

Mr. Phan House i Aarhus er en af de spændende madboder i markedshallen på Nicolinehus, der tilbyder autentisk vietnamesisk streetfood. Stedet drives af Than Phan, som også står bag en populær streetfood bod i Odense. Mr. Phan House har etableret sig som et sted, hvor man kan få et ægte vietnamesisk måltid med et moderne twist, alt sammen lavet med fokus på kvalitet og smag.

Hvad er det her for et sted?

Mr. Phan House er et sted for alle, der ønsker at opleve autentisk vietnamesisk streetfood i Aarhus. Maden er altid frisklavet, mens du venter, og med den moderne atmosfære i markedshallen får man en spiseoplevelse, der både er international og lokalt forankret.

Maden

Menuen hos Mr. Phan House er nøje sammensat og har fokus på friske råvarer og autentiske smagsoplevelser. En af de mest populære retter er Bao, en vietnamesisk sandwich, hvor der er seks forskellige fyldmuligheder at vælge imellem. Her kan man få svinekød, sprød kylling, tofu eller den populære med pulled oksekød, alt sammen serveret i en sprød baguette med friske urter og grøntsager. Retten her er et godt eksempel på vietnamesisk streetfood, der er både smagfuld og nem at tage med på farten.

For dem, der søger lettere retter, tilbyder Mr. Phan House også rispapirruller, der fås i flere forskellige variationer. De er fyldt med friske grøntsager, kød eller tofu og serveres med en dyppelse, der balancerer perfekt mellem surt, sødt og salt. En af deres signaturretter er lynstegt ribeye, der serveres med nudler og friske grøntsager. En ret, der kombinerer autentisk vietnamesisk smag med en mere moderne stil.

Derudover er der også en række andre retter på menuen, herunder salater, hot wings og en særligt populær nudelsalat, der er lavet efter traditionelle vietnamesiske opskrifter. En af favoritterne blandt gæsterne er deres sweet potato fries, som er sprøde og smager godt. De er perfekte som en side til en af de mange hovedretter.

Mr. Phan House tilbyder også varme retter som deres fyldige nudelsuppe, der er rig på smag og serveres med lynstegt ribeye, hvilket tilføjer en ekstra dimension til retten. Suppen er en fyldig og tilfredsstillende ret, der giver et godt indblik i de komplekse smage fra det vietnamesiske køkken.

Hvordan er stemningen her?

Atmosfæren i markedshallen på Nicolinehus er både moderne og livlig. Selvom vi befinder os i Aarhus, minder stemningen meget om store metropoler som Berlin eller New York med dens rå industristil.

Markedshallen er nybygget og har et moderne design med mange siddepladser. Gæsterne kan vælge at sidde ved lange fællesborde, hvor man kan dele oplevelsen med andre eller finde et mindre bord til to eller fire personer for en mere intim atmosfære.

Maden henter man selv ved madboden, hvor den bliver lavet frisk, mens man venter. Drikkevarer skal købes separat i en af de centrale barer i markedshallen. Når vejret er godt, kan man også tage plads udenfor, hvor man har udsigt over Bassin 7 og havnen. En imponerende kulisser til at nyde sin mad under åben himmel.

Prisniveau

Prisniveauet hos Mr. Phan House er lidt højere end gennemsnittet, men det afspejler også kvaliteten af maden, der er mere raffineret end hos mange af de asiatiske konkurrenter i byen. Bao starter ved 85 kr., og priserne for hovedretterne ligger mellem 110 kr. og 150 kr., hvilket er en rimelig pris for den autentiske smag og de friske råvarer, der bruges.

Der er også en række sideretter at vælge imellem. Sweet potato fries starter ved 39 kr., mens rispapirrullerne koster 65 kr. for fem stykker. Alt i alt får man en god balance mellem pris og kvalitet, hvor der er tydeligt fokus på frisklavet og smagfuld mad.

Takeaway

Alle retter på menuen kan bestilles som takeaway, hvilket gør det muligt at nyde Mr. Phan Houses mad derhjemme eller på farten. De tilbyder også levering gennem flere af de store internationale leveringstjenester, hvilket gør det nemt at bestille mad direkte til døren.

Dog skal man være opmærksom på, at der ofte tilkommer ekstra omkostninger ved levering, og at maden bedst nydes, når den er frisklavet.