

Hamdan Restaurant ligger strategisk placeret ved indgangen til Bazar Vest, hvor du finder den til højre for hovedindgangen. Restauranten byder på et mellemøstligt køkken, som gennem årene har opbygget et særligt godt ry for deres velmagende falafler, selvom menukortet byder på mange andre specialiteter.

Hvad er det her for et sted?

Hamdan Restaurant præsenterer sig som et lille og skarpt køkken med en stærk familietradition bag sig. Restauranten drives nu af tredje generation af samme familie, hvilket vidner om en lang historie og erfaring med mellemøstlig madlavning i Bazar Vest. Den autentiske oplevelse understøttes af, at en meget stor del af maden bliver tilberedt fra bunden efter traditionelle opskrifter.

Maden

På menukortet finder du altid sambosa med forskellige fyldmuligheder som kylling, spinat/ost, vegetar eller oksekød, hvilket giver mulighed for at vælge efter personlig smag. Køkkenet fremstiller også kibbeh og serverer tyrkisk brød i forskellige varianter, som komplimenterer de øvrige retter.

Sfiha optræder som en fast del af menuen, og du kan også vælge mellem ruller med blandt andet falafel og sucuk, alt efter hvad du foretrækker.

Restauranten tilbyder desuden forskellige tallerkener, som giver mulighed for at smage flere specialiteter på én gang. Traditionelle retter som libanesisk foul og Msabaha er også repræsenteret på menukortet. Selvom der findes en mere dansk-inspireret afdeling med halv grillkylling og burgermenu, er det uden tvivl de autentiske mellemøstlige retter, som er værd at prøve hos Hamdan.

Falaflerne fremstår som deres absolutte signatur-ret, og hele menuen er baseret på gamle familieopskrifter, som er blevet forfinet gennem flere generationer.

Hvordan er stemningen her?

Restauranten har indrettet siddepladser over for selve køkkenet, hvilket giver en hyggelig og lidt tilbagetrukket spiseoplevelse, hvor du kan føle dig lidt gemt fra travlheden. Atmosfæren er præget af ro og hygge, som indbyder til at nyde måltidet i fred.

Når restauranten ikke er helt fyldt op med kunder, kommer personalet og serverer maden direkte ved bordet. Det hele er skabt med en autenticitet, der får dig til at glemme, at du befinder dig i Brabrand og tankerne ledes let hen mod Mellemøstens varme lande og madtraditioner.

Prisniveauet

Hamdan Restaurant holder et prisniveau, der må betegnes som lavt, og hvor du virkelig får værdi for pengene. For eksempel koster en tallerken med falafler, humus, salat og brød kun 95 kr., hvilket giver en komplet måltidsoplevelse til en rimelig pris. Hvis du foretrækker en rulle, ligger prisen mellem 50 kr. og 65 kr. afhængigt af hvilken slags man vælger.

Drikkevarer er ligeledes prisvenlige med en kop kaffe til 15 kr. og te til 12 kr., hvilket komplimenterer måltidet uden at belaste budgettet væsentligt. Enkeltretterne som kibbeh koster kun 17 kr. stykket, mens en sambosa løber op i 22 kr. Restauranten er kendt for deres generøse portioner, og det er derfor muligt at blive godt mæt for omkring 50 kr., naturligvis afhængigt af hvilke retter du vælger at bestille.

Betjening

Betjeningen hos Hamdan Restaurant er kendetegnet ved at være nærværende og personlig med et tydeligt engagement i kunderne. Personalet tager sig tid til at snakke med alle kunder og deler gerne deres viden og passion for maden, hvilket skaber en varm og indbydende atmosfære.

De viser ægte glæde ved at fortælle om råvarerne og tilberedningsmetoderne bag deres retter, hvilket bidrager til den autentiske madoplevelse. Med deres imødekommende tilgang og opmærksomhed på gæsternes behov formår de at skabe en afslappet stemning, hvor man føler sig velkommen og værdsat.