

Banken Foodhall i hjertet af Aarhus har samlet otte forskellige køkkener side om side under samme tag i Kannikegade. En af boderne er den velkendte, Green Neighbour. Her møder du et koncept med fokus på sund mad.

Dørene i Banken Foodhall står åbne alle ugens dage fra kl. 11 til 21 eller 21. 30 afhængigt af dagen, så du kan svinge forbi til både frokost og aftensmad. Skulle du have lyst til at forlænge besøget efter måltidet, kan du blive siddende ved bordene i foodhallen, mens baren holder åbent længere end køkkenerne.

Hvad er det for et sted?

For Green Neighbour er målet at vise, at økologiske og lokale råvarer kan blive til gode og mættende måltider uden at gå på kompromis med smagen. Green Neighbour bringer en moderne tilgang til fastfood, hvor man prioriterer gode råvarer og tilberedning fra bunden frem for hurtig samling af halvfabrikata.

Maden

Green Neighbour byder på 5 forskellige farverige bowls med friske salater med kylling, varmrøget laks eller falafler, hvor alt er tilberedt fra bunden. En af de populære er den med laks og sesam som består af varmrøget "pulled" laks, varme ris, ingefær-syltede gulerødder, grønkål, solsikke crunch, agurker, spinat, edemame bønner og koriander samt goma og ristet sesamdressing.

Hver bowl er sammensat med tanke på både smag, tekstur og ernæring. De forskellige toppings og dressinger giver hver ret sin egen karakter og smagsprofil.

Drikkevarer

For at komplettere din smagsoplevelse hos Green Neighbour kan du vælge mellem deres tre forskellige friskpressede juicer og to shakes, alle lavet fra bunden af friske råvarer. De fungerer godt som et forfriskende supplement til din bowl eller som en vitaminrig snack på farten.

Ønsker du andre drikkevarer, tilbyder den centralt placerede bar i Banken Foodhall et bredt udvalg. Her kan du vælge mellem kaffe, forskellige sodavand, fadøl som Carlsberg, Classic, Yakima IPA, Grimbergen og Stonewall IPA. Baren serverer også et udvalg af vine, drinks og cocktails.

Stemningen

Banken Foodhall rummer plads til omkring 400 gæster, hvilket skaber en livlig

atmosfære, særligt i travle perioder. I de uformelle omgivelser kan du frit vælge plads ved et af de mange borde og derefter besøge lige præcis den madbod, der frister dig mest. Når lokalet er fuldt besat, kan lydniveauet stige, men det dæmpes af baggrundsmusikken, der spiller lounge-toner gennem rummet.

Store søjler giver rummet struktur, mens væggene i hvidt og laksefarvede toner sammen med sorte akustikplader skaber en moderne stemning. Du kan vælge mellem forskellige siddepladser – langborde til større grupper, højborde til hurtige måltider eller runde borde med plads til cirka seks personer.

Betjeningen

Hos Green Neighbour foregår betjeningen enkelt og effektivt. Du bestiller, betaler og henter selv din mad ved disken, hvor et venligt personale står klar til at hjælpe og besvare eventuelle spørgsmål om menuen eller råvarerne. Ved bestillingen får du udleveret en lille elektronisk bipper, der vibrerer, når din frisklavede bowl er klar til afhentning.

Prisniveau

Green Neighbour placerer sig i et tilgængeligt prissegment med bowls, der koster mellem 109 kr. og op til 165 kr. for en combo med bowl og juice. De friskpressede juicer kan købes separat for 59 kr., mens deres hjemmelavede shakes koster 65 kr.. Priserne afspejler kvaliteten af de økologiske og lokale råvarer samt tilberedningen fra bunden. Det er et prisniveau, der gør det muligt at spise sundt og bæredygtigt uden at skulle gå på kompromis med smag eller pengepung.

LÆS OGSÅ:

[Sushi Shogun i Aarhus Street Food](#)