

S:t Michel restaurang och vinkällare i Lund

Den 2/2 2008 fyllde jag 24 år. Jag och min älskade flickvän Linn hade bokat ett bord dagen före på S:t Michel restaurang och vinkällare i Lund till min födelsedag. När jag ringde för att boka bordet påpekade jag att jag fyllde år, och jag fick till slut ett bord klockan 20:00 på födelsedagskvällen.

När vi kom dit på kvällen klockan 20:02 för att vara exakt, så var inte vårt bord redo. Servitören, som hette Max tydligen, sade att han bara skulle göra i ordning bordet. Ingen fara med det tänkte vi, kan väl inte ta så lång tid att göra i ordning ett bord. Ett par minuter senare gick vi och satte oss vid bordet och fick menyerna.

Vi beställde varsin förrätt med tillhörande cider respektive öl. Tyvärr var den ”vanliga” cidern slut och de hade bara X-ider av sorten ”julspecial” kvar – men det gjorde väl inget tänkte vi. Vi beställde också huvudrätten samtidigt, Linn beställde någon form av kycklingfilé för 150 kr och jag beställde oxfilé för 220 kr. En flaska vitt vin beställdes också till huvudrätten. Det dröjde ungefär fem minuter sedan fick vi in vår cider respektive öl, och kort därefter vår förrätt. Allting var super! Hur gott som helst!

Vi äter upp vår delikata förrätt och njuter av vår cider från juletiderna samt min egen öl. Efter vi hade ätit klart vår förrätt, får vi sedan in huvudrätterna i ungefär lagom tid efter vi var klara med förrätten. Nu börjar felen komma rullandes. För det första ska drycken alltid serveras *före* huvudrätten kommer in till bordet. När vi väl fått vår huvudrätt och börjat kalasa lite på den kommer vår servitör och sticker in huvudet och undrar om vi inte hade beställt *rött* vin. Jag säger fort att ”nej, vi hade beställt *vitt* vin”. Ingen skada skedd här egentligen, men vi hade ju faktiskt beställt just vitt vin. Två minuter senare kommer han och serverar det just *efter* att vi har fått vår huvudrätt.

Sedan börjar jag skära i mitt kött vilket visar sig vara mycket, mycket rött. Det var verkligen bara stekt på ytan. Linns kyckling var däremot hur perfekt och god som helst. Vi kallar på vår servitör och påpekar att oxfilén var näst intill rå och det var inte vad jag hade önskat mig, eftersom jag hade beställt den medium stekt, och därmed verkligen inte ville ha så pass rött kött. Servitören sa ungefär något i stil med ”jaha, okej”, så tog han min tallrik och gick ut i köket, medan Linn äter sin jättegoda och stora kycklingportion. Efter ungefär fem minuter kommer vår servitör tillbaka med tallriken och sätter den hos mig. Jag börjar skära i min oxfilé, och märker att den *fortfarande* är extremt röd, inte *alls* vad folk i

genomsnitt skulle kalla medium. Jag kallar sedan på servitören och säger till honom att ”om det här är vad ni kallar medium, så vill jag ha den *helt genomstekt*, för jag kan inte äta den så här rå”. Återigen, säger han något i stil med ”jaha, okej” på ett extremt nonchalant sätt, och tar tillbaka tallriken. Linn fortsätter äta sin goda och bra tillagade kyckling.

Nu vid tredje tillfället när jag ska försöka äta mitt kött så ser jag att köttet har blivit betydligt mindre, och att köttbitarna verkligen är i *absolut* minsta möjliga storlek. Oxfilé är ju dyrt, och det brukar serveras relativt små portioner av det, men de här bitarna var i fullkomligt minsta laget. Jag har aldrig i hela mitt 24-åriga liv sett så små portioner av oxfilé. De två bitarna oxfilé jag fick var cirka fyra-fem centimeter i diameter stora. Har jag verkligen betalat 220 kronor för att få två stycken så här små bitar frågar jag mig, när jag jämför med Linns två bitar kycklingfilé som var väldigt mycket större, för dessutom bara 150 kronor? Att de dessutom gjort fel flera gånger och inte brett om ursäkt en enda gång, det gör det hela inte bättre.

Den tredje gången var de i alla fall verkligen genomstekta och näst intill svarta, kanske därför de hade krympt så pass mycket. Å andra sidan hade jag och Linn ätit på en annan restaurang i Lund för bara några veckor sedan, då jag erhöll två stycken bitar ”medium-done” oxfilé som var cirka åtta centimeter i diameter, som dessutom var perfekt gjorda från början.

Sedan börjar vi diskutera om det är lönt att säga till igen om storleken på oxfilén, eftersom vi har ”klagat” så pass mycket innan. Samtidigt vill du ju som gäst säga till om du betalar så pass mycket som 220 kronor för oxfilé, fyller år och söker att ha en trevlig kväll. Rätt ska ju vara rätt. Men i alla fall, får jag för mig att jag ska säga till. Jag tar kontakt med närmsta servitris, som hänvisar till att jag ska prata med kocken och köket, eftersom det är de som är ansvariga för hur stora portionerna är. Självklart tänker jag, men jag orkar inte gå till köket, så jag sätter mig igen och försöker äta min måltid med oxfilé. Jag börjar äta av min väl genomstekta oxfilé och tillhörande potatisgratäng, och inser snabbt att potatisgratängen *bara* smakade grädde. För övrigt så skulle jag egentligen ha fått en annan sorts potatisrätt till min oxfilé, men den var ju ”otippat” nog slut den också, precis som Linns cider. Mitt i alltihopa kommer chefen för köket och tillika ägaren frågandes ”vad som har blivit fel”. Kökschefen säger strängt och bestämt till mig att komma med ut till köket först en gång, sedan igen. Jag satt kvar vid bordet med motiveringen, ”jag sitter bra här”. Vidare förklarar vi för honom att vi har skickat ut maten *två* gånger, och när jag fått

tillbaka maten den tredje gången var storleken på köttet ungefär lagom för en femåring. Eftersom jag skulle betala 220 spänn plus att de gjort fel flera gånger borde de väl göra någonting för att ersätta det, eller åtminstone be om ursäkt för felen. ”Jaha” säger kökschefen, och lägger till att ”men kött krymper när man steker bitarna hårt”. Absolut menar vi, det är ganska självklart. Men att servitören dessutom var lika charmig som en betongvägg och inte har bett om ursäkt *en enda gång* för de felen som restaurangen gjort sig skyldiga till, då borde de i alla fall säga ”förlåt, det har blivit ett missförstånd” eller något i den stilen.

Fortlöpande diskuterar jag, Linn och kocken i några minuter om allt som har uppstått och ägaren till stället förklarar tålmodigt att han är ”van” vid sådana kunder som oss, som kommer dit för att ”klaga gång på gång på gång”, och att han har kastat ut sådana som oss ”flera gånger” och är inte rädd för att göra det igen. Ägaren säger att han kommer att bjuda på min oxfilé, och samtidigt förklarar han och ”hotar” med att han kommer att kasta ut oss från restaurangen om vi kommer dit igen och klagar, eftersom han tydligen som sagt har gjort det flera gånger förr och tvekar inte att göra det igen – allt enligt honom själv, som för övrigt heter Janko. Han nämnde dessutom att vi nästa gång skulle vara ”tydliga” med vår beställning. Jag och min flickvän sitter som frågetecken och förklarar för honom att vi hade varit väldigt tydliga. ”Nja, men ni måste vara t-y-d-l-i-g-a”. När vi sedan fort därefter lämnade restaurangen brydde sig ägaren inte om oss, utan vände ryggen till och pratade med andra gäster.

Avslutningsvis tycker både Linn och jag, men speciellt Linn eftersom hon har jobbat som servitris i flera år innan, att en person som fyller år borde bli lite extra prioriterad eller kanske uppmärksammas i alla fall, kanske säga ett grattis. Men herregud, ordentlig mat utan ”hot” om att bli utslängd är väl det minsta du som gäst kan kräva?

Efter att ha förstört min födelsedagskväll tycker vi inte annat än att den här restaurangen förtjänar ett utomordentligt dåligt rykte, så sprid gärna den här mardrömshistorien vidare. Det här var verkligen ett bottenapp i restaurangvärlden och det är svårt att beskriva i ord hur besvikna men egentligen mest hur arga vi är. Som grädden på moset, kan tilläggas att jag också blev dålig i magen efter vi kom hem. Tre stycken toalettbesök på mindre än 90 minuter är väl inte riktigt normalt...

Hälsningar Daniel och Linn – dagen efter den 3:e februari 2008.