

Chicken East ligger i M.P. Bruuns Gade i Aarhus med en unik udsigt over jernbanen og Hovedbanegården. Restauranten bringer noget helt nyt til byens fastfood-scene med sin spændende kombination af amerikansk fried chicken og mellemøstlige smagsnuancer. Den fusion af komfort food og eksotiske krydderier gør stedet til et attraktivt valg for både fastfood-entusiaster og dem, der søger noget anderledes.

Hvad er det her for et sted?

Chicken East er ikke bare endnu en takeaway, men en moderne restaurant, hvor man kan vælge at nyde maden på stedet eller tage det med. Restauranten fordeler sig over to etager med i alt 40 siddepladser. Indretningen er lys og moderne, og det åbne lokale skaber en behagelig og afslappet atmosfære, selv når restauranten er travl. Med en beliggenhed tæt på Hovedbanegården er Chicken East populær.

Maden

Med sin unikke blanding af amerikansk fried chicken og mellemøstlige smagsindtryk har Chicken East skabt et koncept, der skiller sig ud på Aarhus' fastfood-scene. Deres brug af broasted chicken og fokus på autentiske krydderier og råvarer gør det til et sted, man bør besøge, hvis man er på udkig efter noget nyt og spændende.

Chicken East har som navnet antyder fokus på kylling, især roasted chicken. Det er også restaurantens signatur. De serverer kyllingens forskellige udskæringer – fra vinger til bryststykker – som tilberedes i en pressure fryer. Metoden er også kendt som "broasting", og giver kyllingen en ekstra sprød overflade, mens kødet forbliver saftigt og mørt.

Broasted chicken er ikke noget, man så ofte støder på i Danmark, men det er populært i Mellemøsten, hvilket gør Chicken East unik i Aarhus. Til kyllingeretterne tilbyder restauranten velkendt tilbehør som hjemmelavede pomfritter, coleslaw og hummus.

Shawarma og sandwich

Udover deres roasted chicken er Chicken East kendt for sine shawarma og sandwich. Der er hele otte forskellige varianter af shawarma og seks typer sandwich på menuen. Kødet til shawarmaerne grilles på store spyd og kan fås med både kyllingebryst og oksekød. Kødet smag fremhæves af klassiske mellemøstlige krydderier, som giver retterne en autentisk og intens smagsoplevelse.

Hvordan er stemningen her?

Selvom Chicken East er en fastfood-restaurant, er atmosfæren overraskende afslappet, uformel og moderne. Indretningen er lys med rene linjer, og pladsen er udnyttet godt, hvilket gør det til et behageligt sted at spise. Man sidder ikke oven i hinanden. Her er god plads.

Prisniveau

Chicken East tilbyder god mad til fornuftige priser. En sandwich koster omkring 69 kr., mens en shawarma med okse kan fås for kun 55 kr.. Sammenlignet med andre fastfood-steder i Aarhus er det et attraktivt prisniveau, især når man tager kvaliteten og de unikke tilberedningsmetoder i betragtning. Broasted chicken er en særlig tilberedningsmetode, som sjældent ses i Danmark, hvilket gør Chicken East til et prisvenligt valg for dem, der søger nye madoplevelser.

Drikkevarer

På drikkevarefronten holder Chicken East det simpelt. Her er ikke så meget nyt. Restauranten tilbyder klassiske sodavand fra de store kendte bryggerier, samt almindeligt vand. Der er ingen alkohol på menukortet, hvilket passer fint til restaurantens fokus på hurtig, velsmagende mad i en afslappet atmosfære.

Betjening

Betjeningen på Chicken East er effektiv og hurtig, selv i de travleste perioder. Personalet er imødekommende og sikrer, at gæsterne får deres mad hurtigt. I spidsbelastningsperioder kan der være lidt ventetid, men det skyldes de mange gæster, som spiser på samme tid. Personalet er opmærksomme og leverer en venlig, personlig service, selv når tempoet er højt.

Bonusinfo

For dem som ikke helt er med på, hvad broasted chicken er, så laves det i en pressure fryer. Altså en frituregryde, der bruger højt tryk sammen med varme til at tilberede mad, typisk kylling. I modsætning til en almindelig frituregryde, der kun bruger varm olie, tillader en pressure fryer, at mad tilberedes hurtigere og med mindre olieabsorption under tryk. Det højere tryk forsegler saften i maden, hvilket gør den mere saftig indeni, mens den får en sprød ydre skorpe.

LÆS OGSÅ:

[Lemon & Co i Badstuegade](#)