

Metin's Grill er på mange måder en institution i Brabrand. Restauranten ligger i Bazar Vest og er kendt vidt og bredt. Ikke mindst på grund af Metin Usta, som er et livstykke af den slags, man husker.

Metin er for det meste selv i restauranten og kender en meget stor del af gæsterne. Han er altid venlig og er en vært, som sætter en ære i, at alle får god mad og betjening.

Metin's forældre kom til Danmark fra Tyrkiet midt i 1980'erne og åbnede deres første restaurant i 1990. Først var det på Viby Torv, og senere i Bazar Vest. Metin fik hurtigt fritidsjob i restauranten og faldt naturligt nok for det traditionelle tyrkiske grillkøkken, som han har været tro mod siden. Familien er stadigvæk med i restauranten.

Den store kobbergrill fra Istanbul

Omdrejningspunktet i restauranten er den over 2 meter lange trækulsgrill, som på mange måder er en fast bestanddel af det tyrkiske køkken. Det er dog ikke alt, som laves her, da det roterende spyd tager sig af en del af kødet.

Maden

Det er tyrkiske retter, vi ser her. Der er altid et par supper til forret. Linsesuppe eller kyllingesuppe ser vi på menukortet for tiden. De er begge hjemmelavet, hvilket stort set alt maden er hos Metin's.

Når vi taler om tyrkisk mad i Aarhus, så er Metin's Grill blandt de allerbedste.

Ellers er der adana-tallerken med salat, tzatziki, ris, champignonsovs og hjemmebagt brød til. Lammespyddet er også et hit. Det samme med kebab-tallerkenen, hvor kødet kommer frisk fra de roterende spyd.

Beyti Kebab og den klassiske rullekebab er der selvfølgelig også. Sidstnævnte laves både med kalvekød, lam, adana, kylling og falafel. Hvis man ikke er til fladbrød, så kan det sagtens udskiftes med et tyrkisk brød.

Bowls finder man også hos Metin. Det er i den mere moderne genre, og de er alle med salat, ris, pasta, tzatziki, hummus og dressing. Man kan selv vælge, om man vil have lam, oksekebab, kylling eller falafel.

En stor del af retterne laves også som børnemenuer plus en med kyllingenuggets med pommefritter. Portionerne er mindre, og priserne er halveret eller mere.

Tyrkisk mad er i øvrigt kendt for sin spændende historie, den store mangfoldighed og sin dybde af smag. Køkkenet bygger på det osmanniske køkkens arv, som kombinerer elementer fra Mellemøsten, Centralasien, Østeuropa og Balkan.

Hvordan er stemningen her?

Restauranten er stor, men hyggelig og nok den største i bazaren. Der er 90 siddepladser hos Metin's Grill, og det er ikke sjældent, at der er alt optaget. Dog er gæsterne gode til at komme og spise hele dagen, og ikke kun omkring frokost og ved 18-tiden.

Metin's Grill er multietnisk forstået på den måde, at her kommer alle nationaliteter, og alle føler sig velkommen. Stemningen er god og nede på jorden. Her er roligt og ingen stress. Der er styr på tingene og pænt og rent.

Prisniveau

Det er lavt i dagens Aarhus. En rullekebab koster 70 kr., hvilket er en fair pris. En tallerken med adana, salat, tzatziki, ris, champignonsovs med brød til koster 140 kr., mens en ret med dobbelt kød, som f.eks kalv og kylling med tzatziki, humus, salsa, salat, ris, champignonsovs og brød til koster 180 kr.. En børnemenu koster fra 65 kr. op til 85 kr..

Drikkevarer

Der serveres ikke alkohol hos Metin's Grill. Sådan er det, og det gør der i øvrigt ikke nogen steder i Bazar Vest. Her er de gængse sodavand og vand.

Takeaway

Nu er Metin's Grill en restaurant, men de laver også take away. Det er en stor succes, og folk kører gerne langvejs fra efter Metins mad.

Hvis man ønsker udbringning, så er de at finde på en eller flere af de store udbringningsportaler. Her er priserne noget dyrere, hvilket er helt forståeligt, da de store internationale udbringningsfirmaer skal have penge for at bringe maden ud.

LÆS OGSÅ:

[Bar Aarhus - din opdaterede barguide](#)

Ibens Kaffehus i Brabrand