

Burger bossen er tilbage i Aarhus. Og denne gang udelukkende med fuldt fokus på kvalitet og ikke vækst. I Frederiksgade har Burger Boss allerede markeret sig som et seriøst bud på den bedste burger i Aarhus.

Hvad er det her for et sted?

Burger Boss ligger i de lokaler, hvor Burger Shack tidligere holdt til. Bag burgerbaren står Yusuf Kocabas, der i 2017 startede Burger Boom. Nu er han tilbage med én burgerbar og én ambition. Det skal være bedre end sidst. Ingen sidespor. Kun kvalitet, god betjening og priser hvor alle kan være med.

Burger Boss har også lokaler på den modsatte side af Frederiksgade, hvor man kan spise sin mad.

Hvad er der på menukortet?

Menukortet er overskueligt og selvsagt bygget op omkring burgere. Boss Burger, hamburger, cheeseburger, trøffelburger, chili cheese burger og chicken burger fås både som single og menu. Der er også en Green Boss, som er en vegansk burger.

Menuerne består af burger, crispy coated fries og sodavand. Singleburgere er der selvfølgelig også selvom det er menuerne der sælges flest af. Der findes også kids menu med burger eller chicken tenders.

Bøfferne er flammegrillede og grilles medium som udgangspunkt. Kødet er friskhakket og ualmindelig saftig. Burgerbollerne er økologiske, og grøntsagerne er ligeså 100 procent økologiske. Alle dressinger og dip er hjemmelavet.

Pommes er sprøde og serveres med dip. Chicken tenders er dobbeltpanerede og sprøde.

Hamburgeren og cheeseburgeren står som klare signaturburgere og ligger helt i toppen i Aarhus.

Hvordan er stemningen her?

Stemningen er uformel og nede på jorden. Det er maden, der er i centrum, og den taler allerede sit eget tydelige sprog.

Prisniveau

Prisniveauet er fair. De fleste menuer koster 124 kr., og Boss Burger menu ligger på

144 kr. Burgerne er ikke små, og man bliver mæt. Pris og kvalitet hænger sammen, og man føler sig ikke snydt her.

Det er god værdi for pengene. For tiden fås ikke bedre value for money-mad i Aarhus.

Hvad kan man drikke her?

Udvalget af drikkevarer består af sodavand og vand. Et enkelt og velkendt udvalg, der passer ganske godt til burgerne og konceptet.

Betjening

Betjeningen er professionel og har styr på det, de laver. Der står en fast kok ved grillen, som ikke laver andet end at grille bøffer. Det er en bevidst prioritering, og det er en væsentlig årsag til, at bøfferne ligger i den absolutte top i Aarhus.

Personalet arbejder effektivt og med overblik, og det giver ro i både køkken og servering. Udover det, så taler de med alle gæster. Man føler sig velkommen og bliver taget seriøs. Her er man ikke bare et nummer i køen, som vi alt for ofte oplever på andre burgerebarer i Aarhus.