

Midt på Søren Frichs Vej ligger Byens Sushi. Idéen er at lave god og frisk sushi til priser, hvor de fleste kan være med. Et opgør med de til tider svimlende priser på sushi, og hvor pris og kvalitet på ingen måde hænger sammen.

Maden hos Byens Sushi

Det siger lidt sig selv, at det drejer sig om sushi, men den skiller sig på et par områder ud fra kollegerne. Bl.a. deres Go Green, som er en vegetarret med edamame bønner med goma og gyoza. Lidt nigiri med avocado, inari med tangsalat, uramaki, Mama Mia og deres spicy Vega.

Ellers er der tre forskellige asiatiske salater, hvoraf de to er med fisk eller skaldyr. Dumplings er der også. Deres kimchi gyoza kan anbefales. Det samme med shake taquitos med laks jalapenos, avocado, masago, chili, forårsløg syltede rødløg og lime.

Sushi er både som menuer og som a la carte. Deres menuer er generelt dem, som sælger mest, og det er også her, man får mest for pengene. Maden er godt indpakket og er altid fin, når man får den som takeaway. Om det evt. kan skyldes, de bruger deres egne bude, vides ikke. Blot en konstatering.

Prisniveau

Det ligger i den bedre ende af skalaen. Som eksempel kan nævnes deres Small session som består af kaburimaki: 4 stk. Green Ebi, 4 stk. The Tiger, 4 stk. Red Dragon og 4 stk. Sunmaki til 169 kr.. Det er ikke discountpriser, men trods alt gode priser, når man ser på kvaliteten af maden. Og det er ikke små stykker sushi, man får her. Deres ad libitum sushi koster 199 kr. Prisen afhænger hvornår på ugen man spiser det.

Gratis levering ved køb for mere end 150 kr.

Byens Sushi er for alvor stærke på takeaway og levering. Derfor har de ansat deres egne bud, som står for udbringningen. Dermed sparer de – og kunderne det gebyr, som de store madportaler tager. Det er ren win-win. Det skal dog siges, at det tilbud gælder inden for en radius af 5 km fra Byens Sushi.

LÆS OGSÅ:

[Se vores guide til pita i Århus her:](#)