



Fredag 4 februari 2022

Pris mån-tors 40 kr, fre-sön 47 kr

SEDAN 1884

ÅRETS DAGSTIDNING

SVENSKA DAGBLADET

”Det börjar bli dags att öppna upp Sverige igen.”

Statsminister Magdalena Andersson,
3 februari 2022 klockan 8.17



9 februari avvecklas alla restriktioner – ”Pandemin i ett nytt skede”, enligt Tegnell

Ingrid Helander: ”Utan vaccinen hade vi inte varit här”

Lättnad i kulturvärlden: ”The war is over”, säger Joppe Pihlgren

■ Nyheter | Sid 6–9, Kultur 34–35, Sport 27

Molnet växer – räcker elen till?

Ser du på Netflix är du egentligen hos Amazon, lyssnar du på Spotify är du hos Google. Molntjänsterna växer lavinartat, men är det säkert – och räcker elen?

■ Näringsliv | Sid 8–10



Foto: Emma-Sofia Olsson

Vänstern till val utan köttkritik

I Nooshi Dadgostars parti ska den personliga moralen inte längre vara politisk. Ett internt dokument drar upp linjer för att nå fram till glesbygdsväljarna.

■ Nyheter | Sid 10–13



Foto: Alamy

”Glittrande intelligent”

Med lätthet och elegans berättar Pedro Almodóvar om parallella kvinnoöden, utan moraliska pekpinnar. Jan Söderqvist ser ”Parallella mödrar”.

■ Kultur | Sid 30

VIN&MAT

Redaktör Krogguiden Joanna Drevinger (joanna.drevinger@svd.se)
 Redaktör Vin&Mat Mari Jansson (mari.jansson@svd.se)
 Catharina Swartz (catharina.swartz@svd.se)

I en klass för sig – klanderfri kokkonst och omsorg i detaljer

Tommy Myllymäkis finkrog Aira lever kanske inte upp till målet att vara "världens bästa restaurang". Men perfektionismen i mat-hantverket är djupt imponerande.

Den syns på långt håll – Sveriges mest påkostade restaurangsatsning på årtal lyser som en guldklimp i mörkret i en av Djurgårdens ödsligare delar.

Stjärnkocken Tommy Myllymäki och Svenska Brassieriet, som också driver Riche och Sturehof, har sagt sig vilja skapa "världens bästa restaurang". Aira öppnade våren 2020 och har redan erhållit sin första stjärna från Guide Michelin.

Och ja, detta är en krog där inget lämnas åt slumpen.

I det eleganta specialbyggda huset, ritat av Jonas Bohlin, möts vi av tilltagen takhöjd och inredning i trä, natursten, sammet och mässing. Vägen till matsalen kantas av ett öppet kök. Böjda över hållarna står kockarna (de är många!) i djup koncentration

sysselsatta med kulinariskt precisionsarbete.

Allting – från akustiken till de nätta besticken och bemötandet från personalen – är behagligt och ytterst väl avvägt.

Avsmakningsmenyn tjuvstartar med tre kanapéer vackert formgivna som små smycken. Tupp-levermoussen med äpple och portvin är formad som en skimrande kula. Sedan kommer en amuse – bläckfisk, löjrom och bräserverad potatis i en skummande beurre blanc – som är en smakmässig fullträff. Redan här märks i vilka trakter måltiden rör sig: skandinaviska råvaror valda utifrån säsong, ibland smaksatta med inspiration från exempelvis det japanska eller franska köket.

Sammanlagt blir det tretton

serveringar, bland annat gulstjärntad amberjack med fermenterade druvor, pilgrimsmousseline med kungskrabba och vaktel i två varianter. Smakerna är lägmälda och nyanserade. Inga djärv experiment, snarare ett utförande som slipats till perfektion. Den som föredrar icke-animaliskt har dock lite att hämta – meryn kan inte fås utan fisk eller kött och förutom desserterna är bara en enda rätt vegetarisk.

Vinerna i dryckespaketet kommer från klassiska vinländer (med undantag för en Solaris från svenska Torekov) och är så klart matchade med fingertoppskänsla. Maten körs fram på en finsnickrad rullvagn av två personer som mångordigt beskriver rätterna. Ibland väl mångordigt, det är svårt att hänga med i alla termer och uppräknningar av ingredienser.

När Aira är som bäst är det mat och dryck på allra högsta nivå. Som den ängade havskräfsstjärten i vanilj och källrotssås med

kolatoner, perfekt i mötet med en torr champagne från Christophe Mignon. Eller marulken med karljohanssvamp och kycklingbuljong som infuserats med bonitofflor – magisk tillsammans med en argentisk pinot noir. Fast med tanke på ambitions- och prisnivån hade vi hoppats på fler sådana utropstecken, smakmässiga överraskningar som verkligen sticker ut.

Desserterna – bergamott- och mjölksocker och valrhonachoklad med körsbärssorbet – är fina och inte överdrivet söta. Sist av allt bär man fram ett specialbyggt skrin fyllt av chokladbollar med olika färger och smakblandningar att välja från.

Att värdera Aira enligt samma måttstock som en genomsnittlig krog låter sig nästan inte göras. Sällan möts vi av en sådan klanderfri kokkonst och omsorg om detaljer. Å andra sidan är det inte heller särskilt ofta man får in en nota på över 10 000 kronor för två personer. ■

Senast testat

MELLAN

Hybrid

Sofielundsvägen 2A, Enskede.
Tel: 08-649 93 12

TESTAD 28/1

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



MELLAN

Restaurang Ted

Grev Turegatan 30.
Tel: 08-91 10 27

TESTAD 21/1

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

MELLAN

Manoshé

Sankt Eriksgratan 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 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.

→ SvD.se

Fler krogtips SvD.se/om/krogguiden



Sveriges mest påkostade restaurangsatsning på årtal. Det eleganta specialbyggda huset har ritats och inretts av Jonas Bohlin. Foto: Gustaf Månsson

Fakta | Aira

- **Adress:** Biskopsvägen 9, Djurgården.
- **Tel:** 08-48 00 49 00.
- **Öppet:** Ons-lör 17.30-23. Man serverar även lunch tor-lör från kl 12.
- **Profil:** Lyx.
- **Pris:** Avsmakningsmeny 2750 kronor. Finns

även tre-rätters meny för 1295 kronor och ett fåtal rätter à la carte.

- **Typrätt:** Vaktelbröst pocherat i sake med endiv, tryffel och fiklonblad.
- **Dryck:** Vinkpaket 1950 kr, alkoholfritt paket 900 kr, kombinerat paket

- 1350 kr.
- **Vegetariskt:** Bara enstaka rätter.
- **Boka bord:** Ja, i god tid.
- **Noterat:** Det kombinerade dryckespaketet med hälften vin och hälften alkoholfritt är ett bra alternativ. Vinkpaketet, med sina tio glas, blir

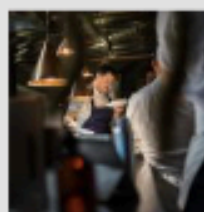


Foto: Gustaf Månsson

nämligen en hel del alkohol.

- **Tänk på:** Håll avstånd och tvätta händerna ofta. Ännu en tid måste restauranger stänga senast kl 23. Dessutom tillåts endast sällskap om högst åtta personer.

SvD