



16
mar 2016

Krognytt: M.O.A.S utmanar med lyxkebab

Skribent: **Agnieszka Baltyn**

M.O.A.S, Meat on a stick, är just nu stans hetaste kebabställe, och det är inte vilket ställe som helst, utan här pratar vi Kebab Deluxe.

Restaurangen öppnades av Jiray Seropian för mindre än en vecka sedan men han blev tvungen att kort därefter stänga restaurangen under en dag. Anledningen var den enorma efterfrågan på kebaberna som hunnit uppstå under mycket kort tid. Köket maktade inte med att leverera och till och med det färska brödet tog slut hos bagaren.



Att pressen på Jiray varit stor inför öppningen märks tydligt. Han har under det senaste dryga året recenserat kebabsrestauranger runt om i världen under Instagramkontot @kebabspotting. Det har varit få ställen som passerat hans godkännande vad gäller smak, kvalitet, konsistens och proportioner. Förväntningarna på Jirays eget ställe har därför varit mycket höga.



Jiray har satsat hårt, inte bara på maten i restaurangen, utan även på inredningen. Direkt när man kliver in i lokalen får man en wow-känsla. Inredningen är stilren, modern och riktigt snygg. En färgglad men diskret matta över hela taket fulländar det hela. Den både ser bra ut och dämpar ljudnivån. Det finns plats för cirka 30 sittande gäster.



Vi testar en kebab med fläsk och den smakar grymt bra, men det första man slås av är hur fräsch den ser ut. Att man dessutom får in kebaberna i specialtillverkade hållare gör hela ätandet väldigt smidigt.



Att välja på finns kebab med falafel, fläsk, kyckling eller lamm/kalv. Dessutom innehåller alla kebaberna olika sorters spännande fyllningar som getostcreme, rostade grönsaker, silverlök, pinjenötter, granatäpple. Missa för allt i världen inte såsen Mango Habanero med lite styrka i (det ber man om vid sidan om). Innehållet serveras i ett nygräddat stenuksbröd, snart kommer även glutenfritt bröd. Allt kött och fågel är från Sverige. Priser: 100-160 kr.



Vi har dessutom något otroligt spännande att se fram emot: Chokladkebaben! Denna kommer inom kort att serveras och bakom konceptet med dessertkebaben ligger Daniel Roos. Det är fyra lager Vahlronachoklad som snurrar på ett kebabspett och sedan hyvlas ner i ett sött bröd, kanske blir det tillsammans med lite söta och syrliga tillbehör?

Jiray bestämde sig för att servera den bästa kebaben på sin egen restaurang. Trots att pressen är enorm ser utsikterna för att det ska bli riktigt lyckat väldigt bra ut. Bara M.O.A.S klarar av att leverera den efterfrågade kvantiteten, med bibehållen kvalitet. Adress: Roslagsgatan 6. Öppet: Vardagar kl. 16-22, helger 12-22.