



Fredag 7 januari 2022

Pris mån-tors 40 kr, fre-sön 47 kr

SEDAN 1884

ÅRETS DAGSTIDNING

SVENSKA DAGBLADET

Recension Prinsessan Diana blir varken helgon eller offer, utan får nytt djup genom Kristen Stewarts känsliga rolltolkning.

Kultur | Film | Sid 30



Nya smaker Lär dig att uppskatta det vietnamesiska köket.

Vin&mat | Sid 29



Foto: Pablo Larraín

Foto: Franklin



Pappans söner blev torpeder

■ Tramadol är ett smärtstillande läkemedel som gängkriminella tar för att våga mer och känna mindre. I den första delen av SvD:s granskning berättar en pappa hur hans söner förändrades av drogen. **Nyheter | Sid 6-7**

Tramadoltabletter fotograferade hos polisen. Foto: Stina Stjernkvist

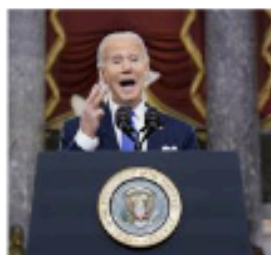
Coronaviruset i Sverige

Ansträngt i vården under trettonhelgen

Antalet svårt covidsjuka som vårdas på sjukhus har ökat kraftigt de senaste dagarna. Det har lett till överbeläggningar och överfulla akutmottagningar i Stockholm.

Situationen försvåras ytterligare av att många ur vårdpersonalen själva är sjuka i karantän.

■ **Nyheter | Sid 8**



USA:s president Joe Biden. Foto: Andrew Harnik/AP

”För [Trump] är makten viktigare än principerna”

Joe Biden, som gick hårt åt sin företrädare i ett tal på årsdagen av stormningen av Kapitolium.

■ **Nyheter | Sid 13**

20,4

kronor får du betala för en liter diesel i Sverige. En del av prisuppgången kan förklaras med att det råder brist på slakteriavfall, som används för att producera förnybar diesel, HVO.

■ **Näringsliv | Sid 4-5**



Restaurang Oxenstiernan har ett chambre séparé i föregrunden till höger. Fotom: Gustaf Månsson

Vi är lagom nöjda – men desserten blir kvällens absoluta höjdpunkt

Modern matlagning i historisk miljö, lokala råvaror i säsong och spännande vinlista.

Restaurang Oxenstiernan har höga ambitioner men SvD Krogguiden önskar att de skulle våga lite mer.

📍 Bakom Historiska museet har Oxenstiernans malmgård öppnat upp för allmänheten. Nåväl, så länge man är beredd att betala en slant för mat och dryck.

Det är den norra flygeln av malmgården, som tidigare bland annat fungerat som en skosmedja till livgardets hästar som byggts om till restaurang. Gången bakom satsningen är silversmeden Sebastian Schildt och Elvira Lindkvist, före detta kökschef på Fotografiska.

Tyvärr börjar vårt möte med Oxenstiernan med att vi blir uppringda av restaurangen bara några timmar före vårt besök. De meddelar att de haft avbokningar, och nu vill hålla stängt eftersom bara ett annat sällskap än vårt är inbokad. Ett resultat av pandemin antar vi.

Vi bokas om till en annan kväll. Väl på plats är välkommandet varmt och bemötande håller i sig under båda våra besök.

Malmgården är smakfullt renoverad till restaurang och matsalen har både ljus och rymd. Möblemang, belysning och konst går åt det moderna hållet, medan de blå och vitrutiga dukarna ger en rustik känsla. Och just modernitet i kombination med det rustika sammanfattar Oxenstierna ganska väl.

Från den sparsmakade menyn rekommenderas vi att välja två till tre rätter per person. Vi blir informerade om att de dyraste rätterna, som kostar omkring 250 kronor, inte är varmrätter, utan mellanrätter, och att de övriga rätterna, som kostar 100–165 kronor, snarare är förätter än mel-

lanrätter, och att vi själva får välja i vilken ordning de ska serveras.

När vi väl bestämt vad vi vill äta ber vi om hjälp med vinet och får tre utförliga och välmotiverade förslag. Vi beslutar oss för det klassiska alternativet, en trevlig pinot noir från Bourgogne.

En av de rätter som sticker ut är kallrökt hamachi serverade med tunt skurna morötter och rödbetor i en tabascovinägg och en klick dillemuljon – smakar ljuvligt. Här får vi sälta från fisken, krispighet från grönsakerna och sting från tabasco, allt i en perfekt kombination.

Härlig är också den smördegsbakade löken som vilar på ett lager Wrångebäckost och vid sidan om en klick citronkräm med senapsfrön.

Hos Oxenstiernan är det, precis som hos så många andra restauranger, lokala råvaror i säsong som gäller. Det är välälat och snälla smaker med någon detalj per rätt som sticker ut.

Som vintersalladen med svartkål, grönkål och silvertök där torrade vinbär piggar upp. Eller den

större rätten beta och hjort där såväl kött som rödbeta är perfekt tillagade men där sötman tar överhand fram till dess att vi hittar tartaren i jordärtskocken.

Även den friterade brysselkålen är god, med fin fräschör från rosetterikrämen. Raviolin har trevlig umami från svampbuljongen, men rullblytan som serveras med saltgurka är tyvärr platt i smaken och en axelryckning.

Särskilt mätta blir vi tyvärr inte på de två-tre rätter vi rekommenderas välja.

Hur som helst, vår efterrätt, lingtonmaräng med gräddglass, saltkola och sockerrostade vitkålsflingor, blir kvällens höjdpunkt. Äppeldesserten med smörkaka smaksatt med kanel, lagerbladskräm och äpplesorbet är också bra, men får oss inte att ramla av stolen.

Vi lämnar malmgården lagom nöjda. Några av rätterna får oss att vilja återvända redan nästa vecka, medan andra känns lite slätstrunkna. Helt klart är att Restaurang Oxenstiernan har potential. ■



också en avsmakningsmeny med fyra serveringar för 795 kr. SvD

Blinier med rökt gräddfil, fermenterad gurka, dill samt frönklick med solros-smör och havssalt.

Senast testat

MELLAN

Lievito

Långholmsgatan 17–21
Tel: 070 440 98 16

TESTAD 31/12

📍 En italiensk trattoria låter som ett välkommet tillskott i Hornstulls krogutbud. Men på Lievito imponerar dessvärre varken meny eller atmosfären på Krogguiden – bäst här är servicen.



Foto: Gustaf Månsson

MELLAN/LYX

Villa Dagmar

Nybrogatan 25–27
Tel: 08 122 135 50

TESTAD 24/12

📍 Lyxhotellet Villa Dagmar skryter med sitt nära samarbete med två stjärnkockar. Att maten är så pass ojämn är därför överraskande. Utsökta serveringar blandas med mediokra rätter och något enstaka stolpskott.

MELLAN

Ricordi

Kungsträdgårdsgatan 14
Tel: 08-684 238 61

TESTAD 17/12

📍 Smakerna är härliga, portionerna generösa och atmosfären sorligt hemtrevlig. Det som håller tillbaka betyget är servicen.

MELLAN

The Hills

Götgatan 29
Tel: 08-678 00 01

TESTAD 10/12

📍 Här är det mesta rakt, enkelt och utan krusiduller. Det gäller allt från meny till råvaror, smak och personal – men lite mer ansträngning skulle behövas.

MELLAN

Rivetta

Roslagsgatan 4
Tel: 08-22 19 35

TESTAD 3/12

📍 Behövs det en till italiensk restaurang i Stockholm? Vi svarar ja – så länge den är bra och vet vad den gör. SvD Krogguiden är dock tveksam till att Rivetta verkligen har koll på det italienska köket.

→ SvD.se

Fler krogtips SvD.se/om/krogguiden

Fakta | Restaurang Oxenstiernan

- **Adress:** Storgatan 35C
- **Tel:** 08-665 40 87
- **Öppet:** Lunch tis-fre 11.30–16, middag tis-lör 17–23, sön 16–21
- **Profil:** Modernt kök i historisk miljö
- **Typiskt:** Saltbakad

- beta, hjort, jordärtskocka, tartar, svarta vinbär (255 kr).
- **Mellanrätter:** 165–255 kronor.
- **Vegetariskt:** Ja, flera rätter men menyn är generellt liten.

- **Dryck:** Ambitiös vinlista med uteslutande viner från Europa. Flaskor från 610 kr, glas från 130 kr. Här finns flera alkoholfria alternativ. Öl från framförallt lokala bryggerier.
- **Noterat:** Förutom å la carte-menyn serveras