

# MAT

HVER FREDAG I BA

IDAG:

Restaurant China House  
Olav Kyrres gate 28, Tlf. 55320501  
Åpningstider: Søn-tor. 11-22. Fre-lør. 11-22.30.



POENG:



**UNDER GATENIVÅ:** Restaurant China House ligger under gatenivå og har vært i bybildet i 20 år. Nå er restauranten pusset opp og er blitt koselig. Det mener i alle fall BAs matanmelder. FOTO: ANDERS HELGERUD

# Tam kineser

**Inkognito synes sushien hos China House var god. Han kan ikke si det samme om kinamaten.**

En gang i tiden skrev jeg at interiøret på Restaurant China House minner om en nordmann med utviklet smak som dekorerer leiligheten sin etter å ha vært en snartur i Asia. Dette stemmer ikke lenger. Restaurant China House er nå pusset opp.

Riktig så trivelig er det blitt med hvite vegger (før oransje), granittbord, svarte skinnstoler og rikt ornamentert kinesisk tak. Restaurant China House ligger under gatenivå og har vært i bybildet i rundt 20 år. Jeg har alltid vurdert denne restauranten som en av byens desidert svakeste kina-restauranter. Det er den kanskje ikke lenger. Men den er heller ikke blant de beste.

**GOD SUSHI:** Restaurant China House har innført sushi i den svært så

rikholdige menyen. Valgmulighetene er intermindre enn enorme. Når man kommer til dessertmenyen snevres valgmulighetene imidlertid betraktelig inn. Fire hypertradisjonelle desserter. Min venninne og jeg delte en «Studentsushi», sushi- og makitallerken bestående av 10 biter til sympatiske 99 kroner. Bitene var forseggjorte og velsmakende. Sesamfrøene drysset oppå markiene gjorde smaken ekstra god.

**Poeng:**  
**Mat:** 4/10,  
**Interiør:** 7/10,  
**Service:** 7/10,  
**Pris:** 5/10.  
**Til sammen:** 5/10

**SMAKLØS MINIMIDDAG:** Ellers skiltet China House med Minimiddag fra klokken to til ti. Det gikk vi for. XO Chili kylling spesial (92 kr) var definitivt ikke vellykket, og fikk meg til å tenke at, nei, det har visst ikke blitt så mye bedre lell. At retten var så tam, kan delvis ha vært min egen skyld. Jeg ba om mild, men jeg ba virkelig ikke om å få en rett som det knapt smakte noe av. Jeg nippet til min venninnes Frityrstekte svineribbe i BBQ-saus (92 kr). Absolutt bedre smak, men likevel knapt over det nivå man får på enhver kina-restaurant spredt utover i Norges land. Det begynte så bra med sushi og så tapte det hele seg.

**OPPMERKSOM:** Servicen har nå tatt seg kraftig opp. Forrige gang var den ekstremt formell. Hyggelig og oppmerksomt var det denne gangen. Litt skuffet da vi ikke bestilte dessert, men da får de diske opp med noe annet enn den sedvanlige frityrstekte bananen.



**UTEN SMAK:** BAs anmelder var skuffet over XO Chili Kylling Spesial. Han beskriver måltidet som lite vellykket. FOTO: ANDERS HELGERUD

## Tre sikre kartonger

Det er greit å ha noen anvendelige viner på lager når sommerens spontanledninger byr seg, eller en bråte gjester kommer drivenne inn døren og du trenger vin til litt av hvert. Vi anbefaler tre sikre sommerviner som de fleste liker og som er til å stole på – år etter år.

**5974706 Yamada Pecorino 2012**, 13 prosent

vol, Zaccagnini, Abruzzo/Italia, 300 cl, 379,90 kroner. Bestillingsutvalg.

Lys gul. Dufter modne epler, pære, sitrus, grape og sommerblomster. En fruktig, raus og innsmigrende hvitvin som har overraskende flott konsentrasjon og en fin grapefruktaktig friskhet og bitterhet. Super sommervin som passer til salater, kylling og skaldyr.

**4513007 Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo 2010**, 12,5

prosent vol, Abruzzo/Italia, 300 cl, 579,90 kroner. Bestillingsutvalg.

Mørk dyp rød-farge. Dette er en vin med komplekse dufter av bjørnebær, blåbær og moreller. En fruktig og saftig sjarmør som er myk, mørk og mystisk. Likevel har den en overraskende fasthet, syre og konsentrasjon du oppdager etter hvert. Det er ikke rart at «pinnevinnen» er så populær – den er kvalitet og opplevelser for prisen i alle ledd. Passer til okse, lam, grillet mat og godt krydret mat.

**3190806 Tariquet 2012**, 11 prosent vol,

Tariquet, Côtes de Gascogne/Frankrike, 75 cl, 344,90 kroner. Basisutvalg.

Lys grønn gul. Dufter rent og pent av grønne epler, gress, moden lime og sitron. Fruktig, frisk med fin konsentrasjon og en nydelig, grønn friskhet som nesten definerer genren. Tariquet er stabil god og en av de mest anvendelige hvitvinene på markedet for både nerd og lærer.



**Tom Are om vin**

Tom Are Trippestad

Inkognito