

Miss Green ligger på hjørnet af Strøget og Sønder Allé. Her finder du velsmagende, hjemmelavet og spændende mad. Deres mission er at give et nærende og velsmagende måltid med friske og nøje udvalgte råvarer. Priserne skal være i et leje, hvor alle kan være med. Alt maden laves, mens man venter, og det er altid frisk.

Miss Green er både café, kaffebar og takeaway. Der er 10 siddepladser indenfor og 10 udenfor.

## **Maden hos Miss Green**

Uanset om du har udset dig en sandwich, salatbowl, en burger, hjemmelavet juice eller deres mexicanske mad så er råvarerne i orden. De vælges ud fra de bedste leverandører. Menukortet har en passende størrelse. Der er tænkt over tingene. Stort set alt er hjemmelavet hos Miss Green, og de er skarpe på deres råvarer.

## **Salat skal smage af noget**

Otte salatbowls i to forskellige størrelser er der at vælge mellem. Som eksempel kan nævnes den franske, som består af kylling, grønkål, broccoli, syltede rødløg, edamame bønner, agurk, gulerødder, hyldeblomstdressing, parmesanost og croutoner.

Ellers er der klassikerne Fitness, Veggie, Mexican, Laksemousse, Asian og Italiano eller den nyeste udgave Chicken 'n Rice. Deres bowls er flot anrettet med fyld, der stråler af friske og sunde farver. Bowlen kan med de mange ingredienser virke indbydende, og kombinationen fungerer fint. Det er tydeligt, de går op i en salat, ikke skal være tør. Dressingerne er hjemmelavede og matchet til de forskellige bowls. Et andet mantra, som de har her, er, at deres bowls skal være mættende. De fås i en lille udgave og i en stor.

## **Sandwich**

Der er seks forskellige sandwiches at vælge imellem. De laves med sprød spinat-rødkålsblanding, agurk, gulerødder og er toppet med syltede rødløg. Brødet er ristet landbrød. Der er seks slags fyld at vælge mellem: Tun, laks, kylling, falafel, pulled pork og pulled beef. Har får man en mættende frisk sandwich, som smager af noget.

## **Burgere**

Miss Green laver også burgere, men ikke de typiske, vi ser i Aarhus. De har to med pulled kød. Enten pork eller beef. Den tredje er med vegetarbøf. Bollen er brioche. I stedet for den typiske icebergsalat, er der rød spidskål, grønkål, gulerødder, syltede rødløg, barbeque-sauce og chilimayo. Det giver en anden slags burger, og den skiller sig ud fra mængden.

## **Mexico**

Mexicansk mad er her også. Det er burrito med valgfrit kød, tortillabrød, ris, ost, rødkål, sortebønner, majs, avocado, mayo og chilimayo. Taco er der også. Og selvfølgelig nachos, ost, salsa, avocado og mayo. Maden er lavet så det smager godt, og uden for meget hokus pokus.

## **Hjemmelavede kolde drikke**

Drikkevarerne består af deres to hjemmelavede juicer, lemonade eller is-teen. Er man i den mere mættende afdeling, så er det smoothies, vi er ovre i. Miss Green er også kaffebar og har et pænt udvalg af frisklavede kaffer.

## **Betjeningen**

Det er ikke nogen hemmelighed, at der til tider er ret mange gæster/kunder hos Miss Green. En stor del henter deres mad, og skal videre. Enten har de frokostpause eller tager en pause fra shoppingen. Det gør, at betjeningen skal være oppe i gear,

og have 100% styr på det de laver.

Ventetiden er ofte kort, hvilket skyldes, at personalet er erfarent. Der er ikke meget udskiftning, og det er i høj grad det samme personale, man møder her. De er ret prof i det og kan alle menuer og arbejdsgange udenad, hvilket minimerer ventetiden betragteligt.

[Læs mere](#)

## **LÆS OGSÅ:**

[Miss Green Café ved åen](#)