

Við sendum alltaf tvo til að dæma veitingahús og fá þá lesendur að sjá mismunandi sjónarmið sem hefur mælst mjög vel fyrir. Þetta eru þeir Úlfar og Kjartan, þ.e. kokkurinn og Kjartan. Þeir fara aldrei saman og ræðast ekki við fyrr en þeir eru búnir að skila af sér dómunum. Þannig gætum við þess að ekkert samráð sé viðhaft og fyllsta hlutleysi ríki.

# Kokkurinn & Kjartan



## Vox

Norræna eldhúsið hefur endanlega hafið innreið sína á Íslandi. Betri veitingahús héraðs bjóða nú afurðir beint frá býli eða veiðimanni í æ ríkari mæli og er það frábær þróun. Í dag skiptir það fólk meira og meira máli hvaðan þær afurðir koma sem það neytir, hollustan er í fyrirrúmi og virðing fyrir afurðinni sem og náttúrunni – sjálfbærni. Norræna eldhúsið snýst meðal annars um þetta. Auðvitað höfum við Íslendingar í áratugi veitt, framleitt og selt sjálfbærar afurðir sem er fiskurinn í sjónum, lífræn afurð af norðurslóðum. Í öllu þessu felst mikið tækifæri fyrir Ísland. Það kom mér skemmtilega á óvart hvað stefnan á Vox var skýr í átt til norrænnar matargerðar. Fyrir nokkrum árum þegar ég heimsótti Vox þá var stefnan „nútimalegt evrópst eldhús“ sem var sannarlega þróun í átt til hins norræna. Kannski eigum við að taka þetta alla leið og tala um „Íslenska eldhúsið“ þar sem fiskurinn spilaði stórt hlutverk

– Kjartan

**Kjartan Ólafsson** sér um veitingahúsaryni á móti fagmanninum Úlfari. Kjartan er ástríðumaður þegar kemur að mat og matargerð en hún er hans helsta áhugamálið. Hann hefur borðað á fjölda þekktu veitingahúsa víða um heiminn og m.a. starfað tímabundið í eldhúsinu á nokkrum slíkum, t.d. Café Gray í New York. Kjartan starfar við útflutning sjávarafurða.

Verð fyrir tvo án drykkja: 19.700 kr.

**Matur: 9,5/10**  
**Þjónusta: 9/10**  
**Umhverfi: 9/10**  
**Heild: 27,5/30**

Kokkurinn Úlfar er fagmaðurinn í náglnu Gestgjafans á veitingahúsaryni á móti Kjartani. Hann er matreiðslumaður að mennt, hefur verið í veitingahúsarekstri, var landsliðsmaður í matreiðslu til fjölda ára og er með titillinn „alþjóðlegur dómari í matreiðslukeppnum“. Hann hefur auk þess unnið til fjölmargra verðlauna á sviði matreiðslu. Úlfar hefur um árabil séð um þætti í Gestgjafanum og verið sjónvarpskokkur með meiru.

Verð fyrir tvo án drykkja: 21.150 kr.

**Matur: 8,5/10**  
**Þjónusta: 9/10**  
**Umhverfi: 9/10**  
**Heild: 26,5/30**

### FYRSTU ÁHRIF



Heldur hefur hann verið úrkomumikill og hvass nú í lok september og eftir frábært sumar er nú komið haust. Þá er ekki úr vegi að njóta þess að kíkja út að borða og láta dekra við sig.

Það var sannarlega kominn tími á Vox. Hér hefur lítið breyst og hin einfalda og stílhreina hönnun Vox nýtur sín vel þar sem fyrst er gengið í gegnum Vox Bistro áður en komið er inn á Vox sjálfan. Það var laugardagskvöld, stemning í salnum og erlendir gestir í meirihluta. Okkur var vingjarnlega vísað til sætis. Borð eru hvítdukuð og ljóslitaðir leðurstólar eru þægilegir. Borðbúnaður allur í fyrsta klassa. Snyrtimennska hvert sem lítið er. Matsaðillinn er smekklegur og strax á fyrstu síðu er gestir ítarlega fræddir um allt sem viðkemur norrænni matargerð. Kokkar eru á þönum í eldhúsi og áherslan er á árstíðaseðilinn þar sem lamb, hreindýr, þorskur og gæs eru í öndvegi. Allt mjög spennandi. Falleg og stór mynd eftir Pétur Gaut blasir við.



Fyrstu áhrif. Vox er stór og fallegur veitingastaður á Hótel Nordica á Suðurlandsbrautinni. Staðurinn tekur u.þ.b. 80 manns í sæti og er nóg pláss milli borða. Borð eru fallega upp sett með fallegum fyrsta flokks borðbúnaði. Opíð eldhús er í miðjum salnum þar sem hægt er að fylgjast með kokkunum setja upp diskana og búa til þennan fina mat. Einnig er þar sérstakt glerherbergi þar sem vinur er geymd.

### MATURINN

Eftir því sem maður rýrnir meira í seðilinn þá er hann bara meira og meira spennandi. Valið stendur milli a la carte þar sem forréttir eru fjórir, fjórir aðalréttir og þrjár eftirréttir. Einnig er nú í gangi Árstíðaseðill með fimm réttum með eða án vins sem og sérvallinn seðill fjögurra rétta þar valið stendur milli fisks og kjöts í aðalrétt. Við skelltum okkur í a la carte að vanda og hlökkudum til notalegrar kvöldstundar á Vox. Lystausti, norskur krabbi, kom strax á borðið fallegur og ljúffengur og lék við bragðlaukana. Eftir passlegt hlé voru forréttir þeirnar fyrir okkur: Ákaflega fallegir réttir á drifhvítum diskum. Hægeldaði, flögukenndi þorskurinn var hreint unadlega góður, svo máttulega eldaður, einfaldur réttur í frábæru jafnvægi. Grænkálið og kartöflurnar svo fersk svo ekki sé minnst á kóngasveppina og sveppasóðið sem var punkturinn yfir þennan rétt. Einn sá bestu réttur sem ég hef bragðað í langan tíma, mmmmm. Í raun þorskur upp á gamlan en samt nútímalegan máta. Svona á að gera þetta! Hrátt hreindýr gaf þorskinum lítið efir í gæðum. Geysilega fallega uppbyggður á diskinum með gnótt af íslenskum berjum þar sem einiberið stóð upp úr (ómíssandi

Matsaðillinn á Vox státar af 11 réttum auk tveggja fjögurra rétta sérvallinna matsæla. Á meðan við biðum eftir forréttinum var okkur boðið upp á svoltið smakk af reyktum þorski með piparrót, humarsnjó og karsa. Þetta var léttur, ferskur og svakalega góður réttur. Fyrri forrétturinn sem ég fékk var hrátt hreindýr með kantarellum og íslenskum berjum. Þetta var fallegur réttur en sló mig ekki út af laginu bragðlega séð. Hreindýrið sjálf var hálfvolgt og bragðlitið. Öll berin og karsinn sem lágu ofan á kjötinu dóminuðu réttinn algjörlega. Svo voru steinarnir í rífsberjunum og hrútaberjunum svo leiðinlegir undir tön. Næsti forréttur var þorskur með kóngasveppum og grænkáli. Þetta var fallegur, vel gerður og góður réttur í alla staði þar sem mildir og góðir bragðtónar smullu vel saman. Með forréttinum var boðið upp á 2 tegundir af frábærum brauðum sem bökud eru á staðnum.

Fyrri aðalrétturinn sem ég fékk var villt gæs með hvítálskreminni og soðnum löppum. Gæsabringan var vel elduð, lappirnar finar og allt meðlæti vel gert og gott. Fyrir minn smekk var of mikið af mismunandi bragði sem gerði réttinn svoltið rugl-

Jartan:

**Lystauki:**

Norskur kóngakrabbi með humarlifrafraudi og sólberjafraejum

**Foréttir:**

Hægeldaður þorskur og kóngasveppir úr Skorradal með nýjum kartöflum og grænkáli frá Eymundi bónda – Hreindýr og kantarellur, hrátt hreindýr af Jökuldalsheiði og villt íslenskt ber.

**Adalréttir:**

Villt gæs, gæsabringa og lappir, soðnar í íslenskum pilsner með hvítkálskreminni, reyktaðum lauk, rauðrófum og villtum sveppum – Steinbitur og humar, blómkaál og sýrður laukur með villtum keim

**Eftirréttir:**

Fjallagrös og ber, hrútaber, einiber og fjallagrös úr Adaldal ásamt jógúrtbúðingi og rifsberjasaft – Epli og mysingur, eplasalat, eplasaft og eplakrapís með mysingskreminni og stökkum tröllahöfnum

Úlfar:

**Foréttir:**

Hreindýrakantarellur, hrátt hreindýr af Jökuldalsheiði ásamt kantarellum og íslenskum berjum – Þorskur og kóngasveppir, hægeldaður þorskur með nýjum kartöflum – Grænkáli frá Eymundi bónda ásamt kóngasveppum úr Skorradal og nautamerg

**Adalréttir:**

Villt gæs og íslenskt hvítkaál, gæsabringa og lappir soðnar í lífrænum pilsner með hvítkálskreminni, reyktaðum lauk og rauðrófum ásamt gæsahjörtum og villtum sveppum – Karfi og bláskel, steiktur karfi með lífrænt ræktuðum rófum, stöngulselju og soðnum eplum ásamt fingurkaáli og reyktri bláskel frá Stykkishólmi

**Eftirréttir:**

Bláber og lífrænt skyr, bláberin hennar Boggu og lífrænt skyr frá Nedri-Hálsi í Kjós með rjómaís – Epli og mysingur, eplasalat, eplasaft og eplakrapís með mysingskreminni og stökkum tröllhöfnum

## ÞJÓNUSTAN

Feiknalega góð og fagleg þjónusta, ein sú besta lengi enda verður Vox að státa af slíku til að teljast til þeirra bestu. Þjónar voru með allt á hreinu og gengu glaðlega um sali. Útskýringar á réttunum var ákveðnar og fumláusar. Alltaf ískalt vatni í glösunum. Frábær vínseðill.

## SAMANTEKT

Allir á Vox eru í feiknalegu stuði um þessar mundir. Hef ekki í talsverðan tíma orðið fyrir slíkri upplifun sem í þessari heimsókn. Öll vinna sem lögð var í matinn var hreint frábærlega unnin ásamt úrvalshráefnum í hvívetna með miklum og skemmtilegum fjölbreytileika. Norræna eldhúsið þeirra stendur sannarlega undir nafni og gengur að mínu viti mjög vel upp. Það leikur ekki vafi á að Vox er eitt allra besta eldhúsið á Íslandi í dag þar sem Stefán Viðarsson fer fyrir sínu líði. Þeir réttir voru í slíkum toppklassa, að ég ætla að gefa 9,5 fyrir mat þeim til heiðurs: þorskurinn (ógleymalegur), hreindýrið (frábært fyrir augað) og fjallagrösinn (mergið bragð). Til hamingju allir á Vox.



Þjónustan á Vox er mjög fagleg og framúrskarandi góð. Þarna eru fagmenn og konur sem vita nákvæmlega um hvað starfið snýst. Á Vox eru metnaðarfullir þjónar sem hafa greinilega gaman af því sem þeir eru að gera. Þetta kvöld fékk ég eina þá allra bestu þjónustu sem ég hef fengið um dagana og aldrei langað eins mikið að gefa 10 fyrir þjónustu. Húrra fyrir þjónustunni hún var frábær!

Vox er fyrir löngu búíð að skipa sér sæti sem eitt af okkar allra bestu veitingahúsum og þótt víðar væri leitað. Veitingasalurinn sjálfur er stór, fallegur og þrífalegur. Þjónustan er í alla staði frábær. Matreiðslan sem kennd er við norræna línu er feiknagóð þar sem maður fær alltaf að sjá og smakka eitthvað nýtt. Þess má geta að ég bragðaði á fleiri réttum en ég skrifaði um sem allir voru mjög góðir. Vox er frábær veitingastaður sem alltaf er gaman að heimsækja.

íngslegan. Steiktur karfi með reyktri bláskel, rófum og eplum var ljómandi góður réttur. Borinn fram með steiktum fennel og epla- og fennelmauki. Karfinn sem sjaldséður er orðinn á íslenskum matseðlum var vel eldaður og góður og reykt bláskelin kom skemmtilega á óvart. Fyrri eftirrétturinn sem ég bragðaði á var blá-

ber og skyr með rjómaís. Þetta var ferskur, fallegur og góður eftirréttur, borinn fram með hundasúrnum, bláberjagranit og rjómaís. Síðasti rétturinn sem ég fékk var eplasalat, eplasaft með eplakrapísmysingskreminni. Þetta var reglulega ferskur, fallegur og góður réttur. Eftir matinn fengum við svo ljómandi gott og heitt kaffi.