



The Edge

Lillestranda 9, Tjuvholmen Tlf.: 22 83 90 90

Mat:	★★★★☆
Miljø:	★★★★☆
Service:	★★★★☆
Total:	★★★★☆
5 forretter	kr 87 - 135
11 hovedretter	kr 225 - 455
4 desserter	kr 105

I totalvurderingen veier maten mer enn service og miljø.

For mye av en god ting?: Det finnes mange biffrestauranter allerede, men det er alltid plass til en til når nivået er så høyt som på The Edge på Tjuvholmen.

Rått parti

Kjøttelskere bør gå forbi konkurrentene og gi The Edge på Tjuvholmen en sjanse.

- **Ja, det er det** bydelen trenger, enda en biffrestaurant, sa Fredag, ikke uten snev av ironi.

På veien ut til den nyåpnede restauranten på Tjuvholmen, hadde Magasinet utsendt passert Big Horn Steakhouse og Meat Marked, to restauranter som også har rødt kjøtt som spesialitet.

- Om ikke annet så fortjener innehaverne ros for sitt mot. Naturlovene i restaurantjungelen er nådeløse. Er det plass til en biffrestaurant til her ute? lurte Robinson.

- Selvfølgelig - hvis kvaliteten er høy nok. Og det vil jo vise seg snart, sa Fredag.

Allerede starten skapte forhåpninger. En svært vennlig og kjapp servitør tok imot og plasserte Robinson og Fredag på et bord midt i lokalet. Som alle de andre bordene, hadde også dette upåklagelig utsikt til Akershus festning. Navnet The Edge - «Kanten» - er ikke tilfeldig valgt. Vann, brød og olivenolje med balsamico var øyeblikkelig på plass. Servitøren kunne også fortelle i detalj om husets spesi-

tet, kalv av typen Limousine. Robinson valgte et stykke indrefilet på 200 gram (kr 355), mens Fredag bestemte seg for å prøve entrecôte av samme størrelse (kr 275).

Men før det satte de to til livs henholdsvis en tallerken oksehalesuppe med konjakk (kr 87), og grillet scampi med salat og mango (kr 125). Sistnevnte var ifølge Fredag helt ypperlig, men bleknet likevel sammenliknet med Robinsons suppe.

- **Smaksrik, nyansert** og delikat, lød dommen over den klare suppa, som foruten kjøtt inneholdt finstrimlede gulrøtter og squash. Antydningen av konjakk tilførte spenning.

- Dette er perfekt for en sur høstdag. Og prisen er det ikke noe å si på, smattet Robinson fornøyd.

En skal ha is i magen for å starte restaurant i disse dager, spesielt i bydeler som er veldig sesongutsatt og ennå ikke har etablert seg riktig. Nylig stengte Flukt

dørene på Tjuvholmen. Robinson og Fredag er ganske sikker på at det vil gå bedre med The Edge. I hvert fall hvis de klarer å opprettholde kvaliteten, både på mat og service.

- Kalv er lekkert, men iblant smaker det litt for beskjedent. Her er det heldigvis ikke tilfelle, mente Robinson om entrecôte.

Fredags indrefilet var også prima, men neste gang ville nok entrecôte bli foretrukket.

- Å spare 80 kroner er heller ikke å forakte, sa Fredag.

Kokken hadde ikke spart på tilbehøret, som for øvrig var identisk til begge rettene. Asparges, sopp, tomat, mais på tallerkenen og bernaïse-, pepper- og konjakk-saus ved siden av. Ovnstekte poteter ble foretrukket framfor fløtegratinerte og pommes frites, noe som skulle vise seg å være et godt valg.

- Tilbehøret er tradisjonelt, men her står hver eneste bestanddel fjellstøtt på

egne bein. Kokken kan sine ting og restauranten er såpass liten at alt smaker håndlaget, mente Fredag.

En rød italiener av typen Vajra Langhe Rosso 2007 (kr 395) utgjorde et behagelig følge til kjøttet.

Både Robinson og Fredag var lykkelige over at de hadde fulgt servitørens anbefaling og valgt 200 gram kjøtt i stedet for 300. De var begge gode og mette, men det var ennå plass til litt dessert. Fredags sitronsorbet med sjokoladedypet jordbær og rikelig med vodka (kr 105) var en syrligsterk avslutning, mens Robinsons crème brûlée trio (kr 105), som bød på smaksvariantene appelsin, kardemomme og lavendel, satte et delikat punktum for et storveis måltid.

Skepsisen fra noen timer tidligere var fullstendig glemt og Fredag oppsummerte det hele.

- Biffrestauranter som holder nivå som The Edge er det alle bydeler trenger. ●

robinson@fredag@dagbladet.no