

Moshi Moshi er en japansk takeaway beliggende midt i Aarhus på Ny Banegårdsgade. Hvad, navnet betyder, er ikke lige til at finde ud af. Direkte oversat til dansk betyder det *hvis hvis* og på engelsk *to say to say*. I overført betydning *I'm going to talk*. Men hvem taler her? En ting er sikkert, og det er, at omdrejningspunktet er sushi som takeaway, og der er åbent hver dag.

Maden

Menukortet er ikke stort. Det er sushi, det handler om. Du kan selv vælge mellem nigiri, Futomaki, Uramaki eller Kaburimaki. Af Kaburimaki er der KABU SUMUKU, som er røget laks, flødeost, salatmix, agurk, toppet med avocado og dild eller ALASKA med laks, cream-cheese, agurk, avocado, toppet med flammegrillet laks. Der er også TIGER, som er tempurarejer, cream cheese, agurk, toppet med avocado.

Vil du overlade valget til Moshi Moshi, har de gjort det let for dig at vælge en af to menuer. Menu et er for to personer og med 32 stk.. Her er en god blanding af otte stk. nigiri med laks, ebi, og avocado, 16 stk. kaburimaki, fire stk. futomaki og fire stk. uramaki.

Den anden menu er MOSHI MENU med 48 stk. Her er Gunkan med 2 spicy kammusling og 2 spicy laks, 8 stk. Nigiri, 16 stk. Hosomaki, 4 stk. Futomaki, 8 stk. Uramaki og Kaburimaki.

Hvordan er stemingen her?

Nyd den autentiske smag af det japanske køkken hjemme hos dig selv med venner og familie. Det er i hvert fald takeaway eller mad ud af huset, de leverer hos Moshi Moshi. Indenfor er der dog nogle få stole og borde, men der er meget lidt plads, og pladserne er nok mest tænkt som et sted at vente på takeaway.

Prisniveau

Det er ganske fair sushipriser, de har hos Moshi Moshi. Som altid med sushi afhænger prisen af antallet af stykker og sulten. Menuen for to med 32 stk. koster 255 kr., mens menuen med 48 stk. står til 360 kr.. Det må siges at være i orden.

LÆS OGSÅ:

[Hurry Curry - autentisk japansk spisested](#)