

Hvis man gerne vil have sushi på Aarhus Ø, er det umuligt at komme udenom A+ Siam Sushi. De laver helt forrygende god sushi og asiatisk mad til prisen. Kokkene er alle asiatiske og kan deres håndværk. A+ Siam Sushi på Aarhus Ø er en lille oase, som er et must try.

Maden

Menukortet byder både på a la carte og sushi ad libitum. Menukortet har generelt stor fokus på fisk og skaldyr. I sushien giver det lidt sig selv, men også i de fleste af a la carte-retterne. Udvalget er pænt stort, men stadigvæk valgt med omhu.

Vi er ved vandet, og her er flere retter med seafood, og asiatiske vel at mærke. Det er mindre retter, vi taler om.

Succesen med sushi ad libitum var A+ Siam Sushi en af de første i Aarhus med. Man bestiller sin mad fra menukortet, og der er ikke noget buffet. Alt laves friskt efter bestillingen og serveres til bordet med det samme.

Om man vil dele den med resten ved bordet eller ej, bestemmer man selv. Man betaler en fast pris, og så kan man bestille lige så mange, man ønsker.

Drikkevarer

Her er vin, øl, sodavand og selvfølgelig sake. Udvalget er pænt stort, og priserne er sympatiske. Sake kan fås i tre forskellige størrelser, 18 cl, 30 cl og 72 cl, hvilket giver rigtig god mening, da man ikke drikker sake i samme omfang som vin og japanske øl. Dog er der også danske og europæiske øl på menukortet.

Prisniveau

Det er lavt i forhold til, hvad man får. Det er uanset, om man vælger at gå à la carte eller med deres ad libitum. Sidstnævnte er nok bedst value for money, men det kommer an på, hvor meget man spiser.

Kvaliteten af maden er høj, og der bruges friske og udvalgte råvarer, hvilket gør prisen endnu bedre. Priserne på sushi ad libitum svinger efter, om det er til frokost eller aften. Den billigste pris er til frokost. Man har bordet i 2 timer, så man kan ikke sidde der hele dagen.

Hvordan er stemningen her?

Lokalerne er som skabt til en sushi-restaurant. Stilen er moderne, nordisk og

eksklusiv. Her er højt til loftet, og akustikken er god. Udsigten til havnen og Bassin 7 giver et maritimt touch. Når vejret er godt, er der udeservering.

Godt værtskab

Betjeningen gør det godt. De ved, hvad godt værtskab betyder. De sætter en ære i, at gæsterne er glade og tilfredse. Det fornemmer man ret hurtigt ved modtagelsen. Man føler sig velkommen, og der er nok personale.

Personalet er gode til at forklare om deres mad, helt nede på jorden og uden, der går en endeløs fortælling i den.

Takeaway

A+ Siam Sushi havde også en lille takeaway på Nørreport, som er flyttet ned på Aarhus Ø. Lokalerne på Nikoline Kochs Plads er store nok og perfekte til både restaurant og takeaway.

Som noget vigtigt, så er der stadigvæk gratis levering til alle kunder, som køber for over 300 kroner over deres egen hjemmeside, da A+ Siam Sushi har deres egne bude, som bringer maden ud.