



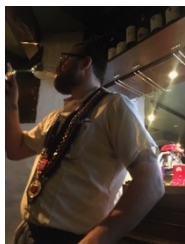
Vinkontoret + Egget – Dinér Amical

22. oktober 2017

Dette hadde vi gledet oss til lenge, og Vinkontoret og Egget innfridde for de ca 30 Chaîne-medlemmene og gjestene som deltok denne regnfulle høstkvelden! **Vinkontoret** er vinkelnerne Emil Heimdal og Christoffer Ingebretsens nye vinbar i Stavanger. Her serveres alt fra gamle klassikere til innovative nye vintyper – og det var det siste vi fikk prøve oss på. I tillegg til enorm vinkunnskap hos karene i baren, så kan man få servert all vin per glass. Vinkontoret serverer også ost, spekemat, pølser og syltete grønnsaker. **Egget** er også en nykommer i Stavanger (2015), startet av vinkelner Roy Klausen og den franske kokken Anthony Orjollet. Egget er nå overtatt av Toni Martin (tidl. kjøkkensjef på Tango og Renaa Matbaren) og Nikita Fedotov. Her serveres kortreiste råvarer, med noe import, der maten tilberedes som småretter man deler. Her er innslag fra det spanske, franske og asiatiske kjøkken, spunnet rundt årstiden og regionens beste produkter. Det finnes verken menykart, krittavle eller vinliste i lokalet. Maten blir preparert i samme rom som gjestene sitter, og presenteres når den kommer på bordet. Lokalet er mørkt og enkelt, musikken høy. Rett og slett et "døds kult sted", som ungdommen i oss sier.



Vinkontoret



Vinkontoret og Emil Heimdal møtte oss kl 1930 med fyr i peisen og et spennende utvalg innovative viner – alt godt akkompagnert av mengder interessant informasjon om vinene og de nye trendene de er en del av, fra Emil.

Vi fikk oppleve følgende viner: Bulle Nature Blanc 2016 (Domaine les Grandes Vignes), La Bonne Pioche Beaujolais Villages 2014 (Michel Guignier), Côtes du Jura Savagnin 2011 (Rolet) og Pinot Noir 2014 (Terlan). Til vinene fikk vi et godt utvalg av oster og skinke. Dette var virkelig godt!



Tusen takk til Emil og Christoffer for en herlig start på en flott kveld som ble perfekt fulgt opp av gutta på Egget, noen meter opp i gaten fra Vinkontoret. Og, til Vinkontoret skal vi tilbake titt og ofte😊

Egget

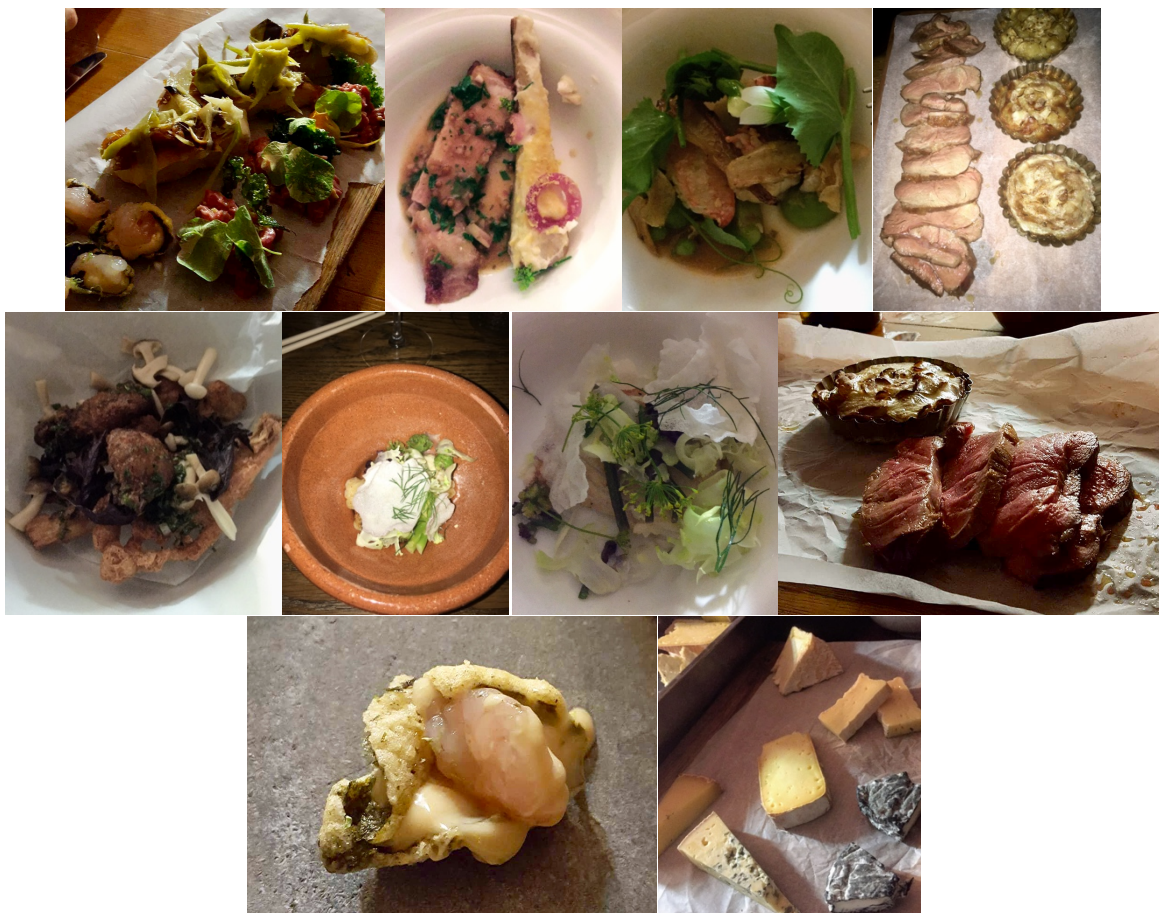
På Egget ble vi møtt med en fruktig musserende vin fra Hollenburger Kalkspitz og av et aktivt arbeidende kjøkken i full sving med matlagingen til oss😊



Deretter gikk det slag i slag med gode viner tilpasset kveldens smårettmeny; Contraste Branco 2013 (Conceito), Smiley Chenin Blanc (Silwervis), Tinto 2015 (Vina Ilusion) og Côme Isambert Grolleau Cabernet Franc Rouge 2014. Ikke feil noe av dette 😊



Vi fikk servert herlige småretter bestående av fritert enokisopp med østers og soyaemulsjon, grillet brød løkkompott og purreløk, tartar av okse med grønnskål og blomkarse, stekt torsk røkt blomkål, hummer jordskokk, svinecarré senneps saus og endelig, lam med potet terrin. Herlige oster til avslutning.



Tusen takk til Tony, Nikita og en fantastisk gjeng på kjøkkenet og på gulvet. Vi hadde en uforglemmelig kveld. Her kommer vi definitivt tilbake!