

Bazar Vest kan noget helt unikt, når det kommer til etnisk mad. Et af de spisesteder, som har ligget der i markedet i mange år, er HB Kebab. Det er et tyrkisk spisested, hvor kebabben er omdrejningspunktet.

HB Kebab ligger på højre side, når du går igennem den store åbne grøntafdeling. Man kan ikke undgå at se spisestedet. De fleste spiser deres mad hos HB Kebab, men man kan også tage den med som takeaway. Dog skal maden spises varm og frisk, hvis du spørger os.

Maden hos HB Kebab

De er mest kendt for deres rullekebab, men ikke kun. Deres tallerken med kylling eller kalvekød er også ret populær, ligesom deres tallerken med udelukkende grønt dog ikke på niveau med deres tyrkiske kebab.

Kebab-kødet kommer fra spyd, som det bør gøre. De laver og marinerer selv deres spyd. Og for det meste er kødet skåret direkte fra spyddet, så det undgår en tur i gryden. Kødet til en kebab skal komme direkte fra spydet, og ikke have stået i en gryde i en time eller mere. Kødet er pænt sprødt og smager af noget. Deres rullekebab er og bliver HBs signatur, og det er uden tvivl den, de sælger mest af.

Brødet til rullerne bager de selv. Salaten og grøntsagerne er altid friske og kommer fra gartnerne i hallen ved siden af.

Hvordan er stemningen her?

Der er street food og madmarkeder over hele Bazar Vest. Noget mellemøstlig og eksotisk. Man kan dufte maden og krydderierne. Man kan sidde og spise sin mad ved borde og stole. Det er fint, og her er god plads og ret lyst. Det er fastfood, men alligevel kan gæsterne godt sidde der et stykke tid og snakke, efter de har spist deres mad.

Der er for det meste gang i den, og tankerne ryger let hen på en hektisk restaurant i Ankara, hvor pulsen er høj, og energien er smittende.

Prisniveau

Det er lavt. En rulle koster 75 kr.. Det samme gør deres tyrkiske brød. En kalvemenu med ris og salat løber op i 95 kr.. Det samme gør den samme menu, bare med kylling i stedet for kalv.

Drikkevarerne er fra Royal Unibrew, hvor hovednavnene er Pepsi og Pepsi Max.

Heldigvis har de også vand.

Betjening

De er friske og kan godt få noget fra hånden. De snakker mest med stamkunderne, men er flinke. Man betaler sin mad, når man bestiller, og det er ret fedt, da man ikke skal stå i kø for at betale, når man har spist. Betjeningen er en fin blanding af yngre og ældre mænd.

Ingen udbringning

HB Kebab har ingen aftaler med de store udbringningsfirmaer, og de bringer heller ikke mad ud selv. Tak for det! For deres mad skal spises varmt og frisk og ikke efter 20 til 40 minutter i en rygsæk på et cykelbud.

LÆS OGSÅ:

[Metin's Grill](#)