

# Ukjent vinterperle

Sjøflyhavna Kro fungerer faktisk bedre om vinteren enn en varm sommerdag.

LONG & SHORT  
IVÁN KVERME (FOTO)

**- VIL DU DIT? SJØFLYHAVNA KRO?** Det er jo full vinter og høye brøytekanter ute. Er ikke det bare et sommersted? Er du sikker på at de har åpent på denne tiden av året? sier Long med mye skepsis og motvillighet i stemmen.

Short har lang erfaring med stedet og omtaler den som sin utvidede nabolagsrestaurant.

- Du kommer til å kjenne varmen fra peisen og få en fantastisk utsikt, lokker Short.

Long er ikke overbevist. Selv ikke når hun parkerer foran restauranten på en av plassene merket «Gratis for Sjøflyhavnas kunder».

- Jeg tipper det ikke er gratis. Dessuten ser det stengt ut, sier Long uten å gjøre mine til å gå ut av bilen.

Short velger å overhøre den negative sutrekoppen og setter kursen mot dagens leverandør av en varm lunsj. Ganske riktig. Døren er åpen, det brenner lystig i peisen og rundt halvparten av de 90 sitteplassene er opptatt av andre ute i samme ærend. Long virker oppriktig overrasket da hun oppdager det samme. Med langt lystigere skritt setter hun kursen mot et vindusbord.

**EN BLID OG OPPMERKSOM** servitør følger etter, ønsker velkommen og gir duoen hver sin meny. Short er i burgerform, men i villrede på hvilken av de fem ulike burgerne hun skal velge. Det eneste hun vet, er at hun helst ikke vil ha fries.

- Min favoritt er Classic Sjøflyburger, sier servitøren og foreslår at Short ganske enkelt bare bytter ut de friterte potetstripene med coleslawen som medfølger Deluxe-burgen. Short svarer med tomme opp.

Long er, til en forandring, i middagsform selv om klokken bare er tolv og bestiller torsk med grønn erterpuré, bacon, poteter og smørsaus. For øvrig den dyreste ordinære retten på menyen til 289 kroner.

- Dette kan ta tid, informerer besserviseren Short i det en stor gruppe dressklede menn kommer drassende inn i restauranten med hver sin trillekoffert av mer eller mindre moderne karakter.

- Tipper de savner at flyplassen lå på Fornebu.

Da hadde de hatt gangavstand, sier Short om det hun antar har vært et bedriftsbesøk i nabolaget.

**LONG KIKKER SEG RUNDT I LOKALET** og oppdager at det ikke er én eneste barnevognmafia til stede. Med unntak av en kvinnelig firerbande som kan være bestemødre, oser det av businessfolk.

- Det er mange av de nærliggende firmaene som bruker oss. Og de bruker oss mye. Her er det mye folk hver dag, sier en av Sjøflyhavnas ringrover på serveringsfronten og smiler fornøyd.

Short begynner å bli misfornøyd. Det har snart gått en halv time, og ingen mat er å se.

- Jeg tror ikke de takler å ha mye folk. Det er snarere regelen enn unntaket at det tar tid å få mat og enda lenger tid å få gjort opp regningen, sier Short i det den trivelige servitøren kommer svinsende med nok mat til dem begge.

- Oj, sier Long og klikker på det som kunne vært en middag til to.

- Dobbeltt, sier Short da hun ser den rause porasjonen med ekstra coleslaw på sin tallerken.

Long har allerede bestemt seg for at hun ikke kommer til å spise opp alt. Short banner på at hun kommer til å spise opp hvert gram på sin tallerken.

- Min burger smuser på terningkast seks. Litt tørt og kjedelig burgerbrød trekker med. Og i min verden burde kjøttet fått et halvt minutt kortere tid i varmen, men ellers er dette prima, sier hun og forsyner seg raskt med én bit til. Den smeltede cheddarosten blander seg med tomat og løk.

- Denne torsaken er helt perfekt både i konsistens og smak, sier hun som i utgangspunktet var mer enn skeptisk til å legge turen til en sjøflyhavn vinterstid.

- Potetene er kokt til perfeksjon og ertepureen er knallgrønn. Åpenbart laget av ekte ertre, sier Long og dypper gaffelen dypt ned i den syndige smørsausen.

**DA MÅLTIDET ER OVER**, har Short gjort som hun banner på. Nesten. Kun to skiver sylteagurk ligger igjen på tallerkenen. Hun synes hun er for gammel til å be om mat uten sylteagurk.

Long har også holdt sin del av veddemålet. Fisken er borte, men de to siste potetene har hun ikke klart å ta livet av.

- Dessert? lokker servitøren over ett kvarter etter at de to åpenbarter ferdige med hovedrettene. Kniv og gaffel føl-



## Sjøflyhavna Kro

Sjøflyhavna ble tatt i bruk i 1948 som ekspedisjonsbygning og kontor for å møte økt sjøflytrafikk. Året etter åpnet en kafé og etter 60 driftsår har det vært ulike elere og driftsform. Men utsikten over Oslofjorden er den samme. Den kan du se fra uteserveringen, restauranten og fra taket en varm sommerdag. Da er baren åpen. Menyene er innholdsrike, maten veldig god, men dessverre er servicen fortsatt like treg som den har vært i mange år. Men det hjelper litt at de ansatte i det minste er trivelige.

- Sted: Martin Linges vei 57, Fornebu
- Pris lunsjretter: 179 kroner
- Tid før maten kom: 27 min
- Besøkt: 14. februar

ger skikkelig bruk og ligger samlet i ti på halv fem-posisjon.

De to smiler, stryker seg lett på magen og beklager at det ikke er plass til hverken pørmekaker, amerikansk ostekake eller eplekake. Men de vil gjerne betale.

- Bli med til kassen, så fikser vi det med én gang, sier servitøren.

Short, som fryktet nok en runde med irriterende venting, smiler fra øre til øre. Måtte dette bare fortsette også når solen titter frem og det også blir fullt på ute- og takserveringen.

lunsguiden@fnansavisen.no



nmelderne **Long & Short** er dine følgesvenner i jakten på gode steder for forretningslunsj eller en matbit i arbeidstiden.



## De 20 siste anmeldte

**The Pink Elephant:** Et av byens beste kjøkken. (2.9.17)

**Christiana:** Overraskende sjarmerende stemning, utover skumle dukkehoder og litt mye krimskrams. Et strålende kjøkken. (15.2.18)

**Mr. Bay:** Veteranen på Tjuvholmen holder fortsatt høyt nivå med sine retter fra Asia, med krydder og urter fra Vietnam og Thailand. Rask, hyggelig og profesjonell betjening. (2.2.18)

**Akers Mek.:** Restauranten åpnet ifjor sommer, i et lokale som har stått tomt i lang tid. Serverer en blanding av husmannskost og internasjonale retter. God mat, gode priser og nydelig service. (21.12.17)

**Nighthawk Diner:** Jan Vardøens helstepte diner-konsept leverer nydelig mat og superb stemning på Frogner. (18.12.17)

**Smalhans:** Smalhans er en lun og trivelig restaurant, med en blanding av nytt og gammelt. Det enkleste er ofte det beste, særlig når det gjøres av Smalhans. (8.12.17)

**Theatercafeen:** Myteomspunnet og elsket. Servicenivået er upåklagelig, maten går fra sikkert og klassisk til spennende og fantastisk. (28.10.17)

**Kverneriet Solli Plass:** Det er lett å bli både mett og tjukk på Kverneriet, men du verden for en hyggelig måte å ese ut på. Nydelig mat og strålende service. (21.10.17)

**Pascal Tollbugaten:** Et knallsterkt sjarmtroll som byr på mer enn søte fristelser. Eksepsjonell service og god mat, men litt høyt støynivå. (5.9.17)

**Genki:** Den japanske restauranten i Vikka har alle ingredienser for å bli en sjarmbombe, men foreløpig blir det litt vel diskret. (16.1.18)

**Nedre Foss Gård:** Har stått opp fra asken, men lover mer end de holder. (9.12.17)

**Maya's:** Italiensk restaurant hvor barnevennligheten står til terningkast seks. Menyen er for kjedelig til å vekke entusiasme dessverre. (17.1.18)

**Vesper Gastrobar:** Den lokale baren i Bjørvika fokuserer på daglige faste aktiviteter som quiz, spillekveld, live musikk, after work og påsefest. Litt snau lunsjmeny og får ikke bingo med valg av dagens rett. Men servicen er god og lokalet midt i smørøyet for en forretningsprat. (13.1.18)

**Santinos:** Populært møtested på Skøyen med helt grei mat og avslappet betjening. (3.1.18)

**Vindern Bytelspiseri:** Belliggende i sjarmerende lokaler i Vinderen krysset. Skulle bringe husmannskost tilbake, men ventetiden er lang og nivået middels. (23.11.17)

**Hitchhiker:** Nuggets fra Nepal kan ikke redde en hell lunsj. Hitchhiker fungerer ikke som et sted å spise forretningslunsj. (9.11.17)

**Jamie's Italian:** Restauranten på Aker Brygge er, etter eget utsagn, en folkelig nabolagsrestaurant. Menyen er preget av pasta og pizza, men også burgere, ulike kyllingvarianter og flere småretter. Passer perfekt til en barneburstdag. Der er prisene eksemplariske og menyen ser bra ut. For voksenmeny er prisnivået for høyt. (4.11.17)

**Café Ellse:** En tragedie på Frogner. Maten er skrekkelig dyr og stedet er loslitt. (16.11.17)

**Xich Lø:** Tiden har stått litt stille på Xich Lø, som serverer kjedelig asiastisk mat laget uten entusiasme. Servicen er brysk eller rett ut fraværende. (19.9.17)

- KARAKTERSKALAEN:**
- 6: Oppskrivende bra i alle ledd
  - 5: Gjennomført høyt nivå og bortimot leilfri mat og service
  - 4: Et over gjennomsnittlig godt restaurantbesøk
  - 3: Bra, men har en del å jobbe med
  - 2: Spiselig, men ikke verdt pengene
  - 1: Finn på noe annet å gjøre

\* Vi tar forbehold om at restaurantene kan ha endret meny siden vi var der.