

Danyar Fish & Chips ligger centralt i Aarhus Street Food på Ny Banegårdsgade 46. Her serveres klassisk britisk fish & chips med fokus på bæredygtighed og høj kvalitet.

Hvad er det her for et sted?

Danyar er et af de ældste køkkener i busgaragen og har specialiseret sig i forrygende gode Fish & Chips. De bruger udelukkende vildfanget kuller fra Færøerne, fanget med line. Det sikrer en frisk, bæredygtig og velsmagende fisk. Personalet fortæller gerne om både fisken og opskrifterne, og man mærker hurtigt, at de brænder for det, de laver.

Hvad er der på menukortet?

Man kan vælge en klassisk Fish & Chips serveret på tallerken til 138 kr. eller i en håndholdt "cone" til 88 kr. Der er også en fishburger-menu med pommes frites til 128 kr., samt en fish-wrap og en frisk salat med fisk og rejer. Fisken har et sprødt, gyldent ydre og serveres med klassisk britisk tilbehør som hjemmelavet tartarsauce, malteddike og mushy peas. Den sprøde panering og saftige fisk bliver ofte fremhævet som noget særligt.

Der bliver meget ofte delt smagsprøver ud foran boden. Det giver mulighed for at smage før man køber, og mange gæster vender tilbage for en hel portion efter første bid.

Hvordan er stemningen her?

Stemningen osrer af mad, coolness og storby vibes. Aarhus Street Food holder til i den gamle busgarage og er et af Danmarks største streetfood-markeder. Her er altid mennesker, summen af samtale og duften af mad fra hele verden.

Prisniveau

Priserne ligger i den mellemste ende. Frisk fisk koster penge, men det er pengene værd. Man får noget for sine penge her. Kvaliteten er høj, og portionerne er fair. Her hænger pris og kvalitet godt sammen.

Hvad kan man drikke her?

Aarhus Street Food har tre barer, herunder en af de største ølbarer i Aarhus. Udvalget af drikkevarer er bredt og spændende, med øl, vin og sodavand, der er noget, der passer til det hele.

Betjening

Når du træder frem til boden, mødes du straks af et smil og øjenkontakt fra betjeningen bag disken, som hilser venligt og spørger, hvordan din dag har været. Selvom der er travlt, oplever du effektiv service, hvor ordren hurtigt bliver noteret med tydelig bekræftelse på, hvad du ønsker.

Betjeningen fortæller engageret om menuens retter og kommer gerne med personlige anbefalinger. Personalet har overskud og deler gerne deres viden om fisken og opskrifterne. Der er helt styr på arbejdsgangene i køkkenet, og selv når der er travlt, er ventetiden ofte kort. De arbejder effektivt og med ro i tilberedningen, og maden kommer hurtigt ud til gæsterne.

LÆS OGSÅ:

[Nanyanga's Kitchen i Aarhus Street Food](#)

[Mad Mex i Aarhus Street Food](#)

[Livretten i Aarhus Street Food](#)