

Kunstnernes Jur

Anmeldelse av Aftenpostens Vink. Ferbruar 2026

Terningkast samlet 5. Miljø 6 Mat 5. Service 4. Meny 5. Verdi for pengene 5

Køben-følelsen i Oslo? Ja

Det eneste som er mer tragisk enn kaffekjedenes tørre baguetter, er de mange nitraste lokalene. Heldigvis ligger motpolen en liten spasertur fra sentrum. Kunstnernes Hus byr på lunsj og middag i et rom som får meg til å føle at jeg har dratt på en liten helgetur til København.

Menyen tilbyr et bra miks av ulike type retter: brødmatt, salater og litt større kjøttretter. Det er for få slike steder i Oslo. Kanskje ikke så rart, da nordmenn tradisjonelt har vært elendige til å spise lunsj ute. Etter hvert må man spørre seg om det smale tilbudet også påvirker.

All a girl wants

Når rettene etter hvert kommer, innser jeg at dette på mange måter nærmer seg en perfekt lunsj. Et luftig lokale, med klart vinterlys som strømmer inn. Store trebord hvor all maten får plass uten at det må spilles Tetris. Et par gode venninner å sladre om tidens siste begivenheter med. Og ikke minst: deilige karbohydrater.

De har hentet brødet fra Credos nye bakeri. Dette er noe av det saftigste og mest smakfulle brødet du finner i byen i disse dager. Og så har vi bestilt en betesalat, roastbiff, gulrotsalat og en kyllingrett. Roastbiffen er helt klart måltidets beste rett. Et lite berg med parmesan er aldri feil, og under berget ligger delikate stykker med kjøtt og estragonmajones. Små cornichons bidrar med syre til den fete tallerkenen. Det blir en slags stille kamp om den siste biten.

Salatlengsel

En slags kontinental lengsel blir tilfredsstilt med to serveringer av ulike salater. Ikke noe isberg å se, ikke en kjipt cherrytomat i sikte. Her får vi en betesalat, med myke og smakfulle betes. Frisert med et lag med kjørvel og chèvre i bunnen sitter denne retten som en kule. Den andre salaten er en Omek houria, en tunisisk gulrotsalat. Denne skal visst være litt spicy, noe som viser seg å stemme fint. Med egg, syltet løk, jalapeños og feta er dette en overraskende og digg rett. Hvor ofte får man servert kokt egg i disse dager? Eneste minuset er at retten er noe kjølig, som om den kommer rett fra kjøleskapet. En liten dam med silkemyk hummus er toppet med harissamarinert kylling fra Hovulsrud gard. Det er også sprø, grønn paprika til som frisker opp den ellers litt tunge retten. Med godt balanserte komponenter slikker vi oss også her fornøyd rundt munnen.

Katter som kveles

I min helt tidlige og tidligere karriere i baristafaget ble jeg opplært i bruk av espressomaskin med en setning jeg ofte tenker tilbake på: Om det høres ut som du kveler en katt når du skummer melken, gjør du det feil. I den ellers harmoniske lunsjtilværelsen er det nettopp en slik lyd som gjaller i veggene når jeg har bestilt et par cappuccinos. Ved servering bekreftes mistanken: Melken er litt brent, og skummet er nesten fraværende. Ok, dette er flisespikkeri, men det er der vi er! For så mye annet klaffer for Kunstnernes Jur.

De skal også ha kudos for snille priser. Jeg vil allerede tilbake for å prøve de andre rettene. La dagen snegle seg av gårde, sittende med en god bok mens snøen smelter utenfor.

Kunstnernes Jur

Hva vi spiste: Brød og smør, Omek houria, betesalat, hummus og kylling og roastbiff.

Hva det koster: Fra 175-250 kr.

Passer for: Grupper, alenegåere, par og kolleger.

Rullestolvennlig: Nei, stentrappen opp til Kunstnernes Hus er lang.

Vegetarretter: Ja

Lydnivå: Bakgrunnsmusikk, men overraskende greit til tross for takhøyden.

Innsidetips: De serverer pålegg og brød, så dette er en perfekt brunsjspot i helgene.