

Hurry Curry er et autentisk japansk spisested, der er åbnet i Nørregade. Som navnet siger, handler det om japansk karry. Bag spisestedet står ejer Jonas Cortnum Poulsen og medstifter Ib Nørholm. De har store planer med Hurry Curry og forventer at åbne fem afdelinger i Aarhus og efterfølgende rundt i landet. Du kan tage plads i det lille spisested eller tage maden med som takeaway. Det er muligt at få maden leveret til døren ved en af udbringstjenesterne. Spisestedet har åben tirsdag til søndag fra kl. 11.30 til 21.00.

Maden

Det handler hverken om sushi eller ramen, hvilket mange forbinder med japansk. Menukortet og konceptet er stramt. Det er den japanske curry sweet og savoury, der har dybde og kompleksitet i sin smag, det handler om. Derved adskiller den sig fra thai- og indisk karry, som er kokosbaseret, flydende og spicy.

Opskriften har Hurry Curry selv udviklet. Den er med 28 forskellige spices, gulerødder, kartofler og kylling. Til retterne er der ris ved siden af.

Menukortet

Hurry Curry er nystartet og har indtil videre kun den japanske karry på menukortet. Retten består af short grain ris med Hurry Currys hjemmelavede japanske currysauce, fyldt med kylling og rangiri skårede grøntsager i mundrette bidder, toppet med Gari (syltet ingefær) og shiraga skåret forårsløg. Den kommer i to forskellige størrelser, og for vegetarianer droppes kyllingen. Med tiden er der planer om flere retter på kortet.

Drikkevarer

Der er japanske øl som Sapporo eller klassiske sodavand som Coca Cola.

Hvordan er stemningen her?

Det lille spisested Hurry Curry har højborde ud mod væggen, ved vinduet og ved baren. Det store vindue ud mod Nørregade skaber et naturligt og godt lys, og samtidig kan du følge med i livet på den travle gade. Fra loftet hænger hvide rislamper.

Betjeningen er okay imødekommende og får hurtigt klaret serveringen af maden, der kommer i skåle.

Prisniveau

Det er billigt at snuppe en omgang karry hos Hurry Curry. Uanset om du vælger en mellem eller stor portion, er prisen 69 kr.. Vil du have mere fyld i retten, kan du tilføje fx kartofler til 5 kr., gari til 3 kr. eller ekstra currysauce til 9 kr..

LÆS OGSÅ:

[Kender du Taste of Punjab?](#)

[Kebab-guiden til Aarhus: Kød på et roterende spyd](#)