

# ALLT OM STOCKHOLM

SAJT [alltomstockholm.se](http://alltomstockholm.se)  
MEJL [tipsa@aos.se](mailto:tipsa@aos.se)  
FACEBOOK "Allt om Stockholm"  
TWITTER @alltomstockholm  
INSTAGRAM @alltomstockholm  
REDAKTÖR  
Eric Thorsson  
[eric.thorsson@aos.se](mailto:eric.thorsson@aos.se)  
08-550 551 23

Ladda ner appen!

## Var kan jag äta brunch i helgen?

Allt om Stockholm och Mitt i ger dig bäst koll på Stockholm. Ladda ner vår nya app och få massor av nyheter, evenemangstips och nöjesguider – varje dag. Appen hittar du i App Store eller på Google Play (sök på "Mitt i").



### KROGTEST

## Ambitiös uppstickare på Stockholms sushihimmel

Kocken Myke Olmos bränner makrullar. Tillsammans med sin syster Micaela Olmos driver han Susherian.



Lyxsushi med stekt vaktelägg.



En ljuvlig doft sprider sig i lokalen när kocken bränner av makrullarna med lax och chilimajo.

I den lilla lokalen på nyöppnade Susherian bjuder krogaren Myke Olmos på nyskapande sushi med höga ambitioner.

Särskilt bra funkar det med fiskbitarna även om stället redan gjort sig känt för sin vegansushi.



Den nyskapande helvegetariska sushin imponerar. Här en 11 bitars vegansk sushi.



30 bitars sushi. En kavalkad av japanska, sydamerikanska och nordiska smaker.

### SUSHERIAN

– kaxig sushi med sydamerikanska influenser. Mycket prisvärd, men saknar alkoholerättigheter. (Ölandsgatan 47, Södermalm)

Hela den lilla lokalen på Ölandsgatan luktar livsdröm som håller på att förverkligas. Det är svårt att inte ryckas med i spektaklet när kocken och ägaren Myke Olmos rockar loss bakom disken. Han har jobbat på flera av stans mest ansedda sushi-ställen. Nu har han startat eget tillsammans med sin syster och kan ta ut svängarna precis som han vill. Det märks på maten. Det här är kaxig och modern sushi. Och det säger vi inte bara för att kocken har guld tand och massor av tatueringar. Vad sägs om lättrökt tonfisk

med anchochilisås, snabbgrillad lax med manchego-ost eller havsabborre med pesto? Vi får också in sushi på långkokt bläckfisk med shisokrasse – en lækker smakkombo av havets umami och shisons friska toner av mynta och anis.

Ett par bitar på lyxtema hamnar också på tallriken: Lax och svart tryffel samt stekta vaktelägg. Några bitar har mer nordiska smaker: Lättnaglad strömming med majonnäs och färsk ingefära samt krabbröra med panku.

► **Vego:** Susherian har redan gjort sig ett namn för sin veganska sushi. Nyskaparglädjen finns där och vi får en väldoftande sushibit med portabello-svamp och tryffelröra, en spännande bit med sockerärtor med yuzu-röra. En annan bit består av gröna bönor med ajvar och kaporis, som slår en volt i



Betygskala:  
5 = Högsta klass  
4 = Mycket bra  
3 = Bra  
2 = Håller inte måttet  
1 = Uselt



Prisklass: Medel

munnen på ett behagligt sätt. Andra bitar lämnar oss oberörda, som paprika med lite för mesig pico de gallo-sås och minimajs med anchochilisås. Likaså bitarna med tråkig tofu, vegansk chilimajonnäs och tångrom – smakerna lyfter inte till samma nivå som sitt fiskdito.

► **Dryck:** Ingen alkohol. Krogen saknar rättigheter.  
► **Pris:** Medel. 13-bitars sushi för 175 kronor, vilket är ett snäpp upp från sushi-klassikern Sono på andra sidan gatan, men ändå mycket prisvärt.

### MILJÖ

Minilokal som fungerar både som matsal och kök.  
► **Gäster:** Trots att Susherian bara varit öppen några månader verkar krogen ha fått gott om stammisar.

- **Stora sällskap:** Nej, knappt 20 platser.
- **Ljudnivå:** När lokalen är full blir det lite skräpigt.
- **Barnvänligt:** Funkar, om kidsen gillar avancerad sushi.
- **Toalett:** Obs! Har ingen toalett.

### SERVICE

Under ett av våra besök är kocken ensam, partnern är sjukskriven. När kunderna strömmar till ser han lite svettigt ut, men behåller lugnet och har en trevlig stil mot gästerna.  
► **Väntetid:** Han varnar för att vi kan få vänta uppemot en halvtimme. I själva verket tar det 45 minuter innan vi får maten, men vi kan inte annat än känna oss imponerade av att han ensam lyckats laga mat till och servera den fullsatta restaurangen.

### KROGTESTARNA



## Sajten för dig som älskar mat – [alltomstockholm.se/krog](http://alltomstockholm.se/krog)

Få dagligen full koll på allt som händer i Stockholms krogvärld.

Så jobbar Allt om Stockholms krogtestare  
Varje vecka väljer vi ut en intressant restaurang att recensera. Krogtesten publiceras här och på vår sajt. Krogtestarnas restaurangbesök är alltid anonyma. Läs alla våra tidigare recensioner på [alltomstockholm/krogtest](http://alltomstockholm/krogtest)