

Vi er på hjørnet af Mejlgade og Sankt Olufs Gade i Latinerkvarteret. I de lokaler som i 14 år husede restauranten, Den Rustikke, ligger i dag Lakaj. Ejeren er Troels Buus, som bl.a. også ejer Lecoq i Volden. Holdet er sat med udvalgte folk, som alle har en utrættelig passion for det, de laver. Flere af dem har en fortid bag baren på Lecoq.

Hvad er det her for et sted?

De er svære at sætte i bås, da Lakaj er en hybrid mellem flere ting. De siger selv, at de er en gastropub, selvom det er et svært begreb i Aarhus. Men det er en restaurant, en bar og et sted med små serveringer. Maden er hjemmelavet og smager helt forrygende godt.

Ord som nærvær, samtale, måltidet, samvær, god mad og fællesskab er oplagte at bruge om Lakaj, selvom flere af dem i dag bliver brugt i flæng. Men de er autentiske.

Maden

Kokkene hos Lakaj mestrer hele spektret. De byder på en varieret menu med både små og større retter. Østers er altid på menukortet. Det samme er tatar og friskfanget fisk. Råvarerne kan godt være lokale, men kun hvis det giver mening. Det er mindre retter, vi set hos Lakaj, og de største er vel på størrelse med forretter – mere eller mindre.

Lakaj byder på et globalt fusionskøkken, hvor lokale råvarer spiller hovedrollen. Maden serveres som deleretter, der inviterer til en afslappet og social spiseoplevelse. Maden kan deles, men det er ikke nødvendigvis meningen. Man gør fuldstændig, som man selv synes, og flere af retterne er perfekte til en person.

Retterne suppleres af nøje udvalgte vine og kreative drinks, som skaber en perfekt ramme for samtaler mellem gæster og personale. Her er fællesskab og en uformel stemning i centrum.

Prisniveauet

Det er sympatisk og følger meget godt med andre restauranter på samme niveau. Her tilbydes et køkken, der fokuserer på snacks i alle størrelser, hvor alle retter koster under 150 kr., og snacksene starter ved 19 kr..

Hvordan er stemningen?

På Lakaj handler det om mere end mad. Det er en oplevelse, hvor god stemning og

nærvær skaber noget helt unikt. Atmosfæren er på ingen måde stringent. Tværtimod fristes man til at sige.

Det er opmærksomme, venlige og vidende tjenere, der sikre, at man aldrig mangler noget, hverken drikkevarer eller mad. Det er værtskab på et niveau, man ikke ser så ofte i Aarhus. Stemningen er afslappet og imødekommende, hvilket harmonerer perfekt med atmosfæren og stedets ånd.