lyckligtvis inte mycket av det. Krogen skiftar skepnad från lunchen med idel näringslivstoppar till aftonens lite stökiga värmestuga för kultureliten, främst film- och teaterfolk, med sina entourager. Att få sitt foto på de patinerade väggpanelerna här är likvärdigt med en stjärna i asfalten i Hollywood. Med samma meny dagen igenom är det som till lunch är ohemult dyrt normala guldkrogspriser kvällstid.

Men trängseln är stor runt grytorna med sina franska och svenska klassiker, varsamt moderniserade och varvade med en och annan innovation.

Här kan man tala om säkra kort; husets biff Rydberg är oöverträffad och det blir ingen sommar om man inte får njuta den kryddheta scampisalladen och ett glas chablis på den välfrekventerade uteserveringen. På senare tid har köket excellerat i slow food och mästerstycket i år har varit en högrev bräserad i rödvin i 36 timmar, underbart mjälltrådig, serverad med idel smakbomber; panchetta, karljohan och en makalöst len puré på persiljerot.

En trappa ner var tidigare något av Sibirien, men efter lanseringen av Brut Bar med sin isdisk med olika slags bubbel och ett "eget" skaldjurssortiment är det ett starkt alternativ. Prova gärna en prosecco. Vinkällaren här är särskilt väl sorterad på roliga italienare.