

I Latinerkvarteret ligger en ualmindelig hyggelig bistro. Marais er navnet og holder til i Kolos gamle lokaler på Guldsmædgade 32. Man kunne let fristes til at tro, at det er en fransk bistro, vi har med at gøre. Ejerne er Stine Ilona Eilertzen og Jakob Kristian Sørensen, som er både kolleger og partnere i privatlivet. De driver bistroen med deres søn, Oscar Eilertzen, og Benjamin Ben-Kisos.

Hvad er det her for et sted

En lille og hyggelig familiedrevet bistro, som uden tvivl er et besøg værd. De skiller sig på mange måder ud fra mængden af restauranter i Aarhus. Maden smager af inspiration fra Paris, New York, Barcelona og London tilsat lidt af Mellemøsten. Navnet, Marais, er et velkendt kvarter i Paris og passer meget godt til Latinerkvarteret. Der skal nævnes, at der kan være tidsbegrænsning på bordet. Om der er, ses ved at klikke på book bord.

Maden

Marais Bistro i Aarhus tilbyder en moderne fortolkning af klassiske bistroretter, hvor grøntsager, bælgfrugter, krydderurter og krydderier spiller mere eller mindre hovedrollerne. Råvarerne er så vidt muligt lokale, og hvis ikke, så så lokale som muligt.

Marais Bistro i Aarhus tilbyder en menu, der kombinerer fransk neo-bistrostil med mellemøstlige smagsnuancer. Retterne er designet til at blive delt og nydt i fællesskab, hvilket skaber en social spiseoplevelse. Vi vil gerne fremhæve især falaflerne for deres sprødhed og velsmag samt pastramien for dens saftighed og komplekse krydderiblanding.

Dips som tahindressing, toum og harissa roses for deres markante smag og balance. Friterede retter som kalamari og kroketter med baccala er både sprøde og velmagende, mens desserten crème brûlée imponerer med en solid karamelliseret overflade og en homogen creme med rig smag og indbydende konsistens. Alt i alt skal maden hos Marais opleves.

Prisniveau

Det følger meget godt niveauet hos de bedre hverdagsrestauranter i Aarhus. Der er mange små retter, og man bestemmer selv, hvor mange man vil have. Prismæssigt placerer Marais Bistro sig solidt midt i feltet.

Hvordan er stemningen her?

Den er intim og nærværende. Stilen er sin egen. Indretningen er inspireret af 1980'erne, og der er smæk på farverne. Det er noget cool i det aflange lokale, og det at lokalerne er delt op. Man føler sig godt tilpas, og efter et par glas vin glemmer man helt, at man er i Aarhus. Man sidder både ved langborde og ved mindre borde, alt efter hvad man ønsker, eller hvor der er plads. Betjeningen er nede på jorden. De er i god kontakt med gæsterne og gør deres bedste for, at gæsterne har det godt.

Drikkevarer

Marais Bistro i Aarhus tilbyder et vinkort med fokus på naturvine og små, mindre vinbønder. Deres udvalg omfatter spændende flasker til indbydende priser, herunder vine fra anerkendte producenter som Jean-Francois Ganevat og Domaine de la Tournelle. Vinene er nøje udvalgt. Her er vine fra Frankrig, Italien, Grækenland, Østeuropa og ikke mindst Georgien og Libanon. Så det er et af de mere spændende og mangfoldige vinkort i Aarhus.