

Kulturbodega Bellis ligger i Latinerkvarteret i Aarhus, nærmere bestemt i Graven 21, lige ved det, mange kalder Hipsterhøjen. Her er både frokost, aften, kaffe, kolde øl og kulturelle arrangementer. Et sted, der samler byens nysgerrige og skaber rum for både ro og samvær.

Hvad er det her for et sted?

Bellis er en hybrid mellem café, bodega og kulturvenue. Det begyndte som Club Curious i Sydhavnen og har nu fundet sin faste plads i midtbyen. Her er tanken, at mad, drikke og sociale aktiviteter går hånd i hånd. Bellis drives af Anja Oxager og hendes team, som ønsker at skabe et meningsfuldt frirum midt i byen. Konceptet favner det uformelle fællesskab, hvor der både er morgenkaffe i solen, kolde øl og kreative events.

Hvad er der på menukortet?

Menukortet består af små retter. Portionerne er beskedne, og udvalget varierer. Man kan for eksempel få limabønner med brød til 65 kr., grillet fersken med brød til 75 kr. og Gambas al Ajillo med fire rejer og brød til 95 kr. Ved ét besøg var brødet udsolgt og erstattet af fladbrød. Det er enkle og uformelle serveringer, og ikke store måltider. Man må nok regne med en tre til fire serveringer for at blive mæt.

Hvordan er stemningen hos Bellis?

Stemningen er afslappet og charmerende. Bellis tiltrækker en blanding af stamgæster og nye besøgende. Man kommer ikke kun for maden, men for atmosfæren, fællesskabet og placeringen. Især udendørs i godt vejr er her udendørsservering. Det giver en helt særlig stemning som ikke findes mange andre steder i Aarhus. Husk på, vi er i hjertet af det gamle latinerkvarter. Der er koncerter, oplæsninger, croquis og kreative events. Programmet skifter og spænder fra Broderi & Bajer til Techno Yoga.

Prisniveau

Priserne ligger i den pæne ende i forhold til portionsstørrelsen. Et glas vin koster fx 85 kr., og fire flaskeøl fra Tuborg kan fås for 100 kr. Det er prisen, men man føler sig ikke snydt, for man betaler også for oplevelsen og rammerne. Pris og kvalitet følges ikke nødvendigvis ad, men sådan er det.

Hvad kan man drikke her?

Udvalget af drikkevarer er spændende. Der serveres barista-kaffe, naturvin og

cocktails. Man kan for eksempel få et glas Bitches Brew orangevin eller Handwerk Spätburgunder til 85 kr. Der er også øl på flaske og et bredt udvalg af alkoholfrie muligheder. Her er noget for enhver smag – også glutenfrit og vegansk.

Betjening

Betjeningen er imødekommende, nede på jorden og rolige. Personalet har god tid og skaber en tryk og uformel atmosfære. Det er ikke formelt, men nærværende. Man mærker, at der er styr på både stedet og gæsterne. Tiden står af og til stille her. Når der er udeservering kan der godt være meget fart over feltet, da der er fyldt med gæster udenfor.

LÆS OGSÅ:

[Bermuda i Jægergårdsgade](#)