

Faour er kendt i Aarhus for sine falafler. Nu har Faour også taget plads i Markedshallen Nicolinehus med retter, der er en hyldest til Gellerup. Det er palæstinensiske smagsoplevelser, der venter her. Menukortet er sammensat med det bedste fra familien Faours opskrifter. Det er Mustafa Faour, der står bag. Han har også Faour i Klostergade, hvor der også er autentisk arabisk mad på menuen.

Maden

Falaflerne her skal prøves. De er sprøde og saftige. Maden er frisklavet. Her er varme krydderier og smagsgivere som mynte og syltede grøntsager. Er du vegetar, er der flere gode muligheder. Der er følgende overskrifter på retterne hos Faour: Tabak, mezze, falafel og manakish. Tabak har navne efter veje. Der er tre at vælge mellem. De består alle af to falafler og bulgur. Derfra adskiller de sig. Dortesvej har for eksempel hummus, halloumi, rødkål og syltet grønt udover falafler og bulgur.

Mezze

Mezze består af falafel mezze, der er til en person og består af 3 falafler og 3 småretter. Faour mezze er dobbelt op til to personer, mens Gellerup mezze er 6 falafler, 4 småretter og 2 manakish til to personer. Manakish er arabisk brød med krydderier, og der er forskellige at vælge mellem.

Særlige varme drikke

Drikkevarer køber man i en af barerne i Madmarkedet. Her har de lidt af hvert: ølbar, cocktail- og vinbar. Hos Faour har de særlige drikkevarer som arabisk kaffe og te.

Hvordan er stemingen her?

Faour skiller sig ud i Madmarkedet. Boden er med farverige klinker, og maden stråler i disken. Det bryder betonens monotone grå udtryk. Hvor du tager plads og spiser din mad, er din beslutning. Der er borde og stole foran Faour, men du kan tage din mad, hvorhen du vil. Mulighederne er mange.

Prisniveau

Det er fair priser for hjemmelavet mad her. Dyreste ret er Gellerup mezze for to personer til 279 kr.. Ellers er der Tabak til 79 kr., manakish til 55 kr., eller falafel mezze til 1 person til 119 kr..

LÆS OGSÅ:

[Sandwich & Tapas Skejby](#)

[Sesam i Nicolinehus](#)