

Den japanske madscene har efterhånden fået godt fat i aarhusianerne. Gaijin Ramen er et godt eksempel. De åbnede deres første restaurant på Nørregade i Aarhus i 2020, og siden er denne i M.P. Bruuns Gade blevet et populært spisested. Gaijin betyder outsider, mens Ramen er en japansk nudelsuppe. Emil Fisker og Benjamin Veje er mændene bag. De sætter deres eget præg på de traditionelle japanske traditioner. Booking af bord er ikke en mulighed. Man dumper bare ind, tager plads og bliver mødt med en skål dampende nudler, gyoza eller et glas sake.

Maden hos Gaijin Ramen

Menukortet er enkelt. Ramen, som er krydrede japanske supper, er omdrejningspunktet og er lavet fra bunden. Her er fire forskellige at vælge mellem. Tre af dem indeholder kød, som enten er svinebryst, krydret gris eller okse. Dertil er der diverse grøntsager. Der er også en vegan med svampebouillon, chili, wakame, østershatte, bok choy, spirer og nori. Af andre retter har de et udvalg af småt og godt som bl.a. byder på bao, fyldte Gyozaer, friteret rejer og kylling, yakitori spyd samt hjemmelavet kimchi.

Drikkevarer

Udvalget her er overskueligt. Tre slags fadøl som den japanske Kirin, IPA eller hindbær sour. Der er også sake, drinks samt sodavand fra Frem og deres hjemmelavede iste på Oolong te.

Hvordan er stemningen her?

Gaijin Ramen ligger i en høj kælder. Der er fart på farverne, og væggene prydes af japanske vægmalerier og japansk kunst samt kunstige ranker af blomster. Her er en afslappet stemning. Tager du plads i baren, har du fri udsigt til køkkenet og kan følge med i madlavningen. Du kan også tage plads ved højbordene med udsigt til M.P. Bruuns Gade eller vælge en af de 40 pladser omkring et bord. Er vejret godt, er de tæt på 40 pladser ude i den hyggelige baggård attraktive. Betjeningen er nede på jorden og venlige.

Prisniveau

Uanset hvilken ramen du vælger, er prisen 115 kr.. De mindre retter går fra 35 til 65 kr.. Det er fair priser for god, hjemmelavet mad.

LÆS OGSÅ:

[Guide til japanske spisesteder i Aarhus](#)