

A-KIN Thai har skabt en hyggelig og behagelig restaurant i Nørregade. Her serverer de thailandske retter både i restauranten og som takeaway.

Maden

På menukortet er der noget for enhver smag, og det er overskueligt. De er gode til at kombinere de valgte råvarer, og kokken står klar i køkkenet til at lave maden.

Forretterne består af friske sommerruller, tempurarejer, thai kyllingespyd satay, supper og de populære spring rolls, som A-KIN Thai er stolte af. De har givet de gamle klassikere ny energi. Enkelthed og friske råvarer er konceptet, og som sides er der forskellige muligheder.

Hovedretter med nudler eller ris

Her er retter med nudler, som Pad thai, der er en af A-KIN Thais specialiteter. Den klassiske thailandske ret er en af de helt store streetfood hits verden over. Den laves i wok, hvor tigerrejer og grøntsager svitses og blandes med risnudler. Der er også et par risretter at vælge mellem.

Til børnene

Ønsker børnene noget andet, er der særlige børneretter. Friturestegt fisk eller kyllingenuggets. Begge serveres med pommefrites.

Drikkevarer

De asiatiske øl Singha, Chang og Leo passer fint til maden. Derudover er der flere forskellige hjemmelavede bubble tea, Italian Soda, saft og sodavand som Coca Cola og Fanta.

Stemningen hos A-KIN Thai

Restauranten er enkel og pæn. Der er store vinduer ud mod Nørregade, og indenfor er det holdt i ens diskrete farver. Der er mange grønne planter, der skaber en hjemlig hygge, og musikken er nedtonet. Betjeningen er nede på jorden, hjælpsomme og vil gerne vejlede gæsterne.

Prisniveau:

Det er fair priser, de holder sig hos A-KIN Thai. Her er hjemmelavede forretter som 3 forårsruller eller 4 tempura rejer, der koster 49 kr., supperne står til 55 kr., mens hovedretterne koster står til mellem 99 og 129 kr.. Som takeaway har de et tilbud på A-Kin menuen med 1 valgfri forret, 1 valgfri hovedret og 1 valgfri drikkevare til 149 kr..

LÆS OGSÅ:

[Guide: Find din næste frokost her:](#)