

Vi takker alle våre gjester gjennom 14år for å motivere oss til å stå på. Vi er stolte, men ydmyke for å motta hederen fra Dagbladet om at Mother India har

# NORGES BESTE INDISKE KJØKKEN

**ROBINSON&FREDAG** Foto: Tor Erik Schröder

## SPISEGUIDEN

Prisene er restaurantens gjennomsnittspris på hovedretter.

★★★★★

**Restaurant Solvold**, Sandefjord Tlf.: 33 46 27 41 **kr 825\*\*\*\***  
Utsøkt restaurant hvor gullvinneren fra kokke-VM, Geir Skeie, står over grytene. 21.03.09

**Restaurant Bagatelle**, Bygdøy allé 3 Tlf.: 22 12 14 40 **kr 420**  
Bagatelle er og blir i en klasse for seg. Utsøkt, raffinert og oppfinnsomt. 20.12.08

**Restaurant Oscargate**, Pilestredet 63 Tlf.: 22 46 59 06 **kr 375**  
Liten og eksklusiv, men en stor opplevelse. 25.10.08

**Le Canard**, President Harbitz gate 4 Tlf.: 22 54 34 00 **kr 495\***  
Herskapelig på Frogner. En Michelin-stjerne og et utsøkt fransk-norsk grep på råvarene. 20.09.08

★★★★★

► **Mother India**, Markens gate 6, Kristiansand Tlf.: 38 02 02 07 **kr 257**  
Fargerik kjellerrestaurant, med delikat, tradisjonell indisk mat på en rikholdig meny. 1.08.09

**Sult**, Thorvald Meyers gate 26, Oslo Tlf.: 22 87 04 67 **kr 205**  
Sulten og tørst, begge deler er det mulig å gjøre noe godt med hos Sult og i baren Tørst. 27.06.09

**Vognmand Nilsen**, Rubina Ranasgt. 3, Oslo Tlf.: 22 05 92 00 **kr 298**  
God mat til uslæelige priser, midt på Grønland. Dagens treretter er et kupp. 27.06.09

**Lille Herbern Restaurant**, Herbernveien 1, Oslo Tlf.: 22 44 97 00 **kr 167**  
Unikt Oslofjord-miljø med delikat mat og vennlig servering på svensk. 20.06.09

**Som Tam**, Vogts gate 64, Oslo Tlf.: 22 22 36 58 **kr 178**  
Thai-mat å dra til Torshov for og hyggelig nabolagsrestaurant akseptabelt priset. 30.05.09

**Four Seasons**, Ruseløkkveien 3-5 Tlf.: 22 83 95 10 **kr 170**  
Ypperlig asiatisk mat til hyggelige priser, servert i elegante lokaler midt i hjertet av hovedstaden. 16.05.09

**Village Tandoori**, Bygdøy Allé 65 Tlf.: 22 56 10 25 **kr 190**  
16 år i Bygdøy Allé forteller mye om et lite stykke India godt tilpasset nordmenns smak og lommebok. Vel verd et besøk. 02.05.09

**Bølgen og Moi Bar & Brasserie**, Tjuvholmen allé 5 Tlf.: 22 44 10 20 **kr 230**  
Den nyeste og beste i Bølgen og Moi-familien. Også bra frokost- og lunsjtilbud. 28.03.09

**Borggården Biffrestaurant**, Fridtjof Nansens plass 5 Tlf.: 22 42 09 05 **kr 263**  
Limousinekevegibber i diverse størrelser og kvaliteter pluss et bra utvalg andre retter samt en liten, men god vinliste gjør dette til et godt tilbud for flere enn biffentusiastene. 14.03.09

**Mother India**, Pilestredet 63, Oslo Tlf.: 22 60 81 04 **kr 200**  
Den gamle indiske mor holder fortsatt høy kvalitet med kvalitetskjøkken og en service andre burde lære av. 24.01.09

**Dinner**, Stortingsgata 22 Tlf.: 23 10 04 65 **kr 215**  
Utsøkt kinamat i elegante omgivelser. Diskret, oppmerksom service og raffinerte menyer. 10.01.09

**Top Etasje Bar**, Quality Hotel 33, Østre Aker vei 33 Tlf.: 23 19 33 33 **kr 245**  
Asiatiskinspirert kjøkken med utsikt og høyt nivå. 22.11.08

**Grefsenkollen Restaurant**, Grefsenkollveien 100 Tlf.: 22 15 70 33 **kr 450\***  
God mat og fantastisk utsikt. Stedet å gå når man får utenbys gjester - eller bare har lyst på god mat i vakre omgivelser. 22.11.08

**Kafé Grosch**, Bankplassen 3 Tlf.: 21 98 21 90 **kr 136**  
Arkitekturmuseets middagstilbud er begrenset, men maten holder høy kvalitet til snille priser og er glimrende til lunsj i et lyst og lett lokale. 15.11.08

**Colonialen Kjøkken & Fetevare**, Engen 8, Bergen Tlf.: 55 90 16 00 **kr 745\*\*\*\***  
Intimt gourmetrestaurant, avslappet, men eksklusiv - og nydelig mat. Bestill bord i god tid. 08.11.08

**SW20**, Solligata 2 Tlf.: 22 55 00 60 **kr 220**  
Enkelt, upretensiøst og kult. Klassiske retter basert på utsøkte råvarer. 01.11.08



**Populært:** «Mother India» i Kristiansand er et fargerikt og populært spisested, beliggende i et ombygd bakeri. Her serveres utmerket mat til priser som ikke er altfor avskrekkennde.

Raffinert krydder er kokekunstens gull og diamanter. I Kristiansand blir det servert i en hule som kunne vært hentet fra et orientalsk eventyr.

## Indisk skattkammer

**De mange tilreisende** og -seilende som i disse dager besøker Kristiansand, tyr lett til minste motstands vei og legger veien til et av de mange spise- og skjenkestedene på Fiskebrygga. Der kan de sitte ved bryggekanalen mens båtene putrer forbi og spise ferske reker eller nytrukken makrell.

Robinson og Fredag legger heller veien noen få kvartaler fra sjøkanten. Der finner de den indiske restauranten «Mother India». Opp en liten trapp, og så bratt nedover. Blendet til å begynne med etter overgangen fra det skarpe sollyset, åpner de øynene og gisper i undring.

De står i et avlangt lokale med avrundet tak, bordene er dekket på begge sider av en smal korridor med mot enden av lokalet, der to bord med god plass er bygd opp på en forhøyning. Vegger og tak er dekorert med tepper i gilde farger, opplyst med lamper som kaster en spennende glød over dekorasjoner, forgyllinger, figurer og tøyer.

**Den skinninnbundne** menyen er så forsegjort at man skulle tro man sto ovenfor en kulinarisk utgave av Kama Sutra.

- La oss først bestille ei flaske øl hver, foreslår Fredag. - Her har de indiske sorter. Ta en King Fisher, du, så bestiller jeg en Cobra.

Ølet kommer på bordet, i flasker nesten like svære som gammeldags, norsk langpils. Svalende og mykt i smaken, utmerket til det flortynne papadam-brødet som blir satt på bordet, sammen med mynte- og yoghurt-dipp.

- Jeg vil starte med en Hari Bhari Thali, sier Fredag, en innbakt og fritret vegetarrett.

- Da tar jeg en Jhinga Paikora, sier Robinson. - Kongereker! Marinerte, grillede og friterte i linsemel.

Grønnsakene er appetittskjerpene, omgitt av et tynt, sprøtt fritrylag. Kongerekene er så saftige at de eksploderer mellom tennene. Som vel avstemt tilbehør: Søt mango chutney og sterke chili pickles.

- Valget av hovedrett er virkelig en utfordring, sier Robinson. - Blant de mange fristelsene tar jeg en Tandoori Garlic Tikka, kyllingstykker med fersk chili og hvitløk.

**Robinson ber kelneren** si til kokken at han ikke skal spare på konfekten. Styrke fem, takk. Fredag foretrekker Badami Gosht, lammestykker i kryddret fløtesaus med innslag av flere typer nøtter. Fredag ber om styrkegrad fire. Mange foretrekker øl til indisk mat, men Robinson og Fredag bestiller ei flaske rødvin. Det ene indiske slaget på menyen er utsolgt, så de velger en Valpolicella Ripasso, som viser seg å være svært veltilpasset.

- Dette er sterkt nok for meg, sier Fredag. - For en fantastisk saus rundt disse mørke kjøttstykkene. Og risen! Gyllen og svulmende. Jeg har aldri smakt maken. Nanbrødet er helt makeløst. Peshwari Nan, med rosiner, nøtter og kokos. Søt nan er det beste til sterk mat.

- Kyllingkjøttet mitt er om mulig enda



## Mother India

Markens gate 6 Kristiansand Tlf 38 02 02 07

**Mat:** ★★★★★  
**Miljø:** ★★★★★☆  
**Service:** ★★★★★☆  
**Totalt:** ★★★★★☆

**Ca. 30 hovedretter** 199- 315 kr.  
**3 desserter** 79 kr.

I totalvurderingen veier maten mer enn service og miljø.



**Trancher**, Thorvald Meyersgate 78 Tlf.: 22 36 47 60 **kr 150**  
Utvalget er ekstremt begrenset, men har du lyst på en entrecôte, er dette stedet. 13.09.08

**Ylajali**, St. Olav plass 2 Tlf.: 22 20 64 86 **kr 250**  
Gourmet til folket. Mat i stjerneklasse til faste, lave priser. 30.08.08

★★★★★

**Aroma Tandoori**, Bygdøy Allé 62 B Tlf.: 24 11 90 00 **kr 182**  
God indisk mat og vin i stilfullt, neddempet lokale. Samme eier som navnebroren på Bekkestua. 11.07.09

**Hukodden strandrestaurant**, Ved Huk badestrand Tlf.: 22 43 74 62 **kr 195**  
En av byens beste fjordutsikter med høy partyfaktor om sommeren. 04.07.09

**Tjuvholmen Sjømagasin**, Tjuvholmen Allé 14 Tlf.: 23 89 77 77 **kr 297**  
Stort, flott og ikke spesielt billig. Flere avdelinger, flere menyer - og egen fiskebutikk. 13.06.09

**Jacob Aall**, Stranden 63, Aker Brygge Tlf.: 22 87 77 77 **kr 216**  
Uformelt og godt alternativ nede på Aker Brygge. Flott uteservering og prima mat for dere som vil slenge bryggelangs en sommerkveld. 06.06.09

**Restaurant Øst**, Calmeyersgt. 9, Oslo Tlf.: 22 11 09 49 **kr 174**  
God og rimelig thaitemat i sentrum øst. Hyggelig betjening, elegante lokaler. 25.04.09

**Restaurant Julius Fritzer**, Grand Hotel Oslo Karl Johans gt. 31, 0159 Oslo Tlf.: 23 21 20 00 **kr 340**  
Intim eleganse, men dyr mat og synkende standard. 18.04.09

**Al-Barouk**, Motzfeldsgt 5 Tlf.: 22 17 24 50 / 99 30 21 86 **kr 166**  
Ingen gourmetrestaurant, men et hyggelig sted med en rimelig, rikholdig meny. 11.04.09

**Tabibito**, Stortingsgt. 20 (inng. Roald Amundsens gt.) Tlf.: 22 42 62 02 **kr 150**  
Hyggelig og forholdsvis rimelig restaurant som byr på rikelig med asiatiske småretter. 17.01.09

**Cru vin og kjøkken**, Ingelbrecht Knudssønsgt. 1 Tlf.: 23 98 98 98 **kr 199**  
Omfattende vinliste og begrenset, men fristende meny som raskt har blitt populært på Majorstua. 21.02.09

**Brasserie France**, Øvre Slottsgate 16 Tlf.: 23 10 01 65 **kr 247**  
En av hovedstadens absolutt hyggeligste og mest franske. Siste besøk skuffet litt, men til vanligvis er maten bra og rimelig. 14.02.09

**Fjord**, Kristian Augustsgate 11 Tlf.: 22 98 21 50 **kr 375\***  
Fiskemat i stilige omgivelser. Har tapt seg betydelig etter åpningssuksessen. 07.02.09

**Rice Bowl Thai Café**, Youngsgt. 4, 1363 Høvikodden Tlf.: 22 41 20 06 **kr 115**  
Upretensiøs og alkoholfri med stor gjennomstrømming, morsom atmosfære og hverdagsgrei mat til rimelige priser. 31.01.09

**Bølgen & Moi, Henie Onstad Kunstsenter** Sonja Heniesvei 31, 1363 Høvikodden Tlf.: 67 52 10 20 **kr 200**  
Avslappende omgivelser, med mat som varierer fra det storartede til det mer ordinære. 29.11.08

**Litt på si**, Rådhusgata 28, Tlf.: 22 42 88 33 **kr 65\*\*\***  
Rustikk og trivelig tapasrestaurant. Sjekk tavla med spesialtilbud. 11.10.08

**Arbins**, Arbinsgt. 1, Tlf.: 22 56 14 00 **kr 243**  
Hyggelig betjening, sentral beliggenhet og mat av litt ujevn kvalitet. 04.10.08

**Intermezzo «Sushi & Noodles»**, Underhaugsvn 2 Tlf.: 23 19 79 62 **kr 220**  
Godt Oslo-alternativ til Alex sushi, en solid venn fra Japan. 06.09.08

**Spisekroken**, Klostergaten 8, Bergen Tlf.: 55 23 01 15 **kr 250**  
Rustikt og hyggelig, solid og mye mat for pengene. 16.08.08

\* Pris for rimeligste meny.

\*\* Prisen avhenger av hva du spiser (mat-etter-modulsystem).

\*\*\* Snittpris per tapasrett.

\*\*\*\* Snittpris for menyer.

**RESTAURANTER PÅ NETT:** Søk i alle anmeldelsene på [www.dagbladet.no](http://www.dagbladet.no)