

Fish Project Bistro er en fiskebistro, der ligger i madmarkedet i Nicolinehus på Aarhus Ø. Det er en stor og åben fiskebar, der nærmest ligger midt i madmarkedet og er let at få øje på. Her sælger de retter med, østers, fisk og skaldyr og bobler.

Det er lokale råvarer, der forenes med Middelhavskøkkenet. De har åbent hver dag fra kl. 11.30 til 21.00.

Maden

Det er havets frugter serveret på klassisk bistromaner. En af Aarhus' fiskehandler, Clausens Fiskehandel, leverer råvarerne.

Menuen har en restaurant på Athosbjerget på Halkediki-halvøen i Grækenland været med til at udforme.

Menukortet er overskueligt og opdelt i kategorierne The classics, The raw, The greens og Must try. Klassikerne lyder bl.a. på pil-selv-rejer eller moules frites. Raw Baren serverer Yellow Fin Tuna tartare eller østers.

I Must try afdelingen finder du grilled octopus og prawns, mens Greens er salat eller kartofler.

Bobler og vin

Hos Fish Project Bistro har de et lille udvalg af drikkevarer. Der er Moët & Chandon Imperial Brut Champagne, rose, hvidvin eller bubbles.

Ønsker man noget andet i glasset, er der to andre barer på Madmarkedet, hvor der kan købes øl, vin, drinks eller soft drinks.

Hvordan er stemningen her?

Baren fylder godt i landskabet. Der er barstole rundt om Fish Project Bistro. Her tager gæsterne plads og nyder fiske- og skaldyrsretterne, mens de ser maden blive lavet i det åbne køkken.

Glas hænger ned mod baren fra stativer, og i glasmontrer vises nogle af retterne, der serveres hos Fish Project Bistro.

Også boblerne står indbydende og frister gæsterne. Betjeningen er imødekommende, og de råber op, når maden er klar til at blive hentet ved baren.

Prisniveau

Fisk og skaldyr er ikke billigt at spise. Hos Fish Project Bistro holder de alligevel priserne på et fair niveau. En ret som Langoustine ceviche koster 85 kr., pil-selv-rejer står til 109 kr., og moules frites har en pris på 100 kr.. Dyreste ret er grilled octopus til 185 kr..