

Bro's Burger and Belgian Fries ligger på Immervad 5B i Aarhus C, tæt på åen og Strøget. Med sin centrale placering er det et oplagt sted for en hurtig frokost eller en takeaway-burger. Konceptet er enkelt: smashburgere og belgiske fritter, lavet med stor omhu og relativ gode råvarer. Bro's Burger and Belgian Fries ligger i de lokaler, der tidligere husede Garage Burger og før dem, Chick Inn.

## **Maden**

Burgeren er en smashburger, hvilket betyder, at bøfferne er tynde og stegt ved høj varme, så de får en sprød overflade og masser af grillsmag. De serveres med cheddarost, salat, løg, syltede agurker, sennep og en hjemmelavet dressing inspireret af Big Mac-saucen fra McDonald's.

Bollen er specialudviklet til stedet og minder om en briochebolle, men er mindre sød og stegt i smør, hvilket giver en fedtet, lækker overflade.

Pommes frites er en stor del af konceptet. De 14 mm tykke belgiske fritter gennemgår en særlig proces med forstegning, hvilket gør dem ekstra sprøde udenpå og bløde indeni. De krydres med havsalt og husets eget pommes frites-krydderi, som fremhæver kartoffelsmagten.

Menuen er holdt skarp med kun én burger, én type fritter og tre hjemmelavede dips: chilimayo, estragonmayo og aioli. I fremtiden vil der komme softice med forskellige toppings – og noget helt nyt på menuen: fritter med softice. Man kan også få loadede fries med cheddar eller chili con carne.

## **Hvordan er stemningen her?**

Stedet har en afslappet og uhøjtidelig atmosfære, hvor alt er fokuseret på at lave få ting virkelig godt. Det er et klassisk takeaway-sted uden unødvendige dikkedarer. En sjov detalje er, at man får gule handsker med sin mad, så man ikke bliver fedtet ind i burgeren og fritterne. Når vejret er godt, så kan man side udenfor og spise sin mad.

## **Prisniveau**

Priserne ligger i den sympatiske ende, hvor pris og kvalitet hænger godt sammen. Det er ikke dyrt i forhold til de store internationale burgerkæder. Tværtimod. Man får en solid omgang mad, og der er ingen tvivl om, at de gør det bedste de kan for at holde priserne nede.

## Betjeningen

Bag konceptet står Turan Hasan, som har udviklet stedet med stor passion. Maden er resultatet af grundigt udviklingsarbejde, hvor der er eksperimenteret med både boller, bøffer og fritter. Der er rimelig styr på detaljerne, og betjeningen forventes at være hurtig, venlig og effektiv – præcis som man ønsker det på en burgerbar.

## Lokal transport og parkering

**Gåafstand:** 1 min. fra Åboulevarden, 8 min. fra Dokk1.

### Parkering:

- **Dokk1 P-hus** (8 min. fra burgerbaren).
- **Magasin P-Hus** (5 min. fra burgerbaren).
- **Salling P-hus** (400 meter væk).

### Offentlig transport:

- **Bus 2A, 3A, 5A og 11** stopper tæt på restauranten.
- **Letbanestop ved Skolebakken** (5 min. gang).