



Rosende avisomtaler som har trukket mange spisegjester til The Edge.

FOTO: INGAR HAUG STEINHOLT

The Edge er hakket skarpere enn sine konkurrenter på Tjuvholmen og Aker Brygge. Årsaken heter Limousin Kalv Unik.

 restaurant

## Knall kalv



Indrefilet av kalv

### The Edge

Lille Stranden 9, tlf. 22 83 90 90



**Miljø:** Minimalistisk lokale med sjøutsikt, litt tett mellom bordene, men uten at du blir dratt inn i samtalen på bordet ved siden av. God og vennlig service.

**Meny:** Lunsjmeny, småretter, salater, kjøttretter: hjort, kylling, villsvin, lam. Spesialitet: Limousin kalv. Laks og scampi for dem som ikke ønsker kjøtt.



**Priser:** Over middels: Forretter 97-145, småretter 155-195, hovedretter 225-485, desserter 105. Nesten 500 kroner for en trehekto biff er saftig, du kommer billigere unna enkelte steder i sentrum.

– Jeg synes vi sitter bedre enn dem. Bordvenninnen peker på to som hutter under hvert sitt ullteppe med hvitvin og sigaretter på utservingen til The Edge.

Selv sitter vi sammenklemt ved et tomannsbord, midt i et lokale som ennå ikke er fullt av mennesker. Men de skal komme, vi har fått beskjed om at det så å si er fullbooket. Det har vært to rosende avisomtaler som har trukket spisegjestene hit, vi ser hvordan et utklipp går runden på et av bordene. Kanskje de sjekker hva som er spesialitetene?

Det er bare å ta en titt på menyen, der man gjør et poeng av at de har Limousin Kalv Unik, kjøtt av beste kvalitet. Dermed har Bordvenninnen funnet hva hun vil ha. Klok av skade dropper hun forretter som røkelaks, scampi, fiske- eller oksehalesuppe og velger seg Mix salat isteden. Jeg heller mot klassisk nostalgi og rekecocktail før lammefilet med mint og hvitløkssjy.

#### Utsolgt?

– Har vi fått nye forsyninger vin? Servitøren snur seg til kollegaen bak disken.

– Hvilken vin ville dere ha?

Vi har slått til på en Barolo, en kraftig rødvin som er enhver biffs beste venn. Heldigvis har de fremdeles igjen av den, og flasken blir åpnet tidlig for at den skal kunne «åpne seg» med lukt og smak. Imens smatter vi på nydelig brød, olivenolje og balsamico før forrettene kommer.

#### Storspist

– Jeg trodde ikke den skulle være så stor? Bordvenninnen lener seg tilbake i stolen og ser på restene av salaten hun ikke har klart å spise opp. Jeg bistår med å ta en gaffelbit, siden min rekecocktail var av det mindre spennende slaget.

Lammefiletten retter ikke nevneverdig på inntrykket. Den er mørk og fin, men litt grå i kanten, og hvor blir det av mintsmaken? Da er det Bordvenninnen som har vært mest heldig, med et nydelig, kjøttstykk som er så mørkt at hun vurderer å legge kniven fra seg. Dessuten tre herlige sauser ved siden.

#### Kamp

– Hei! Vekk med labbene! Jeg har lagt min elsk på Bordvenninnens

pommes frites og konjakksaus, mens bearnaisen forduffer på den andre siden bordet.

The Edge har det fortrinn foran mange andre biffrestauranter at de også sørger for bedre tilbehør – selv om den obligatoriske maiskolben er med, får vi også asparges og nydelig aromasopp, og grønnsakene som fulgte med lammet, var knasende friske.

Crème brûlée og roqueforten gir måltidet en lekker og pikant avslutning.

Når alt klaffer, og med litt lavere priser, vil The Edge kunne knive med de fleste.

Dagobert

### prøv også

**Borggården Biffrestaurant** ved Rådhuset. Godt utvalg i Limousinfe, hyggelig lokale og service.

**Trancher** nederst på Grünerløkka serverer langstekt entrecôte med godt, valgfritt tilbehør i rustikk lokale.

**Hereford Steakhouse** på Jernbanetorget. Her får du den japanske spesialiteten kobebiff, men det koster.