

Publicerad 26 oktober 2007 kl. 09:36

Ett stycke Korea mitt i stan

Korea finns faktiskt närmre än vad man kan tro. På Bruksgatan mitt emot den välkände fransmannen ligger Koreana. I en ljus och gemytlig lokal, lugnande musik och förväntade väggprydnader slår vi oss ner vid ett av borden. Totalbetyg: 4

Krogen. Vår ertrevliga servitris kommer snabbt med menyer och frågar om vi ätit koreanskt tidigare. Fantastiskt bra hjälp och vägledning av den omfattande menyn. Många smaskiga rätter att skåda som gör det svårt att välja. Vi fastnar för Gun Mandu (55kronor), ett slags degknytte fyllt med kött och grönsaker som sedan friteras. Nyfriterat utan en massa onödig smet runt. Krispigt och riktigt gott!

Som mellanrätt får vi var sin skål med soppa. Buljong med strimlor av stekt ägg och vårlök låter kanske inte nåt vidare men värmer gott.

I Korea är det vanligt med en grill på bordet där gästerna sitter runt om och plockar med maten. Tyvärr finns inte den typen av grill på borden, men kocken har bra koll i köket och lagar till Koreana special (348 konorr/2 personer) där köttet som ingår är så där följsamt mörkt. Rätten består av marinerat fläskkött, biff, kyckling, lax, räkor och bläckfisk. En mumsig blandning på mat som på klassiskt koreanskt vis viras in i stora salladsblad och sedan äts med pinnar. Som tillbehör förutom ris finns självklart kimchi, salladskål som marinerats med vitlök och chilipeppar. Bra drag i den är det, precis som det ska vara. Andra tillbehör är böngroddar, inlagd färsk gurka och rättika.

Riktigt gott och skoj att äta med pinnar. Tempot blir lite långsammare på måltiden då det är pyssligt att plocka åt sig av godsakerna. Ett konstaterande som uppskattas och får en verkligen att njuta av maten.

Husets vin en Shiraz från Australien (42 kr per glas) är ett bra val till varmrätten, lagom fylligt. Det thailändska ölet Singha (38 kr) får tjänstgöra som substitut för några koreanska ölsorter saknar vi i dryckeslistan. Under kvällen är vår service snabb och nästan oförskämt trevlig, familjärt och okonstlad.

Till efterrätt blir vi rekommenderade friterad banan med kokosflingor och sirap (36 kr). En lagom mosig banan med ett berg av frityrdeg tänker vi lite fördomsfullt, men ack så fel vi kan ha. In kommer en snabbfriterad banan utan någon som helst tillstymmelse till degigt hölje, beströdd med svarta sesamfrön och kokosflingor. Över, lite ringlad sirap och vaniljglass som tillbehör. Detta är verkligen gott. Friterad banan får sig en make over som heter duga. Sesamfrönas lite knapriga konsistens och den söta sirapen är en fullträff. Men lugn, den klassiska friterade bananen finns också på efterrättsmenyn för den konservativa dessertbanans-gästen.

Koreana serverar verkligen riktigt bra koreansk mat. Mycket trevlig service, ljus lokal med fräsch toalett. Ett härligt sätt att uppleva Asien för en stund.

krogen@hd.se



Koreana ligger centralt i Helsingborg.

NIKLAS GUSTAVSSON

Koreana, Helsingborg

Profil: koreansk mat
 Adress: Bruksgatan 30, Helsingborg 042-18 28 43
www.koreana.nu
 Öppettider: Mån-tor 11-22
 fre 11-23 lör 12-23
 Priser: förrätter 25-62 kronor, varmrätter 95-450 (för 2 personer) kronor, efterrätter 38-60 kronor
 Prisnivå: billigt-medel

Betyg

Mat: 4
 Smakar koreanskt utan att vara försvenskat alltför mycket.

Service: 4
 Snabb, familjär och trevlig.

Stämning: 3
 Lugn och fridfull med behaglig musik i bakgrunden .

Miljö: 3
 Ljus och fräsch, aningens kal.

Totalbetyg: 4