



DAGSAKTUELT/TRADISJONELT

TERMINUS WHISKY BAR

Grand Hotel Terminus, Zander Kaaes gate 6



La meg avsløre en av byens få restauranthemmeligheter: Maten på Terminus Whiskeybar er utsøkt god. Dette visste du ikke. De fleste går visselig rundt og tror at her serverer man bare drikkevarer og, til nød, et assosiert utvalg nøtter. Men neida, blant de behagelig slitne lenestolene og sofaene, finner man, spredd rundt i det klassiske lokalet, runde bord m/hvite duker. Kjøkkenet holder åpent i tidsrommet 17-21:30. Dette må nok være byens beste mat servert i en bar. Hadde jeg fått Terminus sin Torskfilet i rødvinssus (220 kr) servert på en Michelin-restaurant, tror jeg sannelig jeg likevel ville vært begeistret, for det er nemlig sjelden at en fiskerett smaker så mye. Litt for tradisjonelt garnityr (broccoli, blomkål) trekker ørlitt ned. Det at Pepper Entrecoten (215 kr) hadde nøyaktig samme utvalg grønnsaker, trekker også i feil retning. Likevel, også entrecoten var smaksmessig godt over middels.

Vi ble virkelig tatt på senga av matnivået. For vi drar jo som helst på Terminus for å suge inn atmosfæren av en forgangen Agatha Christie-verden; for å glane ti meter opp mot de mørke eikelistene; for å beundre de metertykke panelene og for fiskebeinsparketten. Empirestilen gir i det hele tatt en følelse herreklubb, velfriserte barte-detektiver & commonwealth-eleganse. Dette er stedet hvor man ser for seg Roald Amundsen sittende besluttosom og dødsmerket innerst inne i bar-lokalet, på vei nordover. Dette er stedet hvor

forfatterne leser opp fra sine romaner. Ja, for ikke lenger siden kunne man høre en forfatter hvis navn jeg ikke gidder å nevne lese opp fra romanen *Veiene*. Og her holdt Tomas Espedal hoff på 1990-tallet da det var litterære lær-dagssamlinger.

Servicen har alltid vært bra på Terminus. Det er akkurat som om romfølelsen og stilen krever det. Da vi, i et svakt øyeblikk, i et fortvilt forsøk på slanking, ba om å få dele Nemesiskaken m/jordbærssorbet, til sympatiske 65 kroner, kom den i to tallerkener. Tung og fantastisk rik på smak. Ellers er ikke vinutvalget på nivå med whiskyutvalget (400 ulike whiskytyper), men også her vanker det kvalitet. Veldig bra utvalg av vin på glass: Husets hvite, Trauma Sauvignon blanc, var en overraskende fyldig & moden portugiser (80 kr). Ellers kunne man skille med en Chablis til 95 kr glasset, og Georg Breuer Sauvage 2008 til 95 kr, er en fin frisk rieslingvin som definitivt er verdt pengene. Ekte champagne til under 500 kr trekker også opp. I det hele tatt er det vanskelig å finne noe å trekke på dette stedet. Ok, det hadde vært fint med lunsj og en enda større meny, men da kunne man risikert at kvaliteten datt et par hakk.

Jeg anbefaler stedet til alle med et avklaret forhold til chesterfield; de som vil ha en trivelig kveld, rolig og avslappet, i historiske omgivelser; og de som ønsker å spise kvalitetsmat uten å behøve å tenke at man må bestille tre retter og helflasker med vin.

Per Bjørnar Grande

Åpningsbidr: Man-lar 17-24. San. Stengt.