

LUNSGUIDEN

CAFÉ SKANSEN | RADHUSGATEN 32, OSLO



Anmelderne Long & Short er dine følgesvenner i jakten på gode steder for forretningslunsj eller en matbit i arbeidstiden.



Dansk-norsk godstemning

Det populære etter jobb-stedet Café Skansen drar gjester på idyllisk beliggenhet, men viser også at de kan imponere på matfronten.

Et friskt vindpust blåser forbi de gule husveggene til Café Skansen på Christiania Torv, og får de grønne bladkronene over uteserveringen til å risle lett. Lyden blir imidlertid overdøvet av livlig storbandsmusikk fra høytalerne, og lite minner om at det ennå bare er formiddag denne torsdagen i juli.

– Jeg skjønner hvorfor folk møtes for etterjobb-pils her, sier Long, og ser seg fornøyd rundt.

Ryktene om Skansens hotspot-status har løpt stedet i forveien, men få har nevnt hvordan maten egentlig er. En småsjenert, men blid, svensk servitriser tropper raskt opp med menyer. Hun har en sterk kjøpsanbefaling på «dagens»: Stekt laks med smørsaus og gulrøtter.

Short lar seg friste, men makkeren klarer ikke å la den tomaterte fiskesuppen med uer (rød, norsk kvalitetsfisk), laks, reker og blåskjell forbli uprøvd.

Urban Idyll

Musikken skrur etter hvert ned til et mer samtalevennlig nivå, mens solen sporadisk titter frem mellom de flortynne godværs skyene.

Long angret et lite sekund på at han ikke tok den danske kjøkkensjefens lunsjfat, hvor man får en smak av de mange gode smørbrødene med blant annet leverpostei og sild som stedet er mest kjent for, før han blir affisert av en stekepanne breiddfull av nystekt omelett som havner på nabobordet. Fristelsene er mange.

Fra bordene har man utsikt mot Akershus festning med tilhørende parkanlegg, husrekene langs Rådhusplassen, Aker Brygge og en trikketrase.

– Hvis jeg var turistsjef og skulle tatt ett bilde av byen Oslo, så ville jeg trolig tatt det herfra, mener Short, som gjerne kunne tatt med utenbys besøk hit hvis maten også skulle vise seg å holde mål.

Smakfullt og utfordrende

Fiskesuppen er for en gangs skyld ikke kremet, men serveres klar – eller riktigere sagt rødgrumset av tomater og urter.

Det smaker kraftig av sjø og fisk. Rekene og blåskjellene i suppen er herlig friske, og laksebitene sprudler av hvitløk og urter.

Det er en modig rett å servere dette. Den kraftige uer-smaken er ikke alltid noen suksess hos dem som er skeptiske til sjømat i utgangspunktet, så det får Skansen et stort pluss i marginen for.

Men selv Short, som er i overkant saltglad,

Café Skansen

Ligger solrikt og idyllisk til i småhusbebyggelsen ved Akershus festning, og er dermed et populært sted å ta med kolleger for en sommerlig etterjobb-pils. Lunsjbesøket viste imidlertid at Skansen kan mer enn å servere drikkvarer: Den nordiske menyen er både spennende og god. Lunsjguiden kan anbefale stedets is- og sorbet-tallerken til dessert.

Sted: Rådhusgaten 32, Oslo

Pris lunsjretter: 98-208 kroner

Tid for maten kom: 17 minutter

synes kokken har vært en smule raus med saltningen.

En skvett fløte kunne muligens vært løsningen både når det gjelder smaken og det kosmetiske, samstemmer lunsjpartnerne.

Dagens stekte laks er til gjengjeld prima. Den tilhørende sausen er kjemisk fri for kunstige tilsetningsstoffer, og gir assosiasjoner til noe en huslig bestemor i storform kunne ha

kokt sammen. Old school.

Fruktig finale

Måltidet rykker stadig oppover karakter-skalaen, og det finnes ingen annen måte å konkludere på enn å prøve dessertmenyen.

Den smilende servitrisen blir stadig mer utadvendt, og våger seg frem på med en artig, men høflig spøk i det hun noterer bestillingene.

– For et sjarmerende og behagelig vesen! Ordene kunne kommet fra både Long & Short. Ingen sier det, men begge tenker det.

Når dessertene i tillegg er både søte og fristende – en perfekt sjokolademousse og fire usedvanlig gode kuler is – er det bare å gi seg over.

– Dette smaker som om det kommer fra et dyrt fransk konditori, sier Long glisende.

Med det etterlates ingen tvil om at Skansen har fortjent en femmer.

LONG & SHORT
LUNSGUIDEN@FINANSVISEN.NO