

# Krogliv

– Varje fredag

## Frågelådan



SOFIA  
LARSSON  
REDAKTÖR

**Var kan man äta amerikanska pannkakor?** John Sirap på Surbrunnsgatan är klassikern. Arizona på Karlbergsvägen är en uppstickare i sammanhanget. Mejla din krogfråga till: sofia.larsson@afonbladet.se

### 3riss

i fågelnamn



Foto: BJÖRN ELEGSTRAND

### Pelikan

Bekingegatan 40.  
556 090 90.  
► Klassisk ölhall med många stämmisar. I lokalerna ligger även baren Kristallen som har stämningsfull dämpad belysning, perfekt om man känner sig lite lusskygg.



Foto: PER OLOF SVANNS

### Göken

Pontonsjergatan 26.  
654 49 28.  
► Mysig gaykrog med mixad publik. Här serveras crossover med nordländsk touch, och det finns även en doggy bar (och nej farmor, det är inget snuskigt, bara mat och vatten åt våra fyrbenta vänner).



Foto: LASSE ALLARD

### Gåsgränd 4

Gåsgränd 4.  
24 71 44.  
Många med fokus på fisk på övervåningen, medeltidens Grågåsen i källaren. Om någon vecka kommer de att börja servera sitt julbord i medeltida stil, med varmt kryddat vin och hönsoppa.



# Frisk smak av Afrika

På sympatiska Chakula är tillbehören det allra bästa

Chakula ger en fläkt av Afrika.

Namnet betyder mat, på swahili.

Entusiasterna som driver den sympatiska krogen har bott flera år i östra och södra Afrika, och rätterna är hämtade därifrån. Det betyder smaksättning med sötpotatis och kanel, kardemumma och många frukter. Som en Kongosallad med rildisor, mango och sötpotatis, syrligt friskt med apelsin och koriander. En bra start för 70 kronor.

Innan dess kanske man njutit av någon av husets fruktiga drinkar. African passion är gjord på passionsfrukt, mousserande vin och konjak, och Mzungu lime är frisk i all enkelhet: Lime och vaniljvodka. 70 kronor går de olika drinkarna på.

### Bra hetta

Degnytet samosa känner vi igen från det indiska köket. Här serveras tre inbakade trekant, två fyllda med nötkött och en vegetarisk. Krispiga och läck-



### Chakula

Pontonsjergatan 26.  
654 90 30.  
Tis-söndag 17-23.  
Pris: Varmrätter: 98-180 kronor. 50 cf stöl: 54 kronor.  
Bästa bordet: Vid försteströn.  
Snackis: Afrikansk konst och musik.

ra och bra hetta både i dem och dipsåsen. Bland förrätterna finns

också carpaccio på afrikansk antilop och musslor gjorda på Zanzibarvis med en sås av kokos, grön chili och lime för 85 kronor.

### Djungelbiff

Tre köttbitar finns bland varmrätterna, och ställets special är en djungelbiff med en ljummen sallad på spenat, rödbetor, färsipotatis och vitlök. Biffen är ordinär, men tillbehören läckra och friskt kryddade. Såser och tillbehör är det bästa på Chakula.

Vi har också njutit av en

grillad bit svärdfisk som får sällskap av koriander och avokado, plus en mycket god kokossås. Vardagsfest för 155 kronor. För vegetarianer finns en rispall för 98 kronor.

### Friskt fruktat

De har också flaskölen Tusker från Kenya och Windhoek från Namibia. Sydafrikanska viner, naturligtvis. Bland efterrätterna finns ett friskt fruktat och en creme brûlée med utsökt mangosås.

Matombudsmannen