



Fredag 14 januari 2022

Pris mån-tors 40 kr, fre-sön 47 kr

SEDAN 1884

ÅRETS DAGSTIDNING

SVENSKA DAGBLADET

Andres Lokko: Filmen om Einár är nykter, värdig och liksom sann mot hiphopen; mot konsten.

■ Kultur | Sid 37



Färsfest Gör din egen äggpasta till köttfärs-såsen i alla dess former.

Vin & mat | Sid 27-31



Foto: Fredrik Skogqvist



Coronaviruset i Sverige

Jihad Aouad, spårvagnsförare och fackligt ombud på Göteborgs Spårvägar.

Foto: Björn Larsson Rosvall

Krig i Bosnien osannolikt enligt Bildt

– Djup politisk kris, ja, det är det, men jag tror inte på krig eller våldsamma utbrott.

Det säger Carl Bildt, före detta statsminister, om risken för en väpnad konflikt i Bosnien. Men risken är större vad gäller Ukraina, säger han i en SvD-intervju.

■ Nyheter | Sid 14-15

Rolf Gustavsson: Ett Italien med Berlusconi som statschef skulle likna en bananrepublik.

■ Nyheter | Sid 21



Fler yrkesgrupper vill ha prioritet i covidtestningen

■ I Göteborg är var fjärde spårvagnsförare hemma. Med omikron blir det allt tydligare att det inte bara är sjukvårdspersonal som slås ut av pandemin. **Nyheter | Sid 10**

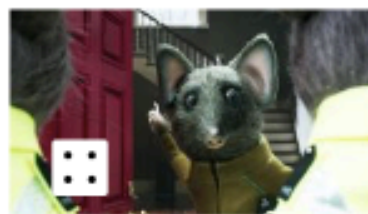
■ **Anders Tegnell:** Det är nivåer som vi inte varit i närheten av tidigare. **Nyheter | Sid 6**

■ **Therese Bergstedt:** Ljusglimtar finns – om några veckor kan det vara över. **Nyheter | Sid 7**

Företag vid Northvolt inför domstol

Byggnads stämmer en av Northvolts underleverantörer, Fineweld Sverige AB, på 200 000 kronor för kollektivavtalsbrott. Bolaget började arbeta för Northvolt i Skellefteå hösten 2020, och har i sin tur anlitat elva underleverantörer – som alla saknade kollektivavtal.

■ Näringsliv | Sid 4



■ **"The house"** – rart och egensinnigt | Film | Sid 34

■ **"En brittisk skandal"** – smart serie om en smutsig skilsmässa | Tv | Sid 35

■ **"Scream"** leker med våra förväntningar | Film | Sid 35

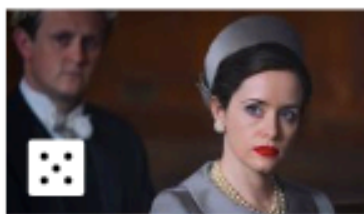


Foto: SVT

KONTAKTA SvD
www.SvD.se

Vi, chefredaktör och ansvarig utgivare Anna Carberg • Politisk chefredaktör Tage Livendahl • Redaktionschefer och stf ansvariga utgivare Maria Rimpi och Martin Ahlgvist • Växel 08-43 50 00
E-post förvarn@svd.se • Postadress SvD, 105 17 Stockholm • Besöksadress Västra Järnvägsgatan 21, Stockholm • Ny prenumeration 08-418 02 20, SvD.se/prenumera • Prenumerations-
lösen 08-418 02 20, SvD.se/kundservice • ANNONSERA Företag 08-43 50 00 annombokning@svd.se • Privatannonser 08-43 00 10 privatannonser@svd.se • Tryck V-TAB Göteborg och Södertälje © 2022



Restaurang Manoshé litar på sin hummus. I lite väl hög grad. Foto: Gustaf Månsson

Snälla hummuskrog – skörta inte upp oss utan något extra

Instagramvänligt och inte mycket mer. Restaurang Manoshé utlovar ett "unik matkoncept" men levererar tråkig mat som varken lever upp till förväntningar eller pris.

Wärmt gula lampor lyser under den turkosa markisen utanför restaurang Manoshé – The hummus club, på Sankt Eriksgatan. Neonskylten "In hummus we trust" gör oss som älskar Mellanösterns geniala blandning av kikärter och sesampasta lite skönt ljumma i själen.

Vi är vänligt inställda när vi sitter oss mellan blandade sällskap av unga och äldre, kompisar och älskande, från när och fjärran. Inredningen är enkel och det drar lite kallt denna vinterkväll, men både ljudnivån och belysningen är dämpad så atmosfären är ändå behaglig.

Vi ser hur gästerna fått sina bord fylla av tallrikar med rörer och sallader. Avsmakningsmeny med 12 kalla och varma mezerietter och grillmix känns som ett givet val (349 kr). Till detta får vi även välja en tallrik hummus med valfritt tillbehör, vegetariskt eller med kött. Vi väljer lamm-entrecôte.

Efter en stund med kalla mezerietter som den krämiga osten labneh, muhammara (paprika-kräm), babaganoush (aubergine-

rörar) och en lite väl oljig tabbouleh kommer de varma mezerietterna in.

Serveringen på ett litet bord är fin, men hummus med lamm-entrecôte (179 kr som ensamrätt) visar sig vara en mycket blygsam portion hummus toppad med sega och torra små köttslamsor.

Både köttfärs- och spenatpirogerna är stabbiga och de torra och kalla förkolnade små lammracksen är nästan oätliga. Potatisklyfter med klickar av vitlökskräm och vackra blomkålsbuketter lyfter inte vårt intryck. Libabrödet som serveras till är också torrt. Vi konstaterar att de kalla rörerna är helt okej, men att de varma rent av är en besvikelse.

I menyn har vi läst att Manoshé bjuder på det arabiska köket på ett helt nytt sätt. "Det traditionella sammanflätas med en modern touch för att skapa ett unikt matkoncept som tidigare inte funnits." Vi kan tyvärr inte hålla med.

Tallrikarna är vackra, serveringen "very instagrammable" –

tacksam att pläta och lägga ut i sociala medier. Omsorgen om inredningsdetaljerna och formuleringarna på hemsidan verkar ha fått mer uppmärksamhet än råvarorna och tillagningen av dem.

Kunskapen om vinerna som serveras lyser också med sin frånvaro. "Det mesta passar", enligt servitören. Synd, för det hade varit roligt att få veta mer till exempel om de libanesiska vinerna.

Efterrätterna gör oss dessvärre inte bättre till mods. Baklavan med glass är två stabbiga bitar som är långt ifrån baklavans fräsiga elegans. Vaniljglassen verkar vara billigast tänkbara sort. Valnötssnytena är ett bättre val, men den ackompanjerar av samma trista glass.

Manoshé serverar det förväntade mezekonceptet – och varför inte? Detta är mat som blivit hemtam comfort food för många. Om priserna vore hälften så höga, och råvarorna hanterades bättre så skulle Manoshé kunna bli en skön kvarterskrog, lika enkel och självklar som sushihakket, burgarbaren eller italienaren på hörnet.

Men, snälla ni, skörta inte upp oss utan att bjuda på något extra. Visst blir vi mätta, men inte särskilt nöjda.

Krogguiden
krogguiden@svd.se

Manoshé – The hummus club

- **Adress:** Sankt Eriksgatan 8L.
- **Kategori:** Mellan.
- **Öppet:** Mån–lör 11–23.
- **Profil:** Mezerietter från Mellanöstern.
- **Varmrätter:** 165 kr–265 kr, avsmakningsmeny 349 kr per person.
- **Typrätt:** Lamm-entrecôte med hummus (175 kr).
- **Vegetariskt:** Flera vegetariska rätter, mezerietter såväl som huvudrätter.
- **Dryck:** Vinlistan har tyngdpunkt på Frankrike, men det finns även libanesiska inslag. Litet utbud av alkoholfria alternativ. Vin på glas från 100 kr, flaska från 475 kr.
- **Boka bord:** För större sällskap.
- **Notera:** Sittningstiden är anmärkningsvärt kort, ynka 1,5 timme. Att hinna äta en avsmakningsmeny, utan att stressa, på den tiden är en svår ekvation.
- **Tänk på:** Håll avstånd och tvätta händerna ofta. På grund av pandemin måste restauranger stänga senast kl 23. Dessutom tillåts endast sällskap om högst åtta personer.

Senast testat

MELLAN

Restaurang Oxenstiernan
Storgatan 35C
Tel: 08-665 40 87

TESTAD 3/1

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.



MELLAN

Lievito
Långholmsgatan 17–21
Tel: 070 440 98 16

TESTAD 3/12

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.

MELLAN/LYX

Villa Dagmar
Nybrogatan 25–27
Tel: 08 122 135 50

TESTAD 2/12

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

MELLAN

Ricordi
Kungsträdgårdsgatan 14
Tel: 08-684 238 61

TESTAD 1/12

Smakerna är härliga, portionerna generösa och atmosfären sorkigt 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 är rakt, enkelt och utan krusiduller. Det gäller allt från meny till råvaror, smak och personal – men lite mer ansträngning skulle behövas.

→ SvD.se

Fler krogtips
SvD.se/om/krogguiden