

Buns & Noodles er en kinesisk restaurant og takeaway, der ligger i M.P. Bruuns Gade i Aarhus og har åbent alle ugens dage. Her møder du autentisk kinesisk mad med fokus på håndlavede buns og nudelretter i en uformel stemning.

Lokalerne husede tidligere restauranten, Baggården 22.

Hvad er det her for et sted?

En autentisk kinesisk restaurant, der hylder traditionerne med frisklavede retter fra bunden og et menukort, der bevarer de originale kinesiske navne.

Restauranten har respekt for de kinesiske madtraditioner, og alle retter tilberedes fra bunden med fokus på kvalitet. Konceptet er uformelt, hvor bestillingen sker i baren, og maden bliver serveret ved bordet.

Hvad er der på menuen?

Menukortet er enkelt og overskueligt med autentiske kinesiske retter. Her spiller buns, nudler og supper hovedrollerne.

Maden er frisklavet med sprøde grøntsager og mørt kød. Flere retter er krydret med et spicy twist, men ikke så det overdøver de øvrige smagsnuancer.

Blandt retterne finder man:

- Spicy beef – Ban mian (拌麵): Wheat flour noodle med oksekød, grøntsager og peanuts
- Suan la fen (酸麵): Glasnudler i sur-sød suppe med grøntsager

Restauranten tilbyder også sammensatte menuer som Sheng jian bao menu (生煎包) med 3 stk. panfried buns og wonton suppe.

Til dessert kan man nyde Ma shu (麻薯), som er en sød riskage med fyld af vanilje, matcha eller jordbær. Serveringskonceptet er generelt fleksibelt, hvor nogle gæster deler flere retter, mens andre vælger en enkelt hovedret.

Prisniveauet

Prisniveauet er moderat og fair. En hovedret med nudler koster mellem 98 og 128 kr. Portionsstørrelserne er ikke de største, men kvaliteten af råvarerne og den håndlavede tilberedning retfærdiggør prisniveauet.

Hvad kan man drikke her?

Buns & Noodles har et enkelt og almindeligt udvalg af drikkevarer, der komplimenterer maden godt:

- Sodavand
- Iced lava matcha
- Lemonade
- Mocktails
- Den kinesiske øl Tsingtao
- Fadøl (Classic og Blanc)

Hvordan er stemningen her?

Når du træder ind i Buns & Noodles, kommer du direkte ind i køkkenet, hvor du kan følge kokkenes arbejde fra baren, hvor man kan tage plads. Bag baren åbner et smalt, hyggeligt lokale sig med dæmpet belysning og rolig musik.

Indretningen er karakteriseret ved farverige vægge dekoreret med mønstret tapet i gul og kraftig grøn.

Man sidder tæt på klassiske café møbler, hvor bestik og menu ligger klar på bordet.

Grønne planter hænger ned fra loftet og skaber en hyggelig atmosfære.

Betjening

Betjeningen er venlig, formel og smilende, og personalet informerer gerne om menukortet og de autentiske retter. Ejeren er selv aktiv både i køkkenet og på gulvet, hvilket vidner om engagement og dedikation til konceptet.