



Prego

ILLALLINEN Modernisti italialaista ruokaa tarjoava ravintola Prego ilmaantui alkuvuodesta Helsingin keskustaan. **Mats** ja **Thomas Malmin** ruokapaikka mainostaa itseään vaatimattomasti ensimmäisenä nopean palvelun italialaisravintolana.

Hektiseen lounasaikaan lupaus pitääkin paikansa, mutta illalla puolittain täynnä olevassa salissa tempo notkahtelee.

Vaikka pasta on pääroolissa, muutakin on toki tarjolla. Keittiö satsaa parhaisiin raaka-aineisiin ja evankelioi laatua. Kieltämättä à la carte vaikuttaa tyyliäisesti ja taiten laaditulta.

Antipasto plate (5,9/9,5 e) on lajitelma marinoituja kasviksia, italialaista salamia, prosciuttoa, oliiveja ja juustoja. *Caprese* (6/9,6 e) puolestaan on standardin mukainen annos tomaattia, mozzarellaa ja tuoretta basilikaa. Molemmat osoittautuvat maukkain kokonaisuuksiksi.

Saltimbocca (16,9 e) on traditionaalisesti vasikanseläkkeitä parmankinkun ja salvian kera Marsala-kastikkeessa. Se on hyvä osoitus keittiöihin huolellisesta paneutumisesta asiaan. Tämän varmistaa *pan fried tuna* (17 e) eli paistettua tonnikalafiletä, kaprista ja sitrus-voikastiketta. Annos on maltettu pitää yksinkertaisena, mikä ei tarkoita mauttomuutta. Myös kala on osattu paistaa nopeasti, jolloin mehevyys on säilynyt hyvin.

Amaretolla maustettu Pregon oma *tiramisu* (4,5 e) ja *suklaakakku vadelmamelban ja vaniljajäätelön kera* (5 e) ovat takuvarma ja makea päätös illalliselle. Annoskoko on vähintään riittävä.

Italialaisviinien lista on suppea ja yksinkertainen. Niistä lähes kaikkia saa myös laseittain. Palvelu on nuorissa ja innokkaissa käsissä. Hyvää tuulisuus paikkaa tekniikkaa, ja tarjoilu jättää hyvän jälkimaun.

RUOKA	12
MILJÖÖ	★★★
PALVELU	★★★
HINTA/LAATU	+

Osoite: Fabianinkatu 16, Helsinki, puh. (09) 667 780
 Nettiosoitte: www.ristoranteprego.com
 Avoinna: ma-la klo 10.30-23



Bossa

ILLALLINEN Brasilialainen ruokakulttuuri on astunut maihin Turun kautta. Brassiruokaa tarjottiin Aurajoen rannoilla jo 1980-luvulla. Uusi nousu alkoi, kun muusikko **Sergio Machado** perusti kuutisen vuotta sitten ravintola Bossan Turkuun.

Tuore aluevaltaus on Helsinki, jossa Bossan pääomistaja on elokuvaohjaaja **Mika Kaurismäki**. Muut omistajat ovat Machadon ohella **Antti Piippo** ja ravintola-alan konkari **Ari Sarmanto**.

Kulttuuriravintolaksi itseään luonnehtiva Bossa tarjoilee Brasiliasta kokonaisvaltaisesti niin miljöössään, ruoka- ja viinilistallaan kuin viihteessäänkin. Kaurismäen isosisko **Ulla Zumbühl** palasi Sveitsistä hoitamaan ravintolaa.

Ruokalista on laaja pikkupalloista salaatteihin, pihveistä patoihin. Eksoottisten raaka-aineiden kirjo on melkoinen.

Turska-katkarapu-maniokkikroketti, salaattia ja lime-korianterijuustoa (8 e) on runsas avaus, jonka heikoin lenkki on luonteeton salaatti. *Paahdettu munakoisokeitto ja rapeaa pekonia* (7 e / 10,50 e) on sitä vastoin maukas kokonaisuus.

Härän sisäfilee, maniokkia, chili-yrttimaissia, sinappi-vuohenjuustoa ja pekoni-viikunakastiketta (28 e) on liiankin kanssa tekijöidensä summa, sillä sinänsä hyvä pihvi maistuisi yksinkertaisemmalla kattauskella.

Padat näyttävät olevan suosittuja brasilialaisessa kulttuurissa. *Mustapapu-lihapata, riisiä, "molho campanha", appelsiinia ja leipää* (22 e) on tuhti annos, jossa laava makupaletti sulaa toimivaksi.

Kylläisyydestä huolimatta niin *valkosuklaakookoskalmion* (2,50 e) kuin makean *paahdovanukkaan* (5 e) valinta täyttävän illallisen päätöksi jättää hyvän jälkimaun.

Brasilialaisuus ulottuu myös viineihin ja oluihin.

RUOKA	11
MILJÖÖ	★★★
PALVELU	★★
HINTA/LAATU	-

Osoite: Annankatu 21, Helsinki, puh. (09) 2785 424
 Nettiosoitte: www.bossahelsinki.fi
 Avoinna: ma-to klo 11-24, pe 11-02, la 14-02, su 13-18



Soul Kitchen

ILLALLINEN Soulia ja soppaa lupaa pari vuotta Kalliossa vaikuttanut Soul Kitchen. Läpituokuvan savuisen kapakan tilalle kasvonsa pessyt ravintola on osaksi säilyttänyt synnillisyytensä, sillä tupakoitsijoille on säällinen osastonsa.

Jani Viron ja **Peter Hoffmanin** isännöimässä paikassa soul on väkevästi läsnä niin sisustuksellisesti kuin musiikissakin. Nuoremman polven kulttuuriväki onkin luonteva osa kanta-asiakaskuntaa.

Vaikka à la carte hakee soulhenkistä otetta, vaikutteita on perisuomalaisuudestakin, kuten Kallio-osaston *läskisoosi, kaalilaatikko, siskonmakkarasoppa* tai *pekonikeisari* kertovat. Kalatarjonnalla ei juhlita, sitä kun ei ole.

Alkusoitoksi otetaan *hot gumbo* (9 e) ja Kallio-osastolta *pekonikeisari* (9 e / 14,50 e). Gumbo on voimakas tomaattipohjainen keitto, johon on tuupattu kalaa, äyriäisiä, chorizoa ja okraa. Mausteisuudesta huolimatta maku jää valjuksi. Pekonikeisari on tasapaksu versio caesar-salaatista.

Karitsan paahdoppaistia valkosipuliperunoilla, tummaa punaviinikastiketta ja piparjuuri-tuorejuustoa (18,50 e) ja *kermanainen pippuripihvi* (22 e) valitaan edustamaan pääruokia. Ronskinoliset annokset tyydyttävät varmasti nälän, mutta esteetikon silmä saattaa jäädä harhailemaan. Hyvistä raaka-aineista on saatu aikaan yksinkertaisia ja kohtalaisen maistuvaa ruokaa.

Itse tehtyä juustokakkuja ja marinoituja marjoja (7 e) on jo liiankin tuhti ja hieman kuivakas päätös kolmikantaililliselle.

Arkinen viinilista selittyy paljolti sillä, että useimpien ruokalajien kohdalla olut on poikaa. Myönteisenä harvinaisuutena on pidettävä sitä, että portieeri toivottaessaan tervetulleeksi ojentaa samalla ruokalistan tulijoille.

RUOKA	10
MILJÖÖ	★★
PALVELU	★★★
HINTA/LAATU	±

Osoite: Fleminginkatu 26-28, Helsinki, puh. (09) 773 2233
 Nettiosoitte: www.soulkitchen.fi
 Avoinna: ma-ti klo 11-24, ke-pe 11-02, la 14-02, su 14-24

ARVOSTELUASTEIKKO Ruoka arvioidaan pistein 0-20: kriteereinä maku, rakenne, koko, ulkonäkö ja asetelu. Palvelu ja miljöö arvioidaan tähdin 0-5. Hinta-laatusuhde muodostuu kokonaisuudesta: + ateria on enemmän kuin hintansa arvoinen, ± ateria on hintansa arvoinen, - ateria ei ole hintansa arvoinen.

HUIPUT HELSINKI

Chez Dominique 19±	GW Sundmans 17-
Savoy 18-	Nokka 16+
Carma 17+	Olo 16+
Demo 17±	La Petite Maison 16+

Postres 16+	Sasso 16±
La Cocina 16+	Sipuli 16±
Fishmarket 16±	Loft 15+
Mecca 16±	Lyon 15+

HUIPUT MUU SUOMI

Holvi 16+, Mikkeli	Näsinneula 15±, Tampere
Petronella 16±, Saariselkä	
Musta Lammas 15+, Kuopio	
Bucco 15±, Pori	

