

Me We Dining er en anderledes vietnamesisk café beliggende i starten af Ryesgade på Strøget. Caféen, eller spisestedet om ud vil, er på mange måde sig selv. Maden de serverer er derfor inspireret af det bedste fra vietnamesiske cuisine og lækre skandinaviske råvarer.

Maden

Tanken med menukortet er at de udskifter retterne løbende. Der poke bowls, bubble te og bahn mi og de er der altid. Men der er også nye retter som man også kan få som take away. Maden er vietnamesisk inspireret med et skandinavisk twist. Udvalget er ikke stort. Der er Poke bowl eller bánh mí.

Poke bowl

Er egentlig en hawaiiansk ret, og hos Me We Dining har de lavet en vietnamesisk udgave. Du vælger selv, hvad du vil have i. Ud over en masse grønt er der laks, rejer og kylling, oksekød og tofu at vælge mellem. Skal der mere til, kan du snuppe en side order som tempura rejer, chilimayo og lime eller en indbagt sprød chicken i teriyakisauce.

Bánh mí

Den vietnamesiske sandwich er fyldt med grønt og protein. Dressinger og mayo laver de selv, og kødet kommer fra en lokal slagter. Der er fire forskellige at vælge mellem, og der er også tænkt på veganere, der kan vælge den med tofu i citrongræs, syltet gulerod, koriander, vegan mayo og hjemmelavet teriyaki sauce.

Me We Dining har to kokke ansatte, som begge kommer fra Vietnam og som før de kom til Danmark, har arbejdet som kokke på 5 stjernede ressorter i Asien.

Drikkevarer

Hos Me We Dining er der et stort udvalg af bubble tea, sukkerrør juice og hjemmelavet frugtte. Der er traditionelle asiatiske drikke med deres egen twist som Me We Dinings kærlighed med litchi, passion og lime eller vietnamesisk iced-coffee. De små skinnende perler i bubble tea er lavet af tobioca, frugtgel eller frugtjuice og har forskellige smage. Er du bare til en almindelig kop kaffe, er det også muligt.

Hvordan er stemningen her?

Fra caféen er der fri udsigt til banegården og de travle mennesker på vej frem og tilbage. Møblementet er behageligt med sofaer og solide borde. Rundt i caféen er

der fyldt med grønne planter. Betjeningen er smilende og venlige.

I caféen er der foroven plads til 21 personer og i kælderen har de plads til 41 personer. I kælderen har de også et separat lokale, som kan bruges til selskaber – både til private og virksomheder.

Prisniveau

Hos Me We Dining er der moderate priser. Bánh mí står til 65 kr., og poke bowl koster fra 95 kr. til 115 kr.. Bubble te har priser fra 45 kr. til 54 kr. alt efter smag og størrelse.

Med det nye udvidede køkken tilbyder Me We Dining i øvrigt også frokostordninger til virksomheder.

LÆS OGSÅ:

[Burgerguide til Aarhus](#)

[Restauranter i Aarhus](#)