

På hjørnet af Norsgade og Nørre Allé ligger Miyagi Sushi. Det er i lokalerne, der tidligere husede Reel.

SushiArt-kæden og ejer Karam Ayad står bag den nye restaurant, der er for sushi-elskere.

Omdrejningspunktet er naturligvis sushi. Miyagi Sushi ønsker i følge dem selv at løfte niveauet for all you can eat-konceptet og tilbyde gæsterne god kvalitet i alle deres retter.

Der er åbent alle ugens dage.

Maden

Du har to timer til at spise alt det, du lyster. Bestillingen sker via en QR-kode på din egen mobil. For at bekæmpe madspild er der begrænsning på, hvor meget man må levne.

I køkkenet står kokke med masser af erfaring herunder at arbejde på nogle af de bedste restauranter i Dubai og Japan. Passionen stråler ud af dem, og de kræser om maden.

All you can eat & drink

Hos Miyagi Sushi er der noget at vælge mellem. Der er få kolde retter som tangsalat, rejechips eller krebsehalesalat med crispy krebs.

De varme retter er bl.a. gyoza med kylling og grøntsager, bao med tempura kylling og grønt, spicy gambas pil pil, miniforårsruller, tempurakylling eller sticks. Af sushi er der hosomaki, uramaki, kaburimaki, crunch rolls, nigiri, og gunkan.

Desserter er også med i all you can eat. Her findes bl.a. is, churros, tiramisu og chokolademousse.

Vin og drikke

Drikkevarerne bestilles direkte hos tjenerne. Der er et drinkskort med både sodavand, øl, cocktails og vine.

Hvordan er stemningen her?

Det er et charmerende lokale, der er hyggeligt indrettet. Betjeningen er

imødekommende og venlig.

De hjælper gerne gæsterne med at vælge både hvad og hvilken mængde.

Prisniveau

Eftersom det er all you can eat, så får du noget for pengene. Priserne er fair især når vi taler om al inclusive med drikkevarer i 2 timer. Men også uden drikkevarer holder de gode priser.

LÆS OGSÅ:

[Kallo's Nabo på Hasle Torv](#)

[A+ Siam Sushi](#)

[Sushi i Aarhus: Komplet guide](#)