

# Årets vinnare och motiveringar

4 MAR 2013

Av White Guide

Årets bästa restauranger har kortats och de största restaurangupplevelserna i landet har hyllats. I årets White Guide har närmare 800 restauranger och 90 barer bedömts – av dessa presenteras 507 restauranger och 40 barer i årets upplaga. Här är årets vinnare och dess motiveringar:

## Årets Bästa Restaurang

**Esperanto, Stockholm****Motivering:** För en gastronomi, som envetet och med en intellektuell twist vidareutvecklats i sitt eget spår till en prestation i yppersta världsklass – och som nu matchas av ett vin- och matsalsarbete i högsta divisionen. Vad gäller råvaror, tekniker och estetik har köket hittat alla de hållbara bryggorna mellan nordiskt och japanskt, i ett oslagbart artisteri som går att njuta med alla sinnen.

## Årets Matupplevelse

**Daniel Berlin Krog, Skåne Tranås****Motivering:** För en stor upplevelse i det lilla formatet, där den nära omgivningen aktivt efterforskas på de bästa råvarorna, som avlockas dofter och smaker man inte trodde fanns – i en inspirerad, sinnlig matlagning med förståelse för säsong och skönheten i det enkla.

## Årets Stjärnskott – i samarbete med Menigo

**Bhoga, Göteborg****Motivering:** För att utan åthävor och onödigt konceptualiserande ha skapat en restaurang där professionalism och skaparglädje står lika högt i tak i kök, matsal, vinkällare och cocktailbar. Tack vare det kreativa, nära samarbetet dem emellan och ett högst personligt bemötande, blir totalupplevelsen både underhållande och

innovativ.

### **Årets Serviceupplevelse** – i samarbete med American Express

**Esperanto, Stockholm****Motivering:** För att utifrån en traditionell grund ha skapat ett lättsamt, kunnigt, elegant och i alla avseenden smidigt matsalsarbete, där teamet gör rätt saker vid rätt tidpunkt med en mjuk, stämningshöjande attityd som gör att man känner sig både glad och omhändertagen.

### **Årets Vinupplevelse** – i samarbete med Oenoforos

**19 Glas, Stockholm****Motivering:** För att med genuin kunskap, pedagogisk ådra och uppenbar kärlek till produkterna, bjuda på en spännande smakresa för alla vinälskare. Och för att erbjuda ett urval viner som inte bara är brett och karaktärsfullt, utan också går att beställa på glas.

### **Årets Ölupplevelse** – i samarbete med Galatea

**Swedish Taste, Göteborg****Motivering:** För ett angenämt varierat utbud av handplockade brygder med personlig karaktär från små bryggerier över hela Norden. Ett utbud som kunnigt presenteras och fantasifullt kombineras med maträtter.

### **Årets Kaffeupplevelse** – i samarbete med Löfbergs

**Agatons Restaurang & Bar, Ramundberget****Motivering:** För att ha utvecklat en kaffeupplevelse vid gästens bord, där valet mellan olika klassiska bryggtekniker och specialkomponerade kaffeblandningar av estateböner ger en både visuell och smakmässig underhållning på högsta nivå.

### **Årets Bar 2013** – i samarbete med Diageo

**Bhoga, Göteborg****Motivering:** För att med mod och målmedvetenhet skapa ett eget universum av smakkombinationer som ligger vid sidan av, och i många fall före rådande cocktailtrender. För att genom intimt samarbete med köket, smakmässig finkänslighet och stor uppfinningsrikedom erbjuda dryckesupplevelser av högsta klass både före, under och efter måltiden.

## Årets Hjärtekrog

**Frank, Västerås****Motivering:** För sin avspända attityd, sitt personliga tilltal och det varma bemötande som uppskattas av en härlig mix av tjejjäng, firmafolk, dejtande par och ensamätare. Livligt, avspänt och fullspikat. En krog som Frank borde alla ha i kvarteret.

## Årets Marina Gastronomi – i samarbete med Norges Sjömatråd

**F12, Stockholm****Motivering:** För ett mycket ambitiöst arbete med fisk och andra havets frukter, även från växtriket under ytan, som erbjuds i en samtidigt mogen och nyskapande gastronomi, som under året imponerat storligen både på kvällen och till lunch, där vattenmaten har en särskilt framträdande roll.

## Årets Fyrfota Gastronomi – i samarbete med Svenskt Kött

**Bhoga, Göteborg****Motivering:** För ett kreativt arbete med näruppfött kött, som ibland får samspela med havsråvara i finstämda surf'n'turfs, men alltid anrättas med kunskap om köttråvarans hela register, från rått till extrema långkok, som årets sötintensiva "nötkola" på kossa från Dalsjöfors.

## Årets Hållbara Gastronomi – i samarbete med KRAV

**PM & Vänner, Växjö****Motivering:** För att år efter år med hög gastronomisk nivå ha utvecklat ett långsiktigt och ambitiöst hållbarhetstänkande både vad gäller egen odling och förhållandet till sina leverantörer, och inte bara för att ha satt Småland på den gastronomiska kartan utan också stöttat en hållbar gastronomiutveckling i landet genom en tävling för unga ekokockar.

## Årets Nära Gastronomi – i samarbete med LRF och Svenskt Sigill

**Gastrologik, Stockholm****Motivering:** För att konsekvent ha utvecklat sitt nynordiska kök utan fast meny, där säsongernas många växlingar får prägla matlagningen utifrån den förädling de närhämtade råvarorna kräver för att deras inneboende karaktär och smak av ursprung ska bli tydliga.