Kest – ein 8-rettars smaksmeny frå fjordane, fjella og dalane

**Det som veks i kalde klima, veks sakte og tek si tid for å modnast. Resultatet er rike smakar der du kanskje ikkje ventar det. Nettopp dette er det stjernekokkane bak Kest ønskjer å formidle.**

Kest er Norway’s best sitt nye matkonsept. 3-4 kveldar i veka kan ein gjennom sommarsesongen og hausten bestille plass rundt smaksbordet på Hotel Aurlandsfjord i Aurland. Her vert det servert ein stadig skiftande 8-rettar meny heilt ulikt noko ein elles får i regionen.

**Den lokale tilknytinga**

– Smaksmenyar og fine dining-konsept er noko ein stort sett berre finn i dei større byane her til lands, og spesielt på Vestlandet. Men det er jo i distriktet råvarene er, så kvifor ikkje skape ein restaurant nær produsentane som feirar alt det gode som blir produsert ved fjorden? spør Bent-Cato Danielsen, driftsdirektør i Norway’s best.

På Kest tek kokkane tanken om lokalt produserte råvarer eit steg lenger enn mange andre restaurantar. Her er verkeleg leverandørane så lokale som overhovud mogleg, og undervegs i måltidet får gjestene presentert kvar enkelt produsent. Men ikkje berre det, Kest tek òg naturen inn på kjøkkenet.

– Her i Aurland tar friluftslivet kokkane nærare naturen. Dette lar oss følgje sjølv dei minste endringar i den årlege syklusen, der ingen spire, urt eller plante blir ståande usett, seier kjøkkensjef Mantas Vaidelis.

Ein del av jobben som kokk for Kest er rett og slett å gå ut og sanke etande blomar, urter og tang. Slik får gjestene servert kvar einaste endring i sesongsyklusen rett på fatet.

– Framfor alt ønskjer vi å kome i kontakt med dei som bur her og formidle deira historier, fortel Mantas vidare.

**Ikkje berre mat, men ei oppleving**

– Når folk kjem saman rundt eit bord og får nyte lokale kvalitetsprodukt servert på eit fat eller i eit glas... Det gir deg ein annan måte å oppleve og forstå fjordane og fjella våre på og fortel historia om det folket som har bygd eit liv her. Det fortel òg historia om deira lidenskap for å skape noko veldig spesielt.

Dette seier Bent-Cato Danielsen, driftsdirektør i Norway’s best, om bakgrunnen for smaksbordet der alle gjester sit saman.

For målet bak Kest er ikkje berre å tilby eit smakfullt måltid, men òg å gi gjestene moglegheit til å dele opplevinga med andre matinteresserte. Noko som igjen kan gje rom for samtalar, diskusjonar og til og med vennskap.

**Kokkar i verdsklasse**

Kvar god restaurant startar med eit godt team. Og teamet bak Kest er fullpakka med ambisjon, nysgjerrigheit og utforskande idear.

Kjøkkensjef og arkitekten bak den 8-rettars menyen er Mantas Vaidelis. 27-åringen frå Litauen har over 10 års erfaring frå Michelin-restaurantar, blant anna starta han karrieren på Restaurant Gordon Ramsay i Chelsea. Det var på Færøyane der han i fleire år jobba som sous chef på verdskjente KOKS, at han fekk auga opp for nordiske smakar og matfilosofi. Noko han og resten av teamet hans no bring vidare i Aurland.

**Kest - kva betyr namnet?**

I likskap med det meste elles, har også namnet lokale røter. Kest betyr kvar på Sognamål. Og kvar finn du den mest spennande maten i området?

I forkant og etterkant av hovudsesongen er Kest ope fredag - sundag, medan frå midten av juni til slutten av august held dei ope torsdag - sundag. Bordsetning er kl. 19.00 og matopplevinga varer i 3-4 timar.

Kvar ettermiddag frå kl. 17.00 - 18.00 kan ein også delta på smaking av lokal sider, ost og spekemat rundt langbordet.

Hotel Aurlandsfjord har sidan Norway's best overtok i 2020 gjennomgått ei totalforvandling, og framstår i dag som eit boutique hotell med 30 rom i Aurland sentrum. I tillegg til smaksrommet Kest, består mattilbodet av ein berekraftig bistro som komplementerer smaksmenyen. Her fokuserer teamet på å bruke dei same høgkvalitetsråvarene og delane som er igjen frå smaksmenyen. Slik sikrar dei at ingenting blir kasta.