



POPULÆR. Archipelago er blitt en gullgrube med sin særegne stil.



TILDEKKET. Mange tror dette er en sjokoladefigur, men det er en ekte, tilsørt skorpion.



HOPPER IKKE.

FOR MODIGE MAGER

Den er de britiske prinsenes favorittsted, og mest sannsynlig Londons rareste restaurant. Archipelago har skorpioner på menyen og en hel verden under ett tak.

TEKST TINA HELEN AASEN FOTO CHARLOTTE WIIG
London

GRESSHOPPEN SITTER PÅ ET grønt blad og kikker. Den er på størrelse med en tommel og beveger seg forhåpentlig ikke. Insekter er ikke en stor del av det norske kostholdet, men viktig på den høyst internasjonale restauranten Archipelago.

Gresshoppene knaser og smaker som bacon-crisp, den eneste forskjellen er de lange bena. De setter seg fast og stikker ufrivillig ut mellom tennene. Dyret er en av ingrediensene i Archipelagos Love Bug Salad, en forrett litt utenom det vanlige.

GRIMASER. – De fleste som smaker insektene og skorpionene, er overrasket over hvor gode de er. Når de er stekt, er de ikke annet enn knasende snacks, smiler eieren Bruce Alexander.

Han har sett det tusen ganger før; de lange ansiktene, grimasene. De overraskede og lettede smilene. Alexanders erfarne kokk, Daniel Creedon, gjør klar en bøtte med døde skorpioner for kveldens mange gjester. Til og

med kokken innrømmer å rykke til seg neven iblant, når han tror krypene leer på seg.

Hm. Skorpionene får vente til dessert.

PRINSENS ROMANTISKE HULE. Selv den som har spist mye på restaurant i London, har neppe sett noe som ligner lille Archipelago. Navnet er gresk for øygruppe, og er på mange måter nettopp det; en blanding eksotiske øyer gjemt i en liten sidegate til travle Tottenham Court Road.

Når øynene har vent seg til mørket, begynner de å ta inn inntrykkene; et hav av skatter fra alle verdenshjørner dekker gulv og vegger. Menyene er sammenrullede kart i en trekiste på bordet. Kisten har selskap av en skorpion med røde perler, en arabisk tekanne, påfuglfjær, elefantguden Ganesha, et stenhjerte og en koreansk vifte. I hjørnet sitter en svær Buddha, og over hodet på to businessmenn i dress klatrer en utstoppet skilpadde. Det lille rommet er fylt av dempede, brasilianske rytmer. I underetasjen finner du en liten bar, og

ARCHIPELAGO

SPESIALITET Eksotiske retter og romantisk atmosfære.

ADRESSE 110 Whitfield Street, London.

en koselig liten krok med haugevis av puter.

– Folk har en tendens til å sitte her hele kvelden. Vi har besøk av en rekke romantiske par, og overværer mange forlovelser. Sist gang prins William tok med seg kjæresten Kate hit, håpet vi at han skulle fri. Men så slo de opp i stedet! sukker Alexander.

Både William og Harry har feiret bursdagene sine her, med biller og skorpioner på menyen.

Vi har bestilt krokodille, gnu og kenguru. Krokodillen er servert på et håndlaget, tjukt steinfat med et lite «vannhull» i midten fylt med plommesaus. Det hvite kjøttet er en mellomting mellom kylling og breiflabb, og er marinert i sterke krydder.

– Krokodille smaker lite, så det er viktig at vi tilsetter krydder. Enkelte klager fordi vi tilslører kjøttet i prosessen, men vi er tross alt en ordentlig restaurant. Vårt fremste mål er å servere gjestene våre god mat, sier Alexander.

Han sier hele poenget med Archipelago er å mikse kulturer, råvarer og smaker som det pas-