

De Fyrretyve Røvere er et lokalt gadekøkken i Frederiks Allé. Det er nu ikke et køkken på gaden, men i et lille lokale med åben grill. Det er mest et takeaway-sted, hvor der er mad baseret på mellemøstlig smag. Der er også nogle få siddepladser, så man kan fint spise sin mad hos røverne.

De kalder det streetfood. Ejerne er Ahmed Amin og Anas Amin. De ved, hvad de vil med deres lille takeaway-joint, som er velbesøgt i en sjælden set grad. Nogle gange er der en 50 til 100 meter lang kø udenfor forretningen.

Begge brødre er uddannet eller rettere skolet i fransk gastronomi, men holder af de mellemøstlige gadekøkkener og den nye nordiske madkultur. Så maden hos De Fyrretyve Røvere er sin egen, og kan ikke findes i de klassiske kogebøger.

Ahmed har i øvrigt slået sine folder hos Patrice, Grappa, Molskroen og Svinkløv Badehotel, mens Anas har været på Svinkløv, Café Casablanca, Martino og Rømer.

## **Maden**

Det er ikke gourmet eller fine dining, man finder hos De Fyrretyve Røvere. Det er enkelt mad, som bare smager ufattelig godt. Her er pita og kumpir (bagt kartoffel med ost og smør). Alt lige fra pitabrød, dressinger og en del af det, man kan vælge i disken, er hjemmelavet.

Det handler om 3 step med valgfrihed, når man skal bestille mad hos røverne. 1. step er, man skal vælge mellem friskbagt pitabrød, en bowl med bagt kartoffel eller en bowl med salat og brød.

Step 2 handler om fyldet. Hvad skal der i? Her er der Røvernes hjemmelavede falafel, kylling, lammekød, flanksteak af okse og friteret halloumi. Sidste step er valg af dressing. Her er pesto, tahini sauce, urtedressing, harissa og hvidløgsdressing.

## **Prisniveau**

Det er fair. En menu koster 110 kr. inkl. en valgfri sodavand. Som tilbehør er der krydrede pommes frites eller friterede broccoli. Begge med valgfri mayo. Prisen er 30 kr. oven i. Så hvis man skal sammenligne med andre lignende steder i byen, så koster en komplet menu her 130 kr.. Det er noget dyrere end niveauet, men der er også kræset mere for maden her. Alt er hjemmelavet, og det er de bedste råvarer, der bliver brugt. Det koster nu engang bare mere.

**LÆS OGSÅ:**

[Dingse i Badstuegade](#)