



Fredag 21 januari 2022

Pris mån-tors 40 kr, fre-sön 47 kr

SEDAN 1884

ÅRETS DAGSTIDNING

SVENSKA DAGBLADET

Peter Wennblad: Här är dokumenten som Coronakommissionen ville ha, men som regeringen förnekar. Nu vet vi att de finns.

■ Ledare | Sid 2



30 minuter Prova nya snabba rätter från det thailändska köket.

■ Vin&mat | Sid 17-21



Foto: Linda Ekblom

**Coronaviruset i Sverige**Sara Byfors, enhetschef på Folkhälsomyndigheten.
Foto: Claudio Bressiani/TT

Karantän för hushåll sänks till fem dagar

■ Tiden som man ska sitta i familjekarantän sänks till fem dagar – och tas bort helt för vaccinerade med tre doser. I går presenterades nya rekommendationer för testning och förtur. **Nyheter | Sid 10-11**

Det skärpta säkerhetsläget

”Sverige kan bli mål för cyberangrepp”

När konflikten mellan Ryssland och Ukraina intensifieras finns anledning att vara orolig för cyberattacker även för svensk del.
– Våra läs är skruttiga och dörren står halvöppen, säger Pontus Johnson, professor på KTH.

I dag möter USA:s utrikesminister Antony Blinken sin ryska kollega Sergej Lavrov i Genève, i jakt på en diplomatisk lösning på krisen.

■ Nyheter | Sid 6-8

”
För 10–15 år sedan kunde frågan om döds-hjälp knappt beröras.

Anna Lindblad, etikforskare i serien ”Hjälp att dö”.

■ Idagsidan | Sid 16

Blågul vinst mot Ryssland i handbolls-EM

Efter 29–23 mot tidigare obesegrade Ryssland har herrlandslaget fått en perfekt start på mellanrundan i EM. Sverige tog kommandot direkt mot ryssarna.
– Det var mycket bättre i dag, säger Andreas Palicka, som stor-spelade i måstematichen.

■ Sport | Sid 20-21

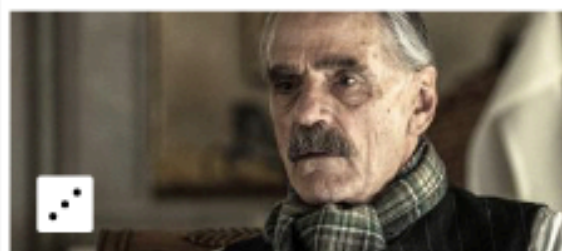


Foto: Netflix



Foto: Nyström

Veteran & debutant

■ Jeremy Irons sevärd som Chamberlain.
■ Natalie Morales spelar empatisk spansk-lärare i sin egen regidebut. **Kultur | Film | Sid 25-27**

KONTAKTA SvD ■ Vv, chefredaktör och ansvarig utgivare Anna Carlborg ■ Politisk chefredaktör Tage Linderdahl ■ Redaktionschefer och stf ansvariga utgivare Maria Rimpí och Martin Ahlqvist ■ Växel 08-13 50 00
■ E-post: formgivning@svd.se ■ Postadress SvD, 105 17 Stockholm ■ Besöksadress Västra Järnvägsgatan 21, Stockholm ■ Ny prenumerations-08-618 02 20, SvD.se/prenumerera ■ Prenumerations-
linjen 08-618 02 20, SvD.se/kundservice ■ ANNONSERA Företag 08-13 50 00 annonsbokning@svd.se ■ Privatannonser 08-13 00 10 privatannonser@svd.se ■ Tryck V-TAB Göteborg och Södertälje © 2022



Interiör från kvarterskrogen Ted, Östermalm, som ofta är fullsatt och där maten bjuder på finstämda smaker. Vy från entrén. Foto: Gustaf Månsson

Ingrossofaktorn inte enda skälet till succén på nya inrestället Ted

Youtube lade grunden med flera hundra tusen visningar. Phillipe Cohens krog Ted på Östermalm är ofta fullsatt. Influencer-faktorn är ett uppenbart skäl, ett annat är maten – som är riktigt bra.

■ Vissa saker måste klaras ut. Phillipe Cohen har en YouTube-kanal där han som amatör-kock lagat mat. Närmare 900 000 visningar har hans första spaghetti al pomodoro-video, som lades upp för två år sedan. Skälet till att han på så kort tid blivit stor på Youtube kan stavas tv-programmet "Wahlgrens värld" och flickvännen Bianca Ingrosso.

I tv-programmet, där han ofta varit med, har han brassat pasta med Benjamin Ingrosso, som i sin tur kallar sig Philippes mentor vad gäller italiensk mat.

Med kändisskapet kommer också en svans av följare. Helt klart ett plus som kundunderlag när man startar krog. Men möjligen är det inte matintresse som främst lockar Teds övervägande

unga publik. Många tar bara in någon smårätt och sippar på en Aperol spritz, kanske i hopp om att Phillipe Cohen, hans flickvän eller Benjamin Ingrosso ska dyka upp. Vid vårt ensa besök är Philip också på plats, går runt bland borden, snicksnackar med gäster och serverar.

Restaurang Ted är alltså en drygt halvårsgammal krog nära Stureplan i Stockholm. Bakom stället står nämnda Cohen, men också Pouya Stefzadeh, tidigare restaurangchef på Kommendören. Delägare är även gänget bakom Brödernas.

Den luftiga lokalen är inhytt på gatuplan i kontorshotellet GT30. Med ny inredning i jordiga toner och lite retro 70-talskänsla upp-

levs den urbant amerikansk Matens inriktning är främst europeisk, med inslag av orienten.

Menyn består till stora delar av små plockrätter och enbart fyra varmrätter.

Från utbudet av smårätter väljer vi arancini – friterade risottobollar, med ett slags pesto – vilka är goda men dyra. På L'Avventura kostar fyra stycken 105 kronor. Här får vi betala 150 kronor för enbart tre. Vi provar också en tartar med dragonkräm, champinjoner, pecorino och brödkrisp. Slinker ner gör även grillade vindruvor med fetast, pistagenötter, mynta och en olja av pepparoncino. Bägge dessa smårätter är subtila njutningar.

Varmrätterna är förhållandevis små. Pastan med salsiccia, gräddig tomat, vitt vin och svamp är en trevlig anrättning. Den grillade grissidan på spett serveras på en bädd av baba ganoush med grönkål och sultanrussin och har en perfekt mix av krämighet, sätta och sötna.

Côte de boeuf, som endast serveras för två, kommer med rödvinsås, kryddsmör, tomatallad och nämnda risottobollar. Köttet är bland det bättre vi har ätit på länge och tillbehören är perfekt avvägda.

Bland efterrätterna provar vi en traditionell crème brûlée, och en hallondessert, med lager på lager av kaka och kräm. Båda goda och väljorda.

Vi är glatt överraskade av de finstämda smaker som bjuds. Personalen är trevlig och vinstan vällydd. Exempelvis dricker vi en härlig och lagom kyld Spätburgunder på glas.

Men toaletterna tycks helt bortglömda av krogen och är rejält ofräscha, vilket tar ner helhetsintrycket.

Ägarna beskriver Ted som en kvarterskrog. Vi skulle snarare kalla det inreställe. För vi önska skulle fokus på maten öka, med fler varmrätter på menyn och lite rimligare priser. Det förtjänar smakerna. ■

Fakta | Restaurang Ted

■ **Kategori:** Mellan.
■ **Adress:** Grev Turegatan 30.
■ **Tel:** 08-91 10 27 (bokning@restaurangted.se)
■ **Öppet:** Mån-tors 11.30-23 (23.30), fre-lör 11.30-23 (01.30).

■ **Profil:** Kvarterskrog med modern sydeuropeisk mat på menyn.
■ **Varmrätter:** 185-550 kr (Côte de boeuf 1100 för två).
■ **Typrätt:** Grillad grissida på spett med baba ganoush, grönkål och sultanrussin (185 kr).

■ **Vegetariskt:** Endast en av de mindre rätterna, och ett par snacks.
■ **Dryck:** Omfattande vinlista. Fem vardera av vitt och rött på glas: 98-185 kronor. Alkohol-fria alternativ finns.
■ **Boka bord:** Ja. Kan vara svårt att komma fram på telefon.
■ **Noterat:** Restaurangen är uppkallad efter



Foto: Gustaf Månsson

Phillipe Cohens hund Ted. Hundar välkomnas som gäster och det finns även hundkorgar i ett hörn.

■ **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

Manoshé

Sanlet Eriksgatan 81.
Tel: 08-38 14 11

TESTAD 14/1

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



MELLAN

Restaurang Oxenstiernan

Storgatan 35C
Tel: 08-665 40 87

TESTAD 7/1

■ 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 21/12

■ 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: 08-422 135 50

TESTAD 24/12

■ Lyxhotellet Villa Dagmar skryter med sitt nära samarbete med två stjärnkokar. 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 sälligt hemtrevlig. Det som håller tillbaka betyget är servicen.

→ SvD.se

Fler krogtips
SvD.se/om/krogguiden