



White Guide presenterar

79
100
60**Matpoäng: 27/35****Krogssymboler, prisvärde och klassificeringar****Vad tycker du?**

Har du besökt denna restaurang? Dela med dig av din erfarenhet.

Betyg:

1 5 10

1 - Undermåligt

5 - en bra restaurang

10 - världsklass

Rösta

Torso Twisted

Koncept, koncept, koncept. Så skulle man kunna sammanfatta Malmös nya populära innekrog som slagit upp portarna i Västra Hamnen dörr-i-dörr med stadens numera världsberömda landmärke Turning Torso. Ambitionerna är höga även på Torso Twisted, och det konceptuella förvisso skruvat rejält. Vad sägs om "blindade priser" till överraskningsmenyn - inte helt komfortabelt förvisso, men oftare en glad än en obehaglig överraskning. Dagtid är Torso Twisted en tämligen anspråkslös lunchrestaurang, men på kvällarna, längst in i den stora lokalen, presteras ambitiös fine dining. Ett väl sorterat hi-tech-vinotek och en välfylld cocktailounge med ståplats för fler än man kan räkna välkomnar. Hela miljön känns som hämtad ur Kubricks 2001 eller A Clockwork Orange med generös rymd och lite spejsad inredning, där priser och erbjudanden rullar elektroniskt i konstfulla mönster över barens ena kortvägg, koncept, koncept. Två öppna spisar att värma sig vid till cocktailen eller efter middagen bidrar med mysfaktor. Två menyer erbjuds, en traditionell och en "skruvad". En särskild matupplevelse erbjuds för max sex personer som får sitta precis framför köket, en upplevelse som är så nära man kan komma ett Chef's Table. Det är vid dessa heta bord man får ta del av överraskningsmenyn där rätterna och komponenterna aldrig avslöjas, till ett pris som avslöjas först när kortet är draget. Men underhållningsvärdet är högt. En amuse kan komma i tre serveringar, där en lite för kall gåslever med passionsfruktstärningar kompenseras av en fin krabbtartar med en prick bläckfiskaioli och några tapiocagryn kokta i hummerfond. I en elegant kupad skål av glas dyker en oblong tomatgelé upp med lite sockersaltad hälleflundra och en friterad tomatkiva med sarepta, en fin uppvisning i spetsig aromatik. Den uppässliga och emellanåt ivrigt säljande personalen ställer ibland fram en sötsyrlig drink som ackompanjemang i stället för

traditionsbundna viner, vilket är uppskattat när det funkar, vilket det inte alltid gör. Ett perfekt pocherat vaktelägg i ett skum på äggvita och sidfläsk, kryddat med vinterportlak, får en rejäl skjuss av rikligt med färskt hyvlat tryffel - en rustikelegant uppvisning nära mästarklass. En majsemulsion limmar fast en pilgrimsmussla i en rektangulär komposition med äppelkulor och romanescotoppar. En sydafrikansk sauvignon blanc är helt rätt val till och visar att kökets samarbete med sommelieren bär god frukt - fattas bara; en av sommeliererna här, Richard Bornefors, är också VD. Sältan vrids upp lite väl brutalt ibland, som i en kalvbräss med fikonredux och bönskum liksom i vildanden med jordärtskocksscrème och judasöra. Till och med en bourgogneliknande chianti med 20 år på nacken får svårt att hänga med. Sötma behärskas med större säkerhet. Desseter och praliner har god idéhöjd och säkert genomförande. Köket, i ledning av den unge Daniel Berlin - med ett förflutet närmast på Gastro, men även med en liten sejour på El Bulli - har haft det goda omdömet att anställa en chef pâtissier som fått fria händer. En lysande liten predessert på päron, björnbär och vaniljbavaroise banar väg för en valrhonamousse och en chokladcylinder med marmorerat skal, serverat på fat som är punktsprayade med damm av frusen choklad. Som grande finale serveras en montelimar, en liten matta av pistasch och nougat, där ena ändan är rullad och fylld med en lätt uppsyrad citroncurd och lakritsbavaroise. Mitt på mattan vilar en blodapelsingelé och en spoom på samma frukt samt en len havtornssorbet. Snyggt, minutiöst arbetat och väl genomfört i både tanke och smak. Jodå, Torso Twisted har allt skruvat till Malmös krogscen rejält. Åt alldeles rätt håll.

Torso Twisted

Västra Varvgatan 44, 211 15 Malmö

Tel: 040-12 68 50

www.torsotwisted.com

info@torsotwisted.com

Öppet: Mån-tor 11.30-23, fre 11.30-01, lör 12-01, sön 12-18.

Priser: Förrätt 185 kr, varmrätt 285 kr, dessert 125 kr, meny 545 kr

Krögare: Ann Brynell

Köksmästare: Daniel Berlin

Sommelier Emil Liljert/Richard Bornefors

► Nedanför Turning Torso i Västra Hamnen