LONDONS BEDSTE *SHOPPEGADE*

Marylebone High Street er Londons bedste shoppegade! Her finder du butikker for enhver smag, og gourmetoplevelserne ligger som perler på en snor. Alt sammen indhyllet i en afslappet atmosfære med et stænk af old school.

Once bitten, truly smitten lyder sloganet hos Rococo Chocolates, hvis håndlavede chokolade har vundet flere præmier.

TEKST OG FOTO **HANNE GABEL CHRISTENSEN**

Marylebone-kvarteret i London er en perle, som er værd at gå på opdagelse i. I en lille, rolig enklave i udkanten af West End ligger små pladser, parker og et mylder af specialbutikker, som kulminerer i Marylebone High Street. Det er Londons bedste shoppegade ifølge både BBC's lyttere og Lonely Planet Guide Book, og det holder stik!

På begge sider af gaden ligger spændende butikker side om side, mikset så der er noget for enhver smag. Med fine malede facader, indbydende og overskueligt hele gaden lang, svøbt ind i et tempo, der er gearet ned til urbant landsbyliv midt i den hektiske metropol. Som prikken over i'et er den spiselige side af sagen en oplevelse i særklasse, så når sulten melder sig, er det 'bare' at vælge: Skal det være økologisk? Take away? Fisk? Ost? Lokalt? Italiensk? Fransk? Tyrkisk? En overdådig kage? Eller en sund smoothie? Marylebone High Street har det hele, og fællesnævneren er kvalitet. På den afslappede måde.

1 URBANT ØKOLOGISK FARMERLIV

Natural Kitchen er et alt i et-spisested i to etager med restaurant, café, takeaway, catering, frisk frugt og grønt og delikatesseafdeling med slagtere bag disken, hvor kød, pølser, pålæg og færdigkrydrede sager lige til at sætte i ovnen byder sig til. Her kan du spise morgenmad eller frokost, snuppe en dagens smoothie eller suppe eller købe ind til aftensmaden. Al maden er økologisk, udvalget varieret og lækkert, stemningen casual og indretningen rustik a la farmermarked. I stedet for på markedspladsen blot i en gammel fabriksbygning med råt murværk, langborde med selvbetjening og jerntrappe op til 1. sal, hvor der er servering ved mindre borde.

2 DESIGN OG INTERIØR AD LIBITUM

I den ene ende af Marylebone High Street byder **The Conran Shop** på moderne møbeldesign og interiør i en gammel ombygget staldbygning med eksklusiv restaurant på 1. sal. Længere henne er der skandinavisk design hos **Skandium**, mønstrede puder, tæpper og stoffer hos **Designers Guild**, engelsk service med farvestrålende prikker hos **Emma Brigdewater**, alt i linned, bl.a. sengetøj og natkjoler i vintagestil, hos **Cologne & Cotton**, alt i hvidt til boligen hos **White Company** og alt, simpelthen alt, i køkkengrej hos **Divertimenti.**

3 LONDONS SMUKKESTE BOGHANDEL

Daunt Books er et bogmekka i gamle fine lokaler, som får den til at minde mere om et bibliotek fra Dickens' tid end en boghandel – med glastag, mørke egetræsreoler, smalle trapper og balkoner. Boghandlen har specialiseret sig i rejsebøger og rejselitteratur fra hele verden og er Londons førende på dette felt; men den kan også være med på andre områder. Her er masser af fiktion, krimier, biografier, børnebøger og en hel niche med kogebøger.

4 DESIGNER SHOPPING

Har du glemt at pakke et par classy pumps eller ballerinaer til din late night drink, så fortvivl ikke. Der er naturligvis også tøj og sko til både kvinder, mænd og børn i gaden, og masser af det designet af engelske og franske modedesignere. En del i den eksklusive ende af prisskalaen.

5 FYRAFTENSØL PÅ FORTOVET

Sidst på eftermiddagen/tidligt på aftenen kommer der nyt liv i gaden, når londonerne samles om en fyraftensøl med højt skum uden for pubberne, mens de strækker ben og får en uformel snak.

6 RUSH HOUR

Nyd den urbane vibe mellem kl. 12-14, når londonerne myldrer ud og spiser frokost, og der er et leben på de mest populære spisesteder som fx **Natural Kitchen** og **La Fromagerie.** De fleste steder har 'social seating', hvor man slår sig ned ved langborde ved siden af andre i små grupper eller alene med avisen. Vælg selv om du vil nyde frokosten midt i den afslappede, men livlige stemning – ellers tynder det kraftigt ud, når frokostpausen er ovre.

Hos Natural Kitchen er der siddepladser forrest i butikken med udsigt til gaden. Længere inde i butikken og på første sal gemmer der sig også borde. Stedet bugner af lækre delikatesser, juicer og snacks, så det er svært at komme tomhændet derfra.

7 UHM, KAGER…

Lækkersulten? Så er det måske tid til en fransk delikatesse i konditoriet **Paul** eller et stykke overdådig lagkage hos **Patisserie Valerie.** Er det sulten, der raser, serverer begge steder også sandwich mm. Bliver du så begejstret for sagerne, at du får lyst til at lære lidt af kunsten, så meld dig til et brødbagekursus hos 'Paul', hvis familietraditioner rækker tilbage til 1886 med en lang række priser og flotte anmeldelser på bagen: "Det tager en jernvilje at modstå," står der i én begrundelse. "Sandsynligvis den bedste citrontærte nogensinde" i en anden. www.paul-uk.com

"Når en mand er træt af London, er han træt af livet."

DR. SAMUEL JOHNSON, ENGELSK FORFATTER, 1709-1784

8 HIMMERIGE FOR OSTEELSKERE

Lige om hjørnet i en sidegade ligger **La Fromagerie,** som du ikke må passere, hvis du kan lide ost. Her serverer de lækre retter og afternoon tea, men for osteelskeren er det ostene, det handler om. Den lille hyggelige café og delikatessebutik rummer et helt rum fyldt med vellagrede oste lagt smukt til skue på hylder. Både lokale og fra en række andre lande, alle fremstillet på traditionel vis af farmere og udvalgt, så kun det bedste er med. Du kan naturligvis smage på herlighederne i en af smagemenuerne, der er sammensat af forskellige oste, som bliver serveret på et bræt sammen med kiks. Med et glas god vin til bliver det ikke meget bedre i denne genre. Vil du have mere – men uden at skulle have ost i kufferten, så gå ind i det online osterum på La Fromageries hjemmeside. Her kan du bestille og få leveret ost direkte til døren derhjemme: www.lafromagerie.co.uk

9 ET SMUT PÅ FISKECAFÉ?

Med havblå facade og dagens fangst på is i vinduet lokker prisvindende **FishWorks** med alt godt fra havet. Her kan du, udover at købe fisk og skaldyr med hjem, udpege en fisk og få den tilberedt og serveret ved bordet i restauranten. FishWorks serverer også en toretters frokost- eller tidlig aftenmenu eller en klassisk Fish & Chips – som med deres egne ord er den bedste, man nogensinde vil smage. Se mere og bestil bord på www.fishworks.co.uk

10 NYD GADELIVET

På **Café Coco Momo** får du gadeliv fra første parket, når du indfinder dig ved et af bordene foran den fine gamle hjørnefacade på bygningen fra 1866. Stemningen er afslappet, og menukortet spænder over et udvalg, der kan dække behov fra kl. 9 om morgenen til hen på aftenen med brunch, lunch, dinner og diverse drinks undervejs.

HER SKAL DU BO

Der er et hav af hoteller i alle prislag i London.

SØG PÅ:
www.marylebonelondon-hotel.com
www.tripadvisor.dk
www.hotelinfo.com
www.booking.com
www.hotels-london.com

HER SKAL DU SPISE

Der er mad fra stort set hele verden i kvarteret og flere gode restauranter i gaden:

THE PROVIDORES & TAPA ROOM med den internationalt velrenommerede kok Peter Gordon ved roret. Han bliver kaldt ophavsmanden til det moderne, kreative fusionskøkken (fusion i form af et miks af ingredienser fra forskellige verdenskøkkener). Restauranten ligger på 1. sal, og der er tapas og bar i stueetagen.

ORRERY serverer raffineret sæsonpræget mad i fransk stil styret af Michelinstjerne-køkkenchef Igor Tymchyshyn.

COTIDIE byder på moderne, sæsonpræget italiensk mad fra Michelinstjerne-køkkenchef Marco Tozzis hånd.

FLY OG INFO

Flyv med fx Easyjet, Norwegian eller SAS, som jævnligt har billige billetter.

Der går hyppigt både busser og ekspresstog fra lufthavnene til centrum.

Husk adapterstik til stikkontakter, i England bruges specielle trebenede stik.

SE MERE PÅ:
www.london.dk
www.visitlondon.com