

MAGNUS KÖK. Falkberget 24 Laholm.



## ENKELHETENS SVÅRA KONST

Att Komma in i *Magnus Kök* en nästan vilken kväll i veckan som helst ger en känsla av beträda en annan värld, en värld av aktivitet. Bland de få borden sjuder samtal och en och annan gäst sitter med datorn uppfälld eller läsande en bok. Rörigt, trevligt och välkomnande. Menyn är enkel. Några standardnummer som aldrig byts ut: "Grekisk sallad utan greker" är en grovt skuren sallad, tomat, gurka, lök, tomat och dansk fetost från ett litet mejeri på Fyn. "Romersk lax" av en rejäl skiva norsk fjordlax med ett Colosseum av mandelpotatismos invid. "Den unge Buddhas val" består av en enda plommontommat från ägarens egen odling, serverad på klassiskt porslin. Då underteckna första (och ska medges; sista) gången kom den med en föreläsning av kyparen kring kost och religion. Men på menyn finns även klassiker som "Långa med majonnäs", "Hjortklöv med brynt gräs", "sidensituerad vildsvinsunge" och "fiskbullar med fiskbullar". Förrätterna består av huvudrätterna i miniformat och efterrätterna består helt enkelt av invändningar mot huvudrätterna. Så består till exempel "Det Buddha valde bort" av en stor skål choklad och gös mousse.

Portionerna är, med nämnt undantag, rejält tilltagna och man går aldrig hungrig från *Magnus Kök*. Billigt? Tja, man får mycket för pengarna men med personer med kommunens medianinkomst går knappast dit oftare än tre gånger i veckan.

Kan jag rekommendera stället? Absolut. Missa inte om ni har vägarna förbi Falkberget.

*Rita Falski*