

På den gamle lystbådehavn ligger Lula. Restauranten ligger direkte på kajen, og der er en stor åben terrasse med en fantastisk udsigt ud over havnen, vandet, byen og skoven.

Stilen hos Lula er spansk og portugisisk. Idéen er at lave god mad, som ikke koster alverden, men smager godt.

LULA er en mediterransk inspireret bar og restaurant, som er placeret med en af byens smukkeste placeringer ud til kystpromonaden på Aarhus Ø – lige foran den gamle lystbådehavn.

Navnet kommer fra det portugisiske ord for blæksprutte. LULA er inspireret af havet, og den mediterranske livsstil med comfort food og social dining.

Middelhavet er tænkt ind i de fleste retter. Derudover er LULA også stedet for varme rytmer, og eminente cocktails.

Maden hos Lula

Maden er i høj grad inspireret af beliggenheden på havnen. Der er altid fisk, grønt, skaldyr, skinker og andre specialiteter. Hvis du forudbestiller har du også altid mulighed for at bestille skaldyrsfad med alle mulige forskellige slags skaldyr.

Ambitionerne i køkkenet fejler ikke noget. Maden er selvfølgelig sæsonrelateret, og respekten for den gode råvare er i fokus. Her er grillet padrons med. Eller Ribeye med confiteret hvidløg og pebersauce.

Kolde udskæringer af Jamon og Lomo er her altid. Stegt blæksprutte er blandt signaturretterne.

Om lørdagen og om søndagen er der åbent til brunch med drikkevarer ad libitum, så du blandt andet kan drikke så mange mimosaer du lyster.

Derudover holder de i løbet af sommeren det festlige event "Skaldyrshelvede" med skaldyrsbuffet og drikkevarer ad libitum. Det er helt klar en anbefaling værdig.

Hvordan er stemningen her?

Hos Lula fornemmer du stemningen fra både vandet, havnen og en anelse fra Riis skoven. Du sidder i unikke omgivelser med havkig og kan følge med i livet på lystbådehavnen.

Lokalerne fremstår lyse og lette i indretningen, men også med rustik og maritim

stemning i et brasserie med plankeborde og lædersofaer. Den store terrasse giver udsigt til Riis Skov og masser af liv på lystbådehavnen.

Lula ligger i solsiden, og der er ofte servering helt nede ved kajen.

På en god dag kan Lula lave mad til op mod 250 gæster, da de tager kajen i brug. Her er den vildeste mulighed for at skabe havnefester i et miljø, som er svært at finde lignende andre steder i Aarhus.

Prisniveau

Det er moderat og tilpasset, så der er noget mad, som de fleste har råd til. Også studerende på SU. Maden er hjemmelavet og ikke mindst spændende, hvilket gør at priserne er attraktive. Her er god value for money.

Vinen

Vinkortet er stort og spændende langt hen ad vejen. Alle vinene er af **egen** import, og der er god smæk for skillingen. At vinene ikke er her, der og alle vegne er klart et plus hos os på Spiseguide Aarhus. Udover det, så får man her vine, som ikke fås så mange andre steder, hvilket alt andet lige gør Lula endnu mere spændende.

Prisniveauet på vinene er generelt sympatisk.

Det er et erfarent hold, som står bag Lula. Det er Mads Poulsen og Christian Castenskiold som bl.a også driver GODS på Godsbanen. De driver flere restauranter og vinbarer i Aarhus og er kendt for deres innovative tilgang til mad og drikke.

Med Lula har de skabt et nyt sted med noget mad og en stil, vi ikke har set i Aarhus før.

Miljøet på den gamle havn

Den gamle lystbådehavn er på mange måder helt unikt. Her er stadigvæk bevaret noget af havnens gamle dna. Lula er garant for anstændig vin, cocktails, som rimer på fest og farver og ikke mindst sydlandsk stemning. Dog uden at lave en for vild copy-paste fra andre restauranter i Aarhus.

Hold din næste fest hos LULA

LULA stræber efter at skabe skræddersyede fester, der passer perfekt til gæsternes ønsker og behov. Vi ser en dedikeret tilgang, hvilket indebærer en grundig forståelse af gæsternes visioner, så de kan skabe en begivenhed, der er helt unik og ikke mindst personlig.

Hver tirsdag er der fiskebistro - [læs mere om det her:](#)