

Capo er en mad- og vinbar beliggende i Ny Munkegade. Den orange bygningsfacade er ikke til at tage fejl af og tager imod gæsterne. Hos Capo er fokus på småretter og naturvin. Her er højt til loftet, smagninger, events og en masse hygge.

Det er et stærkt hold med mange år i den århusianske restaurationsbranche, der står bag Capo. Rasmus Sørensen og Michael Christensen fra Reduktivt i Borggade, har slået sig sammen med Mika Ahonen og Emil Petersen fra Restaurant Pondus og Rune Lund Petersen fra Restaurant Hærværk og dannet Capo.

Maden

Det er barretter med inspiration fra hele verden, de serverer hos Capo. Emil Petersen står for maden. Her er delemad. Små serveringer og snacks. Hvad, der er på det lille menukort, varierer. De faste er snacks som brød og god olivenolie, hjemmesyltede oliven og gode mandler. Der kan også være tatar, østers, tærter og hotwings samt meget andet.

Vin og drikke

Det er vist en selvfølge, at der er naturlig fremstillet vin, men ikke kun. Her er også klassisk bourgogne, barolo og champagne. Du kan finde en del sjældne naturvine og flasker, som de har samlet sammen gennem årene, og som er svære at finde andre steder.

Hvordan er stemingen her?

Det summer af god stemning hos Capo. Her kan man hygge og nørde vin på samme tid. Inspirationen er hentet i Paris, og hos Capo vil de skabe en rolig og hyggelig atmosfære. Baren er fyldt med borde, bænke og stole, hvor gæsterne kan slå sig ned. Bagerst i lokalet er et større barområde, hvor det også er muligt at tage plads. I sommermånederne er der også siddepladser udenfor.

Prisniveau

Det er små snacks og småretter, der er på menuen. Priserne er i den lave ende. Snacksene koster fra 35 kr., mens småretterne højst kommer op på 115 kr.. Menuen sammensat af køkkenet står til 350 kr..

Der kan reserveres bord, hvis der også skal noget til at stille sulten. Er du mest til et glas vin, kigger du bare forbi og ser, om der ikke skulle være plads.

LÆS OGSÅ:

[Madanmeldelse Aarhus - læs vores anmeldelser her](#)

[Kabuki i Jægergårdsgade](#)