

Saltan kryddar med Brasseri Vitas



Det öppna köket ställer krav på kocken. Men det är roligt att jobba så, säger Lo Selim.

En del Frankrike och en del USA. Tillsatt inspiration och influenser från Balthazar i New York, Bon i Göteborg och Sturehof i Stockholm. Ystad har ett nytt vattenhål att träffas och trivas i.

■ Ölutmåttet är hur stort som helst. Lagers, Ales, Stout och Weissbier. Samt Folköl för den som vill hålla sig till de svenska sorterna. Och varje öl är sedan i sin tur representerad av ett brett sortiment av varumärken. Precis som sig bör i ett brasseri. Inte bistro. Skillnad!

En koll tillbaka i den franska krogkulturen beskriver ett brasseri som dels ett bryggeri och dels en enklare restaurang med stor inriktning på att hålla ett stort utbud av ölsorter. Men det som i ursprunget av brasseriets tillkomst var enkelt är numera ett begrepp som står för trend med smak för rätter lagade på högkvalitativa råvaror. Rustik touch, presenterad och serverad med finesse. Just det som var målet för "Vitas" som nu har öppnat på Saltan efter en stor renovering och ombyggnad. Och det blev som det var tänkt.

– Det här blev bra och ska bli ännu bättre. Och ett ställe för Ystadsbor och företag att ses på, säger Anders Nilsson.

Menyn är skapad och komponerad av Daniel Müllern, food and beverage manager för Saltans restauranger. Också känd som krögare på restaurang ÖG i Ystad.

Menyn bjuder på både små och större

rätter. Som starters finns bland annat smått och gott chips av rotfrukter. Charcuterierna skärs upp à la minut och efter som köket är öppet för fri insyn kan man som gäst passa på att se hur det jobbas i köket. Och det gör det. Hamburgare med förstklassiga pommes frites är en favorit och som också finns i vegetarisk version. Fish and chips, Caesarsallad, ribs och generösa steaks hänger med som amerikanska klassiker. Och om öl inte faller i smaken finns ett brett utbud av viner. Inklusivt champagne och alkoholfria drinkar.

– Barn och bilförare kan välja bland nya lemonader och Mocktails. Vi tycker det är viktigt att servera goda drinkar även utan sprit, säger Anders Nilsson.

Nästa steg för Daniel Müllern är att jobba fram koncept för "dagens" och att göra avstickare från den fasta menyn när tillfälle ges i form av säsongens råvaror.

Snart blir det After Work på fredagar mellan klockan 16 och 18. Och räcker inte de två timmarna för att umgås finns det tio timmar till på dygnet. Vitas är öppet från 12.00 till 24.00. Varje dag.

Text och bild: Kristina Fröling

"Menyn är skapad och komponerad av Daniel Müllern, food and beverage manager för Saltans restauranger. Också känd som krögare på restaurang ÖG i Ystad."



Liljorna doftar ljuvligt och det gör hamburgaren också.



Nu är det mesta på plats. Gästerna är på väg till Vitas.



Vitas är fullt med detaljer influerade från Paris och New York.