

Gaijin Ramen ligger i Nørregade i Aarhus. Det er to fremadstormende kokke, Emil Fisker og Benjamin Veje, der sammen driver ramen-baren. De har den vildeste interesse for ramen, og sætter en ære i at betjene deres kunder og gæster i den lille restaurant og takeaway.

Ejerne er vilde med japansk mad og har også rejst rundt i Japan og fået inspiration til deres mad der. De mener begge, at ramen er oversat i Aarhus, og de har formået at lave ramen i den absolutte top i Aarhus. Navnet Gaijin er også et resultat fra turen til Japan. Gaijin betyder "den fremmede" og "den udefrakommende".

Maden

Den er hjemmelavet, hvilket er en selvfølge her. Menukortet er ganske enkelt og ligetil. Her er fire forskellige ramen-supper med håndlavede nudler (selvfølgelig) og forskellige slags gyozaer, som er japanske dumplings med fyld. Ud over det, så er der gyoza – stegt eller dampet. Det er valgfrit. De er med asiatisk gris, vegansk eller surf 'n turf.

Hos Gaijin Ramen er der en enkelthed og respekt for de japanske traditioner, men husk lige, at drengene sætter deres eget præg på de japanske traditioner ved at twistet retterne lidt.

Hvordan er stemning her?

Lokalerne er ikke voldsomt store, men de er indrettet med omtanke og god stil. Nørrebrogade er blandt Aarhus' mest hippe gader, og det er ikke for poleret og ensrettet. Her er plads til alle, og mangfoldigheden er en del af kvarteret, som i øvrigt er i vækst i de her år. Lokalerne er lyse, og man kan sidde 10 personer indendørs at spise.

Prisniveau

Det er lavt. Det er det korte svar. Retterne starter ved 55 kr., og en stor mættende omgang Tan Tan koster 105 kr., mens en Shoyu løber op i 100 kr..

Drikke

Derudover vil man kunne købe japanske øl, sake, japanske te og danske Frem sodavand fra Ribe. Hvad sidstnævnte har med Japan at gøre, er uvist, men det vil vi huske at spørge drengene hos Gaijin Ramen om næste gang, vi spiser hos dem.