



# En fredag på Grand Café



DE HISTORISKE





**En travel fredag i Karl Johan. Mennesker går frem og tilbake foran et av Norges mest kjente landemerker, Grand Café på Grand Hotel. I år feirer begge hele 150 år.**

**Av:** Camilla Iversen, De Historiske

---

Innenfor den store, grasiøse murbygningen fra 1874 er det høyt under taket og en spesiell, men rolig og varm atmosfære. Head sommelier, Sondre Apalseth, ønsker gjestene hjertelig velkommen når man entrer de store, gullbelagte svingdørene på Grand Café som så mange kjente skikkelser har gått gjennom tidligere.

Dette var nemlig stamstedet til store navn som Henrik Ibsen, Roald Amundsen, Knut Hamsun, Gustav Vigeland og Fridtjof Nansen. Den gang da Oslo het Kristiania. På Grand Café er det mye kulturhistorie i veggene og spisestedet har vært en naturlig storstue i hovedstaden gjennom generasjoner. Dette er den perfekte møteplassen for å studere yrende folkeliv gjennom de store vinduene, feire livets høydepunkter, dele historier, latter og å skape nye minner.







# *“Et av Norges mest kjente landemerker i hele 150 år”*

Nå er vi her, en fredag, akkurat i tide for lunsjrushet. Jeg blir geleidet gjennom lokalet til et stort rundt bord ved vinduet. Omringet av stemningsfulle, levende lys og summende stemmer. Servitør, Renata Pruszynska, dukker opp ved bordet og ønsker meg hjertelig velkommen og spør om jeg ønsker noe å drikke mens jeg studerer den innholdsrike menyen.

Selv om spisestedet har vært gjennom, forståelig nok, noen renoveringer på sine 150 år er Grand Café's sjel og tradisjoner godt bevart i detaljene den dag i dag. Vakker dekorhimling av den norske arkitekten Lars Backer. Ikoniske Thonet stoler av interiørdesigner Michael Thonet, og tre berømte Christian Krogh malerier. Det største, “Kristiania Bohemen”, dekker hele bakre vegg av Grand Café. Et vakkert maleri i røde, grønne og brune toner som illustrerer en rekke kjente forfattere, kunstnere og andre sentrale personer som levde sine liv på Grand Café mot slutten av 1800-tallet.

Selv en av Norges mest kjente landemerker føles personlig og varmt. En plass du kan rømme til et par timer og nyte av god mat og drikke. Fra de fleste bordene i restauranten gir den åpne kjøkkenløsningen innsyn til å kunne observere de dyktige kokkene i aksjon, mens herlige dufter av sesongens lokale råvarer fyller restauranten.







Jeg får bli med inn på stjernekjøkkenet hvor kjøkkensjef, Mark Vella, er i full gang med dagen sammen med sitt dyktige kokketeam. Man merker fort den gode dynamikken og samarbeidet blant kolleger som skapes på det romslige kjøkkenet. Hver stasjon er bemannet og Mark gir korte beskjeder mens han beveger seg mellom kokende kjeler, damp fra komfyrer og kniver i full aksjon gjennom ferske råvarer. Storfavoritter som Moules Frites, Cæsar kyllingsalat og Kremet fiskesuppe blir produsert her i et synkront samarbeid. Koking, hakking, flambering, steking, dandering og repeat. En fullstendig ro, til tross for at det er fredag. Dette er gastronomisk håndtverk i førsteklasse.

Selv har jeg bestilt konfitert andelår med en fløyelsmyk potetpuré, fargerik ratatouille og crispy potetchips. Retten smelter på tungen fra første stund. Denne er laget av kjærlighet - med lidenskap for matfaget.

Her kunne jeg ha sittet i ro i timesvis for å studere interiøret, grandiose malerier på veggene, kokkene i aksjon og de travle menneskene som haster forbi utenfor. Grand Café tilbyr en liten pause fra hverdagen, enten du kommer alene eller med flere. Her er du alltid varmt velkommen inn i hovedstadens storstue!





