

# Mamas and Tapas - Stockholms äldsta tapasrestaurang siktar högt.

Mamas and Tapas är Stockholms äldsta tapasrestaurang. Den har funnits sedan 1991 och i fjol kom nya ägare in i bilden som har byggt om, uppdaterat menyn och har stora planer för utvecklingen framöver. folk o folk har träffat Al Bannout, vd och en av delägarna.



Sedan Mamas and Tapas öppnade 1991 på Scheelegatan på Kungsholmen i Stockholm har mycket hänt. Då var tapas nytt i Sverige och restaurangen blev snabbt populär bland huvudstadens krogbesökare.

Tapas är ett samlingsnamn för smårätter som vi förknippar med Spanien. De kan bestå av både varma och kalla rätter och äts alla tider på dygnet. Det finns ingen bra översättning eftersom tapas är just tapas – ett kulturellt fenomen med en egen gastronomi. De kan ätas som tilltugg till en drink eller ett glas vin, eller flera små som en hel middag.

## Fler Mamas and Tapas i Sverige - och världen

Al Bannout och hans team tog över Mamas and Tapas i slutet av 2018 med avsikt att förvandla den populära krogen till ett koncept som ska spridas till andra städer i Sverige och även internationellt.

– Vi stängde restaurangen på Scheelegatan i fyra månader och byggde om, lyfte grundtanken avseende design och meny och öppnade Mamas and Tapas 2.0 i april i år, säger Al Bannout, vd och delägare i Östermalms Gruppen AB som äger och driver restaurangerna.

– Vi kommer att öppna totalt tio enheter de kommande tre åren, och flera av dem ska drivas som franchise, fortsätter han.

De är redan i full färd med att förverkliga sina planer. I slutet av oktober öppnade de sin andra restaurangen på Linnégatan på Östermalm och inom en snar framtid kommer Mamas and Tapas även att finnas på Odengatan i Vasastan.

– Vi har dessutom redan fått förfrågningar från folk som är intresserade av att vi etablerar oss utanför Sverige, tillägger han.



## Som en bodega i Barcelona

folk o folk tar sig en titt på den nyöppnade restaurangen på Linnégatan. Den är mysigt inredd med en ljus och varm guldbeige ton varvat med en behaglig mellanblågrå färg på väggarna, stolar i gammalrosa och träbord i både ljusare och mörkare nyanser. Baren går i svart och guld och utefter ena kanten finns en gedigen hylla välfylld med vinflaskor – bland annat Faustino I och Faustino Art Collection.

– Vi vill att det ska kännas som att man är i Spanien – att när man kliver in på våra restauranger ska det vara som att befinna sig i Barcelona. Vi kallar det för spansk bodega, säger Al Bannout och pekar på markisen utanför Mamas and Tapas där det står ”Spansk bar & bodega” i guldbokstäver.

Menyn är förnyad, men tapas står fortfarande i centrum och Al Bannout förklarar tankarna bakom maten.

– Vi vill inte att det ska vara ”fancy” tapas utan har i stället inriktat oss på en äkta tapaskänsla. Alla våra kockar och de flesta andra som jobbar hos oss är från Spanien eller Sydamerika – det blir verkligen som ett helhetskoncept när du kommer till oss.

– Vi har twistat de traditionella smakerna så att det blir modernt. Kvaliteten på maten har blivit avsevärt bättre sedan vi tog över. Hellre kvalitet än kvantitet, säger kusinen Alex Bannout, som har flyttat till Sverige från New York för att jobba som driftschef för de befintliga restaurangerna.

Alex Bannout har arbetat 16 år i branschen i New York och försäkrar att han aldrig hade flyttat till Sverige om han inte hade trott på de nya idéerna.

## Spanska viner på vinlistan

Till tapasrätterna serveras det naturligtvis företrädesvis spanska viner.

– Faustino är en stor grej här. Det är ett av de bästa spanska vinerna och vi serverar både Art Collection, Grand Reserva samt deras Cava, berättar Alex Bannout.

Helt nytt på menyn sedan Östermalmsgruppen tog över är pintxos, vilka är mindre än tapas, vanligtvis kalla och serverade på bröd.

– Här på Linnégatan har vi även öppet på lunch. Då kan man komma in och ta en pinxtos, lite sallad och sedan välja fritt ur tapasmenyn till lunch, säger Al Bannout.

– Vi brinner för detta och tror att Mamas and Tapas kommer att sticka ut på den svenska marknaden. Smakerna är fantastiska, vinmatchningen perfekt och vi gör exceptionellt goda sangrias, avslutar Alex Bannout med ett entusiastiskt och brett leende.



## Faustino VII, 750ml

Systembolagsnummer: 22662

87,00 kr

---

Tapsasvinet nummer 1 kommer från Faustino i Rioja. Ett rött vin med medelstor och fruktig doft. Behaglig smak med en fruktighet som kryddas med en fin ton från ekfaten.



## Faustino Cava Brut Reserva

Systembolagsnummer: 85284

89,00 kr

---

### **Mest prisvärda mousserande vin 2018 enligt**

**Munskänkarna!** Torr, ungdomlig smak med frisk syra.

Fruktiga inslag av äpple och grapefrukt samt bröd. Fina bubblor och friskt avslut. Utmärkt som apéritif eller till fräscha, friska sallader och lättare fisk- och skaldjursrätter.