



Fredag 28 januari 2022

Pris mån-tors 40 kr, fre-sön 47 kr

SEDAN 1884

ÅRETS DAGSTIDNING

SVENSKA DAGBLADET

Foto: Apple TV, Dorey

Bäst på tv SvD:s filmredaktör Elias Björkman ger sina bästa tips på vårens höjdpunkter i tv-rutan. Kultur | Sid 34-35



Comfort food Lätta rätter som imponerar – och som är perfekta att dela på. Vin&mat | Sid 28



Foto: Arkadyr och Larsson



Kommunalråden Jacob Spangenberg (C), Margareta Widén Berggren (S) och Pär Olof Olsson (M) följer presskonferensen från kommunhuset i Östhammar. Foto: Magnus H. Neideman

Östhammar gläds åt ja till slutförvar

■ "Vi har jobbat hårt för det här i så många år", säger kommunalråd Margareta Widén Berggren. Hon är en av många Östhammarbor som gläds över regeringens ja till ett slutförvar av kärnbränsleavfall. **Nyheter | Sid 6-7**

Det skärpta säkerhetsläget

Nato kraftsamlar vid Europas östra flank

På grund av den oroliga väntan på Rysslands agerande mot Ukraina har nu försvarsalliansen Nato valt att förstärka en över 200 mil lång sträcka längt Europas östra flank. Samtidigt hotar såväl EU som

USA med nya sanktioner om Ryssland skulle invadera Ukraina. Men vilka dessa skulle bli hänger på Vladimir Putin, enligt forskare.

■ **Nyheter | Sid 14-15**



Rysslands president Vladimir Putin. Foto: Pavel Bednyakov/AP

Tomas Lundin: Bluffar Putin om Ukraina – eller är han redo att kriga? Tidigare konflikter ger ledtrådar.

■ **Nyheter | Sid 16-17**

Sveriges fördel mot Frankrike i semifinalen

Efter rysaren mot Norge i tisdags går Sverige ikväll upp mot Frankrike i semifinalen i handboll. Det franska lagets spelare Dika Mem klassas av många som världens bästa. Men Sveriges assisterande förbundskapten Martin Boquist tycker att Mem är lärtlast.

■ **Sport | Sid 19**



I inredningen möter engelska influenser svenska, mer specifikt bohuslänska. På bilden dukning inifrån restauranglokalen. Foto: Gustaf Månsson

Kvarterskrogen Hybrid får ihop det till synes oförenliga

På restaurang Hybrid är allt rustikt och robust. Öl från både stora och små bryggerier blandas med klassisk pubmat och ambitiösa rätter från hav och skog.

Hybrid är ett bra namn enas vi om när vi i väntan på maten tar varsin öl och försöker få ett grepp om vad det är man försöker gifta ihop på den lilla kvarterskrogen i Enskede.

Ur högtalaren ljuder ett pärlband av brittiska indiefavoriter från 1990-talet, på väggarna hänger bilder på gamla svartvita fartyg och det marina förstärks av master i taket. Själva konceptet gastropub är ju i sig en hybrid, men den andra mixen?

Efter ett tag enas vi om att vi befinner oss på en restaurang där engelska influenser möter svenska, mer specifikt bohuslänska. Som vore den brusande Nynäsvägen utanför fönstret i stället ett stormigt Västerhav.

Rätterna på menyn byts ut varje vecka, men beer battered fish and chips går alltid att beställa. Fisken är mjäll med fyllig smak och krispig yta och slentriandroppar modernt nog inte av flott. Till det en försiktig currymajonnäs och perfekt syrade äppelpickles.

I övrigt finns det inte, de kvällar Krogguiden besöker Enskederestaurangen, något på menyn som skriker Storbritannien. Däremot hörs ljudet från vägsvalp både i rätten "Dagens fångst" – för kvällen perfekt tillagad röding som serveras med bakad lök, skal-djursreduktion och blomkålskräm – samt i den aningen torra kryddhalstrade regnbågen med rostad pumpa och kastanjepuré,

även om firrarna i sig inte känns särskilt bohuslänska.

Även renen har en bit att vandra till västkusten, men om man ska äta kött känns vilt alltid att föredra. Hasselbacksjordärtskocken som serveras till är ett genidrag. Hjortterrinen däremot ser både ut och smakar som julkorv och hade kunnat utelämnas från menyn.

Till varje rätt finns dryckesförslag nedskrivna i menyn, mycket trevligt och välmatchat bevisar såväl Uppsala brygghus "Passion for me" till den sprödbakade fisken, som det bubblande moselvinet till en av förrätterna och det ädelrötade dessertvin på chenin blanc från Lotredalen.

Hybrid ägs av kockparet Lotta Karlsson och Patrik Blomquist som tidigare drev Enskede krog. Bägge har ett långt förlutet på diverse restauranger som Gondolen, Ett rum och kök, Eriks bakficka men också från England som inspirationen till att starta

en gastropub är hämtad från. Och Blomquist, som blev årets kock 1994, är uppvuxen i bohuslänska Rabblshede.

Vi öser superlativ över tatak på ren (fint skuret och snabbt upphettat kött) med syltig svamp och vit morotskräm. Även det så moderna och enkla snackset chips med Kalixlörrom, gräddfil och rödlök gillas på bred front.

Förtjusningen dämpas sedan något för att få ny kraft vid anblicken av efterrätterna.

Den lilla syltigt fluffiga tårtbiten gjord på sudachi (en asiatisk citrusfrukt) och som ackompanjeras av lemonscurd, ananas och kokosglass är en lika stor fröjd för gommen som för ögat. Men allra bäst är lakritsmoussen med hjortronkräm och dito sorbet under ett litet mandelflarnstäck och som kronan på verket toppad med dill. I sanning en hybrid, vilket accentuerar hur väl denna kvarterskrog trots allt väger samman det till synes oförenliga. ■

Senast testat

MELLAN

Restaurang Ted

Grev Turegatan 30.

Tel: 08-91 30 27

TESTAD 21/1

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



MELLAN

Manoshé

Sankt 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 Oxenstierna

Storgatan 35C

Tel: 08-665 40 87

TESTAD 7/1

Modern matlagning i historisk miljö, lokala råvaror i säsong och spännande vinlista. Restaurang Oxenstierna har höga ambitioner men SvD Krogguiden önskar att de skulle våga lite mer.

MELLAN

Lievito

Långholmsgatan 17-21

Tel: 070-440 98 16

TESTAD 31/2

En italiensk trattoria låter som ett välkommet tillskott i Hornstulls krogutbud. Men på Lievito imponerar dessvärre varken menyn 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 stjärnköcker. Att maten är så pass ojämn är därför överraskande. Utsökta serveringar blandas med mediokra rätter.

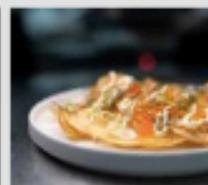
→ SvD.se

Fler krogtips
SvD.se/om/krogguiden

Fakta | Restaurang Hybrid

- **Adress:** Sofielundsvägen 2A, Enskede.
- **Öppet:** Tis-tors 17-22, fre 11-23, lör 17-23.
- **Profil:** Gastropub.
- **Varmrätter:** Alla huvudrätter, 219 kr.
- **Typrätt:** Hybrids Beer battered fish med curry-

- majonnäs och äppelpickles (219kr).
- **Vegetariskt:** Ingen rätt är vegetarisk.
- **Dryck:** Ett litet utbud fatöl från mindre bryggerier som ofta byts ut. Vin på glas från 120 kr, flaska från 535 kr.



Enskedechips med lemongrass. Foto: Gustaf Månsson

- **Boka bord:** Behövs inte.
- **Noter:** Roligast är måsen i taket som skriker varje gång en rätt står färdig i luckan. Servitören förklarar att personalen förvisso är färdig att dra ut sladden, men att den blivit en symbol för hela stället.

så den får fortsätta sitt heta skrikande.

- **Tänk på:** Håll avstånd och tvätta händerna ofta. På grund av pandemi och rådande restriktioner måste restauranger stänga senast kl 23. Dessutom tillåts endast sällskap om högst åtta personer. SvD