

Ved Stjernepladsen i Aarhus ligger den lille indiske restaurant og takeaway, Masala. De har på kort tid formået at opbygge en stor trofast gruppe af stamkunder.

Køkkenchefen, Sonny, har i flere år arbejdet som kok og køkkenchef i Indien. Dertil har han også erfaring fra flere indiske restauranter i London. Masala gør ikke det store væsen ud af sig. Tværtimod. Den ydmyge indiske køkkenchef laver noget af det bedste indiske mad i Aarhus.

Maden

Hos Masala laver de indisk mad og har et bredt udvalg af veltilberedte retter. De går højt op i kvalitet og ønsker at give deres kunder gode madoplevelser.

Maden er den traditionelle London style. London er kendt og berygtet for at være Europas bedste sted at spise indisk mad. Nogle siger endda bedre end i Indien. Grunden kan findes i, at Indien var en del af det britiske imperium indtil 1948.

Der er nok at vælge mellem på menukortet. Det er vel det, man kalder et passende udvalg. Delemaden på menukortet er at foretrække, hvis man gerne vil spise, som inderne spiser. Her er mange retter, som hele selskabet spiser, så de kan smage mest muligt. Det kan anbefales at prøve.

Maden er krydret, men her har man medbestemmelse. Nogle kan lide chili eller karri i orkanstyrke, mens andre ikke kan. Hos Masala bestemmer man selv, hvor stærk maden skal være, når man bestiller. Betjeningen spørger om det, ellers er der chili-logoer på menukortet, som kan bruges som rettesnor.

Prisniveau

Det er i den lave ende. Der er for alvor value for money hos indiske Masala. Generelt er det sjældent, man kan blive godt mæt med hjemmelavet og velsmagende mad i Aarhus til under 100 kr..

I delemenuen er der fire starters, Dal Tadka, Butter Chicken og forskellige naanbrød til 125 kr. pr. person. Ellers koster Butter Chicken 99 kr., og en Tikka Masala med lam løber op i 109 kr..

Mest takeaway

Restauranten ligger ved Stjernepladsen i Aarhus, tæt på midtbyen. Der er gode parkeringsforhold, og muligt at bestille på deres website. Masala er også at finde på en eller flere af udbringningstjenesterne.

Hvordan er stemningen her?

Lokalet er lille og intimt. Der er plads til 13 spisende gæster. Man sidder lidt tæt, men det er en del af charmen her. Når vejret tillader det, så er der seks siddepladser udendørs.