

De Fyrretyve Røvere har siden 2017 serveret gadekøkken-inspireret takeaway for aarhusianerne. Pita og Kumpir er faste indslag på menuen hos afdelingerne på Frederiks Allé og Trøjborg, mens de på Frederiksbjerg Torv laver pizzaer med et orientalsk og personligt præg. Det er brødrene Anas og Ahmed Amin, der begge er uddannede kokke, der står bag De Fyrretyve Røvere, og de laver deres egne udgaver af pizza med nyfortolkning som modspil til de traditionelle pizzaer.

Maden

Menukortet er overskueligt. 12 pizzaer er der at vælge mellem. Her er pizzaerne ikke runde, men mere aflange i det. Verdens køkkener er indtænkt i en fornyet pizzaoplevelse, og de er tilsmagt østens krydderier.

Kødet på pizzaerne kan være oksefilet, lam, sucuk, bresaola, kylling, pepperoni og oksekød. Af fisk er der en med laks, spinat, stegt paprika, tomatsoauce, mozzarella, knust parmesan og olivenolie. Til vegetaren er der pizzaen med svampe, mozzarella, øko æg, spinat og trøffel vinaigrette eller "Røvernes margerita" med tomatsoauce, mozzarella, stegt basilikum, knust parmesan og olivenolie.

Crust dips

Pizzaers brødkanter er nogle gange kedelige og smides ofte ud, men det har De fyrretyve Røvere også tænkt på. Dertil har de deres hjemmelavede crust dips. Du kan vælge mellem trøffel creme, za'atar/olivenolie eller pesto. Af tilbehør er der friteret broccoli med mayo eller krydrede pommes frites med mayo.

Drikkevarer

Udvalget er ikke stort, men der findes nogle klassiske sodavand som Coca Cola, Faxe Kondi, Fanta og vand.

Stemningen

De Fyrretyve Røvere er et takeawaysted beliggende i krydset ved Frederiksbjerg Torv. Der er dog plads til seks siddende gæster. Betjeningen er venlig og effektiv, så på trods af travlhed og mange bestillinger, er der styr på det.

Prisniveau

Du får meget for pengene hos De Fyrretyve Røvere. Pizzaerne er store. Den billigste pizza er "Røvernes margerita", der koster 75 kr., mens de øvrige pizzaer har en enhedspris på 90 kr..

[Se andre som laver en pizza i Århus her:](#)