

Hvis man taler om tapas som takeaway, ja så kommer man ganske enkelt ikke uden om Mundret. Her har de fokus på kvalitet, enkelhed og smag. Det er takeaway og catering, der er tale om. Maden kommer portionsanrettet og er lige til at sætte på bordet; nemt og enkelt.

Mundret har en afdeling der ligger på Silkeborgvej i Åbyhøj. Det er let at komme til, og der er en del gratis parkeringspladser overfor. Det er brødrene Lars og Lennart, der står bag Mundret. De har åbent tirsdag til lørdag.

Maden hos Mundret

Det er tapas, vi har med at gøre. Ikke den typiske med lidt skinke, pølse og ost, som flertallet laver i Aarhus. Der er tænkt over det her. Tapas er oprindeligt små retter og ikke et stort fad med pålæg. Det ved de godt hos Mundret. Her laver de små "mundrette" serveringer, som i den grad er tro den oprindelige hensigt med tapas.

Hos Mundret er der noget for enhver smag og valgfrihed til at sammensætte lige det, man ønsker. Sammen med tapas kan der tilføjes dip og tilbehør. De har sammensat tre vejledende menuer. Menu 1 er en let anretning med 4-5 mundretter samt brød og urtecreme. Den med 6 mundretter svarer til et godt måltid og er menu 3. Antallet af tapas afhænger af, hvor stor sulten er. Vil du selv vælge dine mundretter, står det dig frit for. Her er lidt forskelligt at vælge mellem.

Prisniveau

Det er ikke dyrt hos Mundret. Tværtimod får man god value for money. Menu 1 koster 120 kr., menu 2 koster 145 kr. og menu 3 står til 175 kr.. Vil du selv vælge, koster hver mundret mellem 28 og 42 kr..

Levering

Det er befriende, at Mundret ikke er med på de store udbringningstjenester. Dog skal det siges, at hvis der er tale om større leverancer eller catering, så leverer Mundret maden.

LÆS OGSÅ:

[TOASTiT - hjemmelavede surdejstoast](#)

[Mundret i Jægergårdsgade](#)