



Rest.

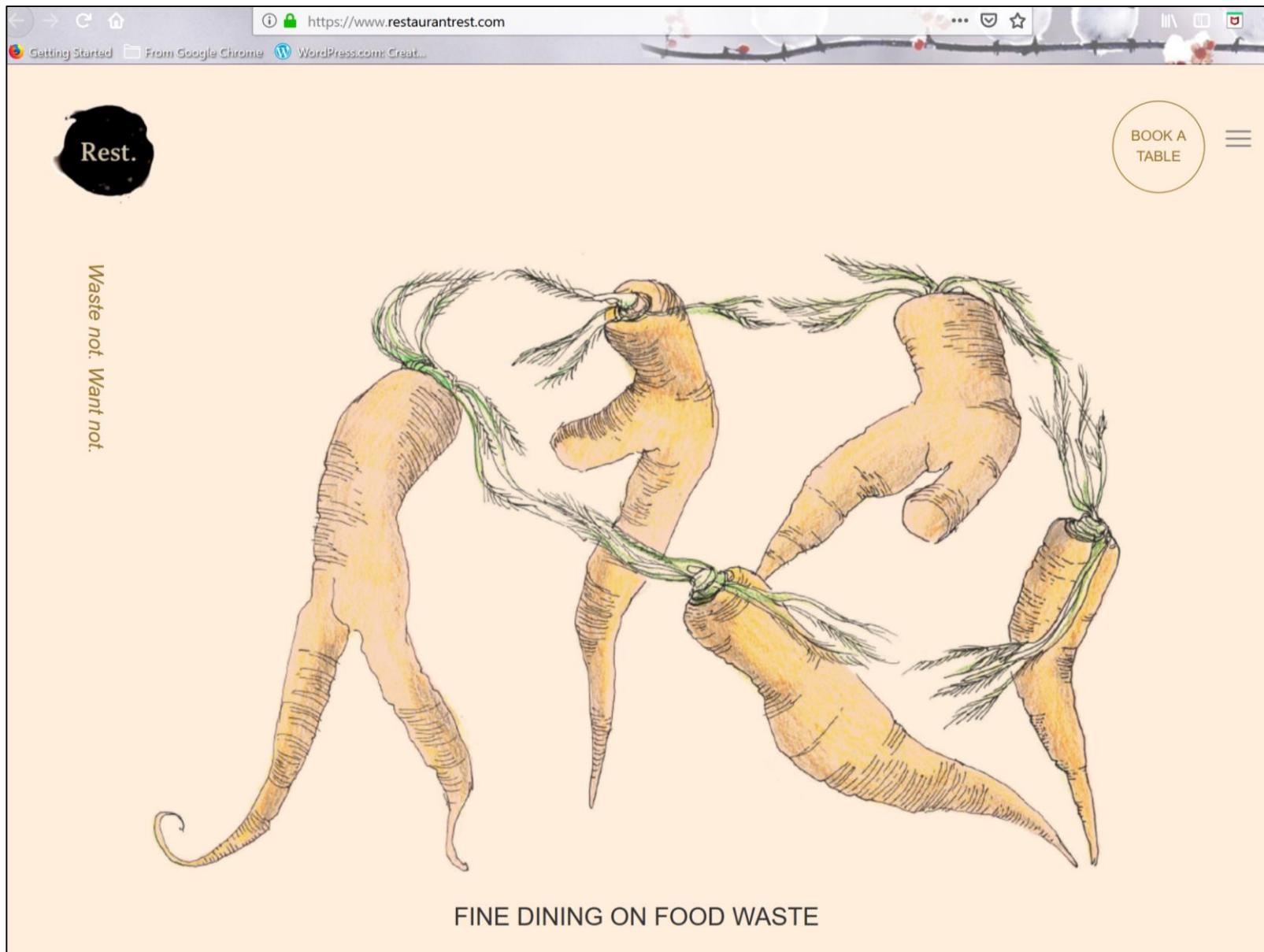
Øystein Ruud  
[post@oysteinruud.com](mailto:post@oysteinruud.com)



JIMMY ØIEN

K J Ø K K E N S J E F

Vi har en rett som vi  
kaller *Forskningsfangst*



# RESTEFEST I VERDENSKLASSE

**Unge kokker løser verdensproblemer på Oslos mest spennende restaurant på lange tider.**

**T**vangsforet gælever og utryddingstruet tunfisk. *Fine dining* har ikke et rykte for å være løsningen på verdens miljøutfordringer. Robinson og Fredag ble rent filosofiske der de satt med hvert sitt glass pinot noir-tung sjampis fra Billecart Salmon, de varme, grå veggene favnet om dem og kokkene forberedt kveldens gilde på et stort, åpent kjøkken.

– Ville du virkelig gått på en restaurant som tilbød politisk korrekt gourmetmat? sa Robinson.

– Høres ikke det fryktelig kjedelig, sunt og snerpete ut?

Men det er akkurat dette nyåpnede **Rest**, i en bakgård nederst i Kirkegata, akter å leve. Råvarene er matverdens utskudd: deformerte gulrotter, stillehavssosters som anses som skadedyrlig eller bananer som er blitt for brune.

**Kreativt tilberedte østers** følges raskt opp av «forskningså» – ål, opprinnelig brukt i forskningsøyemed – nydelig varmehandlet i japansk-inspirerte salt-søte smaker, med byggryn, myse og kyllingsjy ved siden av. Eple og peperrot tilførte syre og sting.

– Wöw, sa Fredag.

Begge hadde gått for full vinpakke. Hvittvin fra Piemonte – det finnes – på den obskure timorasso-druen, var blåss i seg selv, men en flott match til ålen.

Neste rett skulle også etter kvelden bli stående som et eksempel på akkurat hvor genialt Rests konsept er:

En liten munnfull torskejake, lagd som en mousse med florlette hint av sitrus, fikk både Robinson og Fredag til å falle tilbake i stolen.

– Dette er genialt, slo de fast, nærmest i kor.

Så sterke ord ville ikke Fredag ta i bruk om den andre torskeserveringen, der en for unyansett jordskokkrem vekket mer tilbakeholdne reaksjoner.

Nydelig riesling fra Mosel-supertalent Julian Haart satt som et skudd til hale av kongekrabbe – en del av dyret som vanligvis kastes.

Den neste etappen i måltidet var rent vegetarisk.

«Styggo» og utplukket brokkoli og tomat var tilberedt med henholdsvis brokkoliemulsjon, wasabi-arter og quinoa, og på lett El Bulli-aktig vis som en tomatsfære med touch av tabasco. Fredag erklærte:

– Så mye smak!

Deformert gulrot fra Rosnes gård i Vestfold var syndig, elegant og spennende samtidig – med «rike, dype smakstoner fra rause runder med brunet smør, og kløktig behandling på grillen. En artig sake var en oppsiktsevende god match.

Deilig fluffy rødbetbrød, servert med varmt, pisket geitesmør med innrørt lammehjerte, var comfort food på skyhøyt nivå. Men en presentert carpaccio på nyretapp – et meget underverdient stykke kjøtt – smakte ikke like spennende som det serveringen, komplett med flytende nitrogen, royk og sirkus, skulle indikere.

Nivået på de andre hovedrettene var betraktelig høyere. Både andehjerter med en fantastisk intens hønsebuljong, og «kjebab» – kje med nydelig subtile kryddertoner, står bland høydepunktene fra kvelden.

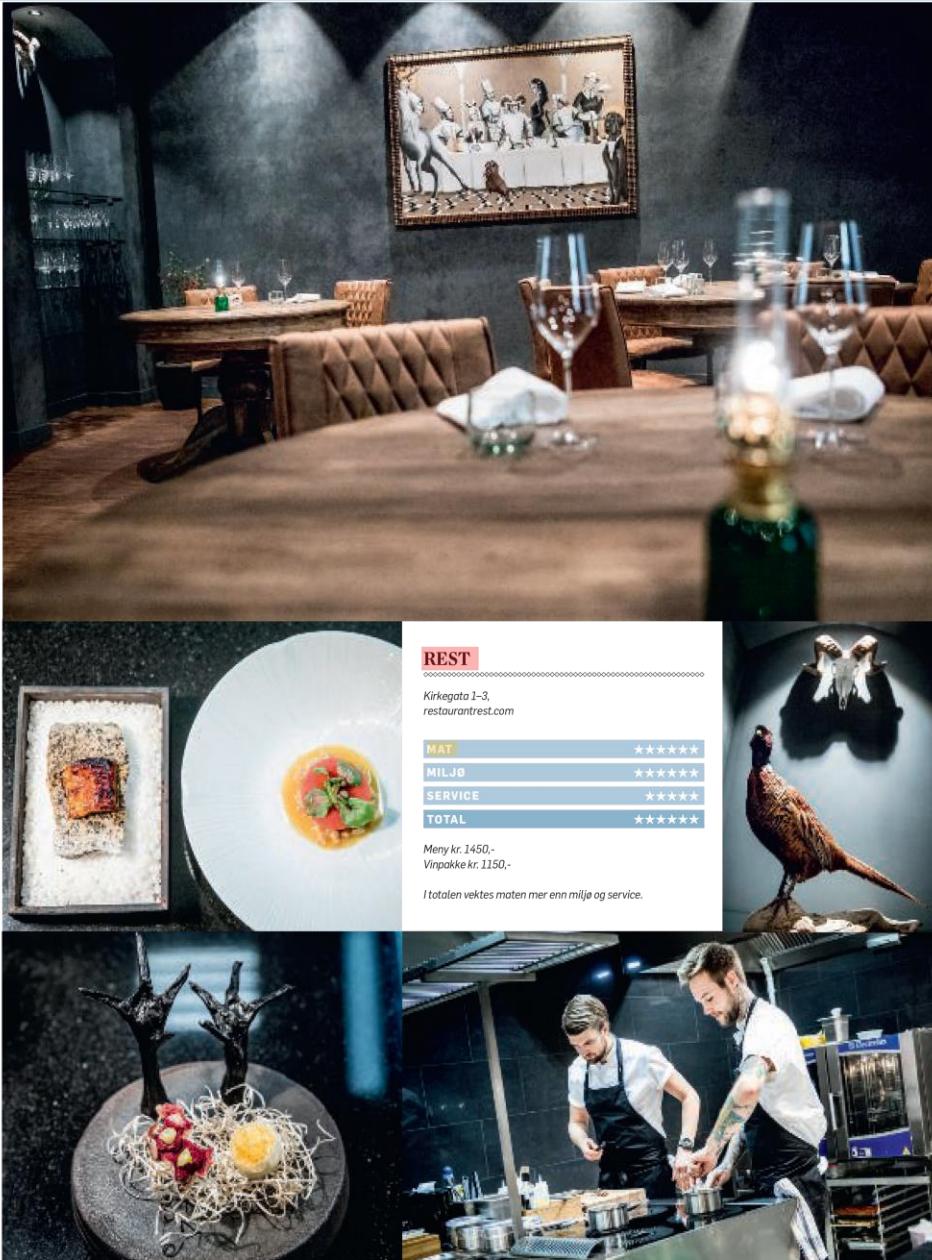
Disse var perfekt matchet med tysk Spätzlebunder og Arbois fra Jura.

Dessertene skuffet heller ikke – spesielt god var en helt fantastisk liten skål med is laget av restene fra Tines produksjon av Snøfrisk. Sjokolademousse kom med bringebær sorbet, lakris, kirsbehærpulver og sukkerspinn (!), for nydelige petit fours med nedfallsepler og brune bananer satte perfekte punktum for et flere timer langt gilde.

Anlegget spilte fet, behagelig 70-tallsrock, og på kjøkkenet hadde eks-landslagskokk **Jimmy** Øjen og hans unge team avslappet, lavmelt stålkontroll på et nivå som kan få amatørkokker til å legge bort steikepanna for godt.

– Dette er rett og slett forbloffende bra, slo Robinson fast.

– Ikke tenk på det formuftige eller det politisk korrekte som ligger bak her: Dette er en uformell og deilig restaurantopplevelse. Og kokkekunst på skyhøyt nivå. \*



## PERLER AV SVINN

På Rest omdannes smuler fra de rikes bord til strålende gourmetmat til de enda rikere.



**REST**  
KIRKEGATA 1-3, OSLO  
Telefon: 922 50 016  
restaurantrest.com

MENY ★★★★★  
MAT ★★★★★  
PRIS ★★★★★  
SERVICE ★★★★★  
MILJØ ★★★★★  
TOTALET: 27  
  
Svinnaktig godt

### SALT & PEPPER

**DET ER MANGE** mäter å smykke seg på i 2018. På nyåpnede Rest i Oslo bekjentgjør de på sin nettside at man kan få spise matavfall for den nette sum av 1450 kroner per gjest. Eller som de skriver: «Fine dining on food waste.»

- Det er i det minste positivt at de bruker det nært utskjelte begrepet «fine dining». Det er ikke mange som gjør lengre, særlig ikke om det som andre i bransjen kaster i soppelet, sa Salt tort.

Det var ikke bare begrepsbruk og prisnivå som signalierte høye ambisjoner. Lokalet - opprinnelig noen kontorer i en bakgård ved Bankplassen - er pusset opp i en halv evighet, er vindusløst og mørkt, og besto i kveld av velkledde, nesten sakralt anlagte spisegjester påhengt sveitsiske armbånd i hundretusenkroneklassen. Lydnivået var diskret, forventningsfullt. Til vårt øre store, runde bord kom spinkle Zalto-glass med champagne fra Billecart-Salmon, fulgt av stillevassbøster, en liten med stanselleri og selleriørt og en stor med eggstang og brokkolislett.

- Disse invaderer kysten vår, sa en kokk om den uønskede gjesten i økosystemet.

Det smakte vidunderlig av hav og syrefriskhet ikke som.

**RESTVITENSKAP.** Bakteppet for restauratantsingler Rest er dystert, intensjonene deres kanske prisverdige. Matsvinn og forbruk er et enormt moralisk og miljømessig problem. Uproduktive høne gasses i hjel for å bli bindemiddel i sement, krokete gulrotter kastes rett på dyng. Restauranten mener praksisen strider mot all formuft, og samtidig frarover os matoppleveren. Den samvittighetsfulle nytelsen din kan skyllnes ned med vinpakkene til 1150 kroner.

Å bordet kom således «forskningsfangst», al fra Arendal fisket opp utelukkende for å sjekke bestanden for den vanligste kastes, men her omdannet til restaurantmat. Ål er en himmelsk råvare, fileten lår nå soyaglasert, tander og frende: på en gløvarn stein: Full av salt og finnesse mot en skål byggbrynn med myse, kyllingsy, pepperrett og granny smith-eples i glasset! Et gret hvitvin fra Piemonte på den nokså ukjente timorasso-druen. Vakker var også neste servering, «kina mot kina», et fritert torskeskinnsomsluttet svart hvitløkskrem Nemesis tildekk sukkerspinne så solbærristike funnet Slottsparken. Det kastes årlig rundt 30.000 geitekillingar i Norge. Satt til livs med redvin fra Jura er definitivt en bedre uttryttelse.

Dessertene, herholdsvis en laget på restavfall av Snøfrisk-prosjektet, et hvitt sjokoladelokk over en nyperosersorbet, samt en variasjon over den legendariske sjokoladekaken Nemesis. Kremet tildekk sukkerspinne så solbærristike funnet Slottsparken. Det kastes årlig rundt 30.000 geitekillingar i Norge. Satt til livs med redvin fra Jura er definitivt en bedre uttryttelse.

Teknisk, strøkent og velsmakende. En egenartet fugl i restaurantverden. Noen ganger virker ovensynlig dogmer og selvplagte begrensninger godt.

**GULL AV GRÄSTEIN.** Rest er aldeles ikke perfekt. Lokalet faller nok ikke i alles smak med sine downlights, dramatisk mørke vegger og gullrammer. Musikken er av varierende kvalitet, og de har litt å hente på timing under service. Når regningene med vinpakkene, kaffe a/e, tips og champagne havner på øsso kroner, er det også lett å avskrive prosjektet som en gimmick, som noe meningsløs staffasje og kjøpt samvittighet til dem som fortjener det aller mest. Eller man kan bare kose seg med matavfallet for Michelin-inspektorene kommer.

Maten ble grundig, dog uformelt presentert, ofte av stedets mange kokker, deriblant lærling og sjerner-skudd Sebastian Skauen Johnsen (18), kjent fra tv-programmer som «Masterchef». Kjøkkensjef Jimmy Øien har bakgrunn fra Palace Grill og Kokkelandslaget. Maten ble grundig, dog uformelt presentert, ofte av

**EGGENDE.** Maten på nykommeren Rest er teknisk, leken og full av påfunn og finesse.



BEGGE FOTO: ANDREW PANDA

	RESTAURANT	DATO	SNITTPRIS
20	<b>CREDO</b> TRONDHEIM Perfeksjon på stram line	15.09.18	1300 kr 22 retter
28	<b>MAAEMO</b> OSLO Verd sine tre stjerner	25.11.17	2600 kr 16 retter
27	<b>REST</b> OSLO Svinnaktig godt	01.12.18	1450 kr 15 småretter
27	<b>STATHOLDERGAARDEN</b> OSLO Michelin-klassissime	18.11.17	450 kr hovedrett
26	<b>FAGN</b> TRONDHEIM Fagnomenalt	29.09.18	1015 kr ti retter
26	<b>KATLA</b> OSLO Kulinairisk festlokale	08.09.18	850 kr åtte retter
26	<b>KONTRAST</b> OSLO Lekne kontraster	19.05.18	950 kr sekts retter
26	<b>À L'AISE</b> OSLO Hjerne uten stjerne	03.03.18	1595 kr åtte retter
25	<b>HAPPOLATI</b> OSLO Salig asiatisk-norsk blanding	14.07.18	750 kr ni retter
25	<b>GALT</b> OSLO X-faktor uten faktor	05.05.18	865 kr sekts retter
25	<b>PALACE GRILL</b> OSLO Roff klassiker	03.02.18	1350 kr ti retter
24	<b>MANGELSGÅRDEN</b> OSLO Venring og volsmakende	27.10.18	100 kr småretter
24	<b>BON LÔ</b> OSLO Spansk og avslappet gourmet	07.04.18	865 kr ti retter
24	<b>TXOTX</b> OSLO Baskisk jubel	20.01.18	118 kr småretter
23	<b>KRAFT BODEGA</b> TRONDHEIM Gyltent vinkart	24.11.18	850 kr Ni retter
23	<b>BASÍ</b> OSLO Sett, salt og kremet	09.11.18	895 kr sekts retter
23	<b>VINTAGE KITCHEN</b> OSLO Kontroll på kontinentet	13.10.18	655 kr fire retter
23	<b>RESTAURANT EINER</b> OSLO Et godt sted å være	06.10.18	650/850 kr fire/sekts retter
23	<b>BRASSERIE OUEST</b> OSLO Over-matten-klassiker	22.09.18	277 kr hovedrett
23	<b>TOPPHIM</b> OSLO Nydelig nordisk	11.08.18	590 kr fem retter
23	<b>FVR BISTRONOMI &amp; BAR</b> OSLO Bistronomisk hage	09.06.18	259 kr hovedrett
23	<b>ARAKATAKA</b> OSLO Moderne klassiker	24.03.18	545 kr fire retter
23	<b>LULU</b> OSLO Salig omakase	17.02.18	75 kr småretter
23	<b>PUBLIKO</b> OSLO Publikumsfri med snert	13.01.18	163 kr småretter
22	<b>KOLONIHAGEN FROGNER</b> OSLO Kontrollerte godsaker	25.08.18	128 kr småretter
22	<b>TOLLBODEN RAKHAGEN</b> KRAGERØ fantasstisk vinkart	28.07.18	180 kr hovedrett
22	<b>SAWAN</b> OSLO Moderne asiatisk på norsk terrasse	26.05.18	625 kr hovedrett
22	<b>SENTRALEN</b> OSLO Utformet jordomsfelling	17.03.18	625 kr sekts retter
22	<b>CHEZ COLIN</b> OSLO Erkefransk	10.03.18	285 kr hovedrett
22	<b>SKUR 33</b> SKUR God og solid sjemat	10.02.18	281 kr hovedrett
22	<b>NODEE BARCODE</b> OSLO Global lüksus	16.12.17	645 kr sekts retter
21	<b>ENGO GÅRD</b> TIJOME Ute av form	18.08.18	1205 kr syv retter
21	<b>EDDA</b> OSLO Rimelig og trygt i Barcode	23.06.18	230 kr hovedrett
21	<b>PARE 29</b> OSLO Klassisk idyll bak Slottsparken	16.06.18	315 kr hovedrett
21	<b>AIAHAN</b> OSLO Kyndig thai under marke parosoller	02.06.18	445 kr fem retter
21	<b>LING LING BY HAKKASAN</b> OSLO Kinamat med bladgull	12.05.18	998 kr ti retter
21	<b>ASTRAL</b> OSLO Alene med ambisjonene	28.03.18	1395 kr ti retter
20	<b>BA3</b> OSLO Praktisk, men kjedelig	17.11.18	293 kr hovedrett
20	<b>NIGHT PIG</b> OSLO Sjarmrende, japanske småretter	03.11.18	90 kr småretter
20	<b>BRISTOL GRILL</b> OSLO Royksmaks i historisk hotell	20.10.18	350 kr hovedrett
20	<b>LYSVERKET</b> BERGEN Turister, ambisjoner og rot	30.06.18	899 kr fem retter
20	<b>FJORD</b> OSLO Falmet fisk	28.04.18	695 kr sekts retter
20	<b>ALEX SUSHI</b> OSLO Lite rytt på sudshifronten	21.04.18	325 kr hovedrett
20	<b>THE THIEF FOODBAR</b> OSLO Mark mattbar med hotellpris	27.01.18	318 kr hovedrett

FLERE RESTAURANTANMELDELSER PÅ [SMAK.NO](http://SMAK.NO)

# Mata vfall mot stjernene

Er nykommeren Rest rett og slett Oslos beste restaurant? Maten er like god som tanken når de løfter matavfall til himmels.

**Alle snakker om** hva de spiser, men Rest er eventyret om alt vi ikke spiser. Et av vår tids miljøutfordringer er all maten som kastes, og ikke bare det som går i kverna når datomerkningen lyser rødt. Ifølge Matvett kastet vi i 2017 alene minimum 385.000 tonn spiselig mat i Norge. Tallene viser riktignok en optimistisk nedgang, og nå kan også du bidra litt gjennom å spise på Rest i Oslo. Det vi si, om du overvinner tanken på at du må betale 1.450 kroner per person for å spise det andre behandler som seppel. Men idet de små grønne glaserte epiene plasseres foran deg i en hel liten rekke av oppfinnsomme og nydelige desserter, som sluttet på et måltid som har etterlatt deg måpendede blant annet over en utenomjordisk «Kjebab» laget på kjekkjøtt, er all tvil blåst av banen. Når Michelininspektorene har vært på Rest kommer ingen lenger til å stusse over prisen.

**Rest er kompromissløs** matlaging, vinmenyen (som koster 1150 kroner per person) er en global avhandling og smaken kombinert med håndverket og fantasi til kjøkkensjef Jimmy Olsen og hans team plasserer dem i aller øverste sjikt av norsk matkunst. Målt mot kvaliteten og hvilke ressurser perfeksjonen til Rest krever, har de prisen seg riktig, og som grunnlag ligger råvarer som bare unntaksvis kan kjøpes over disk. Når østerson kommer i to størrelser handler det om den utskjelte inntrængeren stillehavssørsen. På bordet til Rest er den helt fantastisk, den største dampet med eggstand og servert i bambusdampkoket. På den kryptiske menyen innfrir østerson til titelen «Havets konfekt», mens den neste frir til forventningene som «Forskningsfangst».



Akkurat nå er Rest best. Restauranten i Oslo sentrum imponerer med håndverk og finesse.

FOTO: BYLØVNE





**Rest er kanskje  
Oslos beste  
restaurant**



**Anmeldelse: Restaurant Rest lager  
gourmetmat av søppel - og får  
toppkarakter**

FOR ABBONENTER



**Robinson rest: -  
Wow! Dette er  
genialt**

**NORGE  
MÅ OPPLEVES**



**Denne restaurangen lager kulinarisk gull  
av restemat**

Luksusrestaurangen Rest, som baserer seg på overskudd, matsvinn og «ukurante» råvarer, har åpnet i Oslo.

Publisert: 23. november 2018

**MATEN VI DELER**



**RESTAURANT REST – EN NYKOMMER PÅ  
STJERNEHIMMELEN!**

JANUARYNKHET 20 NOVEMBER 2018 0

Like ved Bankplassen i Oslo har det lenge gått rykter om at det snart åpner en restaurant med ambisjoner, fine historier og dyktige kokker bak knivene.... Endelig er tiden her, og Restaurant Rest har endelig åpnet dørene. I samme bygg som Engebret