



www.whiteguide.se

Matpoäng: 24/35      

Kattilakoski Gastronomi



Visst kan Sverige vara fantastiskt. Ett par mil norr om Övertorneå vid Torne älv har kommunen byggt ett påkostat kulturcenter, nästan mitt på polcirkeln. Bakom de stiliga träfasaderna och de stora panoramafönstren med utsikt över älven bjuds det på kulinariska matupplevelser utöver det vanliga. Det är de två erfarna kockarna Simon Laiti och Årets Kock-finalisten 2005 Christian Moborg som lämnat lyxen på 28+ i Göteborg för att slå ner sina bopålar vid älvstranden. Här ska de sprida sitt matevangelium - vilket de bl a visar i en brödstekt sjötungsfilé med ragu på kaprisbär och brandade, som är en smakmässig höjdare med fina konsistenser. Kockkompanjonerna kan sin kompositionslära - ett lättrökt reninnanlår serveras helt enkelt med smörslungade kantareller och en örtpotatisterrine. Desserterna håller mycket hög nivå som en turronnougat med karamelliserad apelsin- och hallonsorbet - tacka det kreativa slitet på 28+ för det. Trevlig, lättsam service och bra dryckesarbete med viner från den lilla men moderna vinlistan.

Kattilakoski Gastronomi

Niskanpää, 957 92 Övertorneå

Tel: 0927-510 13

www.kattilakoskigastronomi.se

info@kattilakoskigastronomi.se

Öppet: Apr-aug dagligen 10-24, sep-dec tis-sön 10-21.

Priser: Förrätt 75-105 kr, varmrätt 175-225 kr, dessert 35-89 kr

Krögare: Simon Laiti / Christian Moborg

Köksmästare: Simon Laiti / Christian Moborg

Sommelier Emma Lindgren

► 17 km norr om Övertorneå, vid Niskanpää och Torne älv