

Japansk mad er andet end sushi og ramen, og det vil Kazo Izakaya beliggende i Jægergårdsgade gerne lade aarhusianerne opleve. Ambitionen hos folkene bag Kazo Izakaya er, at udfordre den aarhusianske madscene.

Her har vi at gøre med en uformel, japansk gastropub og køkken, der vil præsentere gæsterne for flere sider af den japanske madkultur. Det er kreativt og alt fra fine dining til gadekøkken. Izakaya betyder "at blive" og "sake-butik". Det er altså et sted, hvor man kan nyde sake og alkohol til maden.

Maden

Køkkenet sammensætter hver dag menukortet af forskellige deleretter samt en række tavleretter. Retterne er fra de klassiske japanske madtraditioner, men de lader sig også inspirere af det kendte Nikkei-køkken.

På menukortet er der otsumami. Det betyder små snacks, som spises sammen med alkohol. Udvalget kan være Jagaimo sarada med kartoffel, kewpie og vagtelæg eller Tataki med oksefilet, sprød soba, ingefær sylt og wasabi. Der er også et par større retter at vælge mellem, og vil du lade kokken bestemme, skal du gå efter de 9 retter i tre serveringer. Hvad de indeholder udvælger kokken, og det varierer fra dag til dag.

Vin og drikke

Til maden sammensætter Kazo Izakaya en vinmenu og en sakemenu. Du kan også selv vælge, hvilken vin, sake eller fadøl du ønsker. Vinkortet er ikke stort med blot en rose, to hvidvine og tre rødvine. Du skal ikke snyde dig selv for sortimentet af japansk-inspirerede cocktails med helt nye og spændende smagsnuancer. Der er også de klassiske sodavand eller KAZO lemonade m/u brus.

Hvordan er stemningen her?

Kazo Izakaya er placeret midt på den livlige Jægergårdsgade. Indenfor er det den japanske stil og lounge-elegance, der rammer gæsterne. Det er hyggeligt og cool. Gastropubben er ikke stor. Bordene står tæt langs den lange sofabænk. Udenfor er opstillet borde, når vejret tillader det. Entusiasmen stråler ud af den venlige betjeningen hos Kazo Izakaya.

Prisniveau

Der er moderate priser hos Kazo Izakaya. Maden er veludført og af gode råvarer, og det betaler man for. Menuerne er ofte her man får bedst value for money. [Se det](#)

[aktuelle menukort her:](#)

LÆS OGSÅ:

[Shima - ramenbar i Ceresbyen](#)

[Restaurant Cinco på Klostertorvet](#)

[Chicken East](#)