

## På Le Cardinal behandlas gästerna som familjemedlemmar

Populära och ofta fullbokade Restaurang Le Cardinal i Ystad lockar med stora portioner av välagad mat. Vem sa att kvantitet måste ske på bekostnad av kvalitet ...?

– Vår ambition är att gästerna alltid ska gå härifrån nöjda och mätta, säger ägaren Abdulvehap Kardas.



Ett dussintal köträtter, sex olika sorters plankor, en handfull fiskrätter, över 70 pizzor, sallader, pasta, kebab ... Är du inte hungrig när du kliver in genom dörren på Restaurang Le Cardinals i i Ystad så blir du det garanterat snabbt när du botaniseras i den digra och synnerligen spännande menyn. Problemet vid ett besök på en av stadens mest omtyckta krogar är inte att hitta något du tycker om, utan att välja.

### 19:e året

– Vi har ett inarbetat koncept och många trogna kunder. Det ska finnas något för alla men vi tummar inte på kvaliteten, säger Abdulvehap, som kom till Sverige från Kurdistan i slutet av 1980-talet och som sedan dess drivit ett flertal olika restauranger i Skåne men också i Värnamo och Örebro.

Han är inne på sitt 19:e år som ägare till Le Cardinal och engagemanget för restaurangen och dess gäster är starkare än någonsin.

– Mina gäster är inte bara mina gäster, de är min familj! Det känns som om jag lagar mat till familjen. Varje vecka har jag bokningar för födelsedagskalas, begravningar och andra

ceremonier. Gästerna känner sig hemma och trygga här och de vet vad de får både när det gäller mat och service, säger Abdulvehap.

### **Erfaren kock**

På tal om familj så jobbar hans son Dilsad numera i restaurangen där han hjälper till både i serveringen och ute i köket.

– Han var bara en månad gammal när vi startade restaurangen. När han var tre år satte han på sig förkläde och tog penna och anteckningsblock i handen för att ta upp beställningar. Nu är han 19 år och en duktig servitör.

Betydligt längre har duktige kocken Andre Pawlicki jobbat på restaurangen. Han har 45 års erfarenhet som kock, 17 av dem på Le Cardinal som med åren har blivit något av en institution vid sitt Stortorget. Kunderna kommer inte bara från Ystad utan från många kringliggande orter i sydöstra Skåne liksom från Malmö och Lund.

### **Många teatergäster**

På sommaren flockas även turisterna i lokalen som har plats för 82 sittande gäster inomhus och 42 utomhus.

– Många teaterbesökare kommer hit och äter en bit mat innan föreställningen. Tre-fyra gånger i veckan är det fullbokat och på sommaren är det alltid hårt tryck, säger Abdulvehap som ändrar i menyn en gång om året.

Han betonar dock vikten av att gästerna ska känna igen sig och kunna beställa sina favoriter när de kommer till restaurangen.

– Vi serverar generösa portioner och får ofta höra från gäster att ”efter det här klarar jag mig utan mat i två dagar”, säger Abdulvehap och skrattar.



### **Berömda plankor**

Plankorna på Restaurang Le Cardinal är kända över hela Österlen och den med ryggbiff är Abdulvehaps egen favorit i menyn.

– Inte många andra restauranger har så många köttretter på menyn som vi. Men vi har även veganska pizzor och vegansk kebab och just det veganska sortimentet är något jag har funderingar på att utveckla framöver. En annan sak jag har velat testa är buffé men det blir

mycket mer jobb och det viktigaste för oss är att upprätthålla kvaliteten i det koncept vi har nu med tonvikten på svensk husmanskost, säger Abdulvehaps vars kärlek till matlagning och restaurangdrift märks tydligt när han pratar.

Till Restaurang Le Cardinal är alla välkomna – och alla går mätta och belåtna därifrån ...

Text: Kostas Foussianis

Bilder: Kostas Foussianis och Restaurang Le Cardinal

### RESTAURANG LE CARDINAL

Adress: Stortorget 15, Ystad

Telefon: 0411-16515

E-post: [info@lecardinal.nu](mailto:info@lecardinal.nu)

Hemsida: <https://www.lecardinal.nu>

Öppettider: Mån - Fre: 11:30 - 22:00, Lör - Sön: 12:00 - 22:00.