



Grönt. Kafékedjan Koloni, som satsar på Kravmärkt och säsongsbetonad mat, öppnar nu sitt femte kafé i Stockholm. FOTO: MAGNUS RAGNVID

Ekologiskt kafé med juicer & Medelhavsmat

Ekologisk mat efter säsong. Så kan man sammanfatta matkaféet Kolonis matfilosofi. Kedjan, som drivs av matprofilen Jonas Sandström, startade i Saltsjö-Duvnäs för 15 år sedan och slår nu upp portarna för sitt femte projekt – ett kafé på Telefonplan, intill skolan Konstfack, i södra Stockholm.

Här går det att stanna till för en

fika, äta lunch eller avnjuta en middag. Fokus ligger på Medelhavsmat med asiatiska influenser, blandat med svenskt. Det finns alltifrån matiga smörgåsar på levainbröd till råsaftjuicer och smoothies. De Kravmärkta råvarorna väljs efter säsong och det finns en mindre à la carte-meny som byts ut varje månad. Luncherna byts varje vecka.

Koloni

Adress: Telefonvägen 22 A, Stockholm.

Inriktning: Ekologisk mat med influenser från Medelhavsköket, Asien och Sverige.

Priser: Smörgåsar från 75 kronor, lunch och middag från 95 respektive 145 kronor.

Mer info: Koloni.se.



FOTO: HANS DESSER

Listan! MATEN SOM VI GOOGLAR

Hälsomat och långkok är i topp om svenskarna får välja – här är maten vi googlade mest under 2014.

- 1. Chiapudding**
2014 var året då superfröet chia blev en raket.
- 2. Gremolata**
Persilja, vitlök, olja och citronskal i fräsch mix.
- 3. Pulled chicken**
Långkok är fortsatt trendigt.
- 4. Pulled beef**
Nöt ersätter fläsk som dragen trend.
- 5. Chokladmarkis**
En sammetslen dessert som är chokladälskarens dröm.

KÄLLA: GOOGLES TRENDLISTA 2014

DOWNTON ABBEY SOM VIN

Vin. Fans av tv-serien Downton Abbey har fått ett eget vin. Smaken är kryddig med inslag av viol. Beställs på Systembolaget för 101 kronor.

