

Siden 1999 har den lille Kowloon i Aarhus, beliggende på Banegårdsgade, serveret asiatisk mad. Det er den lille, da en større afdeling ligger i Frederiksgade. Folkene bag har stor erfaring med det asiatiske køkken, og maden er en blanding af kinesiske, thailandske og vietnamesiske retter.

Her er plads til 20 gæster og med beliggenhed tæt på biograf, Musikhuset, Aros og Ridehuset, er der god mulighed for lidt at spise inden din videre tur i byen. Du kan tage plads i restauranten eller tage maden med som takeaway. Kowloon åbner klokken 12.

Maden

Med over 80 forskellige retter er der noget at vælge mellem. Her kan alle, der er til asiatisk mad finde noget at spise. Svinekød, kylling, oksekød og fisk er hovedingrediensen på tallerkenen. Dertil er ris, nudler eller pasta samt grøntsager.

Retterne er delt op i kategorier. De kinesiske er wokretter, And a la Peking og retter med gul eller rød karry. I den thailandske afdeling er der flere supper som Tom kha kai eller Suki Yaki. Der er også wokretter samt Som tam, som er papayasalat eller kylling i Panang karry.

De vietnamesiske retter er bl.a. supper som Mì quăng vịt xá xíu, der er nudelsuppe med stegt and, svinekød, æg og peanuts. Der er også dumplings og Bún bò med grillet oksekød og friske grøntsager.

Vin/drikke

Asiatiske øl som vietnamesiske Saigon, thailandske Singha eller kinesiske Tsingtao passer godt til maden. Der er også ni forskellige milkshakes med fx Soursop, jordbær eller ananas/banan. Der er også diverse sodavand samt kaffe og te.

Hvordan er stemningen her?

Restauranten er ikke stor. Man sidder tæt, men det skaber hygge. Stemningen er nede på jorden. Her er plads til alle, og betjeningen er imødekommende og smilende. Grundet den lille plads kan bordene normalt kun reserveres i 1 time. Betjeningen skal nok sørge for, at maden bliver serveret hurtigt.

Prisniveau

Priserne er lave. Der er enhedspris på maden. En forret koster 50 kr., hovedretterne står til 95 kr., og desserterne har en pris af 45 kr.. Vælger du en to- eller treretters

menu til henholdsvis 135 kr. og 170 kr., får du value for money.

LÆS OGSÅ:

[Guide til mortensaften i Aarhus](#)

[Tjek sushiguiden her](#)