

En legende i Aarhus, når der tales om ægte, tyrkisk dönerkebab, er Bilal, der har drevet Hos Bilal i Bazar Vest siden 1997. I dag ligger Hos Bilal også på Immervad et stenkast fra åen. De tilbyder de ægte tyrkisk dönerkebab i det arabiske fladbrød eller i det tyrkiske brød.

Maden

Hos Bilal bruger de frisk kalvekød fra dansk kvæg. Kødet er marineret med deres egen hemmelige opskrift og bliver grillet godt.

Til din kebab har du flere valgmuligheder. Skal den i et klassisk fladbrød, et tyrkisk brød eller i en box med salat? Af kød kan du vælge mellem kalvekebab, kyllingekebab og mixkebab, ligesom der er falafel til ikke kødspisere. Dertil kommer salat og dressing. Er du ekstra sulten, kan du tilvælge mere kød, salat eller humus.

Vegetar eller familiepakke

Til vegetarerne er der også en veggiebox med falafel, valgfri salat og enten humus, tzatziki eller dressing. Familierne kan tage en pakke med hjem som takeaway. Du vælger om det skal være kalv eller kylling og i hvor stor mængde. Der er fra 700 gram til 1 kg. Som tilbehør er der salat, dressing og brød.

Drikkevarer

Udvalget er ikke stort, men du kan slukke tørsten med sodavand, økologisk drik, Ice Tea, Ayran og vand. Det er på flaske eller dåse, hvilket også er bedst når vi taler takeaway.

Hvordan er stemningen her?

Hos Bilal ligger på hjørnet af Immervad og Skt. Clemens Stræde. Caféen er velbesøgt og perfekt, når der skal en hurtig kebab med på vejen. Der er plads til 10-12 siddende gæster indendørs, og udenfor er der også et par borde. Betjeningen har styr på bestillingerne og sørger for, at du får, lige hvad du ønsker i din kebab.

Prisniveau

Her kan alle være med. Priserne er lave, og du får velsmagende mad. Her er generelt god værdig for pengene. Noget man skal vide er, at de sparer ikke på kødet. En shawarma med okse koster 80 kr., blot for at nævne hvilket prisleje vi befinder os i.

LÆS OGSÅ:

[Er du til flere ruller eller shawarmaer, så tjek lige guiden her](#)

[Nova Burger i Aarhus N](#)

[Lemon & Co i Badstuegade](#)