

# SvD

Välkommen till SvD. Du har hamnat på den här sidan via **Google**.

Sök fler artiklar om "[rivals bistro](#)" på SvD.se

[Till SvD:s startsida](#)

**SvD:s betyg:**



**Sätt ditt eget  
betyg:**

KROG > MELLANKLASS

## Bistro Rival

Adress: Mariatorget 3. 08-54578915, 08-54578945 [www.rival.se](http://www.rival.se) Öppet: 17-23, brunch varje söndag, 13-17.  
Varmrätter: 195-280 kr. Skaldjursplåtå 575 kr. Profil Skaldjur och svensk bistroamat.



FOTO: GUNNAR LUNDMARK

Inredningen på Bistro Rival är snygg och genomtänkt - men inte särskilt intim.

# Bistro Rival kan ta ett kliv till

## Hotellkrog

Publicerad: 20 augusti 2010, 11.14. Senast ändrad: 20 augusti 2010, 11.15

**Hotellrestauranger är ett svårt koncept. Bistro Rival lyckas ändå skapa trivsel i den läckert designade matsalen. Maten är god och levererar efter förväntan, men får gärna överraska mer.**

**Tomma bord** och en ensam säljare i baren är ett ständigt hot mot hotellrestauranger. På Bistro Rival på Mariatorget på Södermalm blandas företagssällskap, förälskade par och deckarförfattare med hotellgäster i shorts och flip-flops i den väldigt rymliga matsalen. Inredningen är snygg och genomtänkt, men hit går man inte för en intim middag.

Ute på balkongen är det annorlunda. I den varma sommarkvällen vill så många som möjligt tränga ihop sig ute, och det höjer stämningen. Servicen är uppmärksam och pålitlig. Sådan är också maten: pålitlig och den årstidspräglade menyn retar aptiten. Dock konstaterar sällskapet vegetarian att menyn inte vänder sig till henne. Hon får nässelsoppa, med kräftstjärten bortplockad. En klassiker som kocken har lyckats väl med.

**Riktigt utsökt är** kokt vit sparris med halstrade pilgrimsmusslor och bearnaisesås. Servitrisen rekommenderar med rätta en smörig chardonnay till sparrisen och fylligt alsacevin till soppan.

Carpaccion är grillad vilket förändrar både smak och textur till det sämre jämfört med rå oxfilé, tycker vi. Den välldrade parmesanen som har hyvlats över köttet i drivor hjälper.

**Bland huvudrätterna** är det fisk- och skaldjursgrytan som sticker ut. Ett rejält lass spänstiga räkor och kräftstjärter har åkt i, stora musslor ligger läckra i sina skal. Smaken är rund och mycket trivsamt. Wallenbergaren håller inte samma klass. Den är stabbig och tillagad med för mycket grädde och den ramslöksbakade långan smakar nästan ingenting. Den skulle behöva kryddas med omsorg innan den serveras.

Till desserterna blir det hela pålitligt igen, men utan större överraskningar. Crème caramelen håller en lagom sötma, chokladfondanten är varm och krämig, och den vita chokladmoussen är god men

den tillhörande hallonsåsen är ganska slafsig.

Rival som helhet är kul och intressant. 1937 byggdes det som ett av Stockholms första nöjesetablissemang med tillhörande hotell. Abba-Benny (Andersson) var med och tog över fastigheten 2003 och har förtjänstfullt och med omsorg återskapat etablissemang som idag består av hotell, bageri, konferens, bar & bistro och kafé. Bistro Rival får gärna ta steget från pålitlig till toppen.

## KROGGUIDEN

krogguiden@svd.se

### Fakta

### Noterat

Längst ned i bistron hänger bilder på filmstjärnor, skådespelare och kulturpersonligheter från Södermalm, fotograferade av Ulla Montan.

### Typrätt:

Lammrostbiff med potatispuré, rostad vitlök, grillad broccolini, spenat och rödvinssås (235 kr).

### Dryck:

Fyllig vinlista. Gäller även öl.

### Vegetariskt:

En rätt på menyn. Köket snor ihop något som inte är särskilt genomtänkt.

### Boka bord:

På helger.

### Google-annonser

#### **Låna upp till 350 000 kr**

Låna pengar utan säkerhet & betala tillbaka på 10 år. Ansök här!

[www.seb.se](http://www.seb.se)

#### **Buféer från 95:- STHLM**

50 luncher under 80.- företagsevent Fest för alla tillfällen, MINGEL

[www.cateringdirekt.se](http://www.cateringdirekt.se)

#### **Bli fri från läsglasögon**

Nu kan du helt slippa läsglasögon. Utan kirurgiskt ingrepp. Välkommen!

[www.Optivy.se](http://www.Optivy.se)