

Nomelle er en restaurant og bar i Frederiksgade i Aarhus. Den er i tre etager, hvilket er mere eller mindre unikt i Aarhus. Folkene bag Nomelle er Tim Jensen, Mads Holmgren, Rasmus Surland og Kim Søgaard. Idéen er en restaurant, hvor fire serveringer koster 475 kr., og hvor der altid er spændende og skiftende a la carte. Den idé er ført ud i livet.

Lokalerne er ualmindeligt vellykkede, og den gode smag er gennemgående på alle tre etager.

## **Maden**

Menukortet er spændende – på den gode måde. Det franske bistrokøkken kan ses, men ofte i danske fortolkninger. På den måde er Nomelle ikke et fransk brasserie, men nok mere et dansk brasserie, hvis man skal sætte dem i bås.

Køkkenet tager udgangspunkt, så vidt det er muligt, i gode, lokale og friske råvarer fra lokale producenter, som mere eller mindre har de samme værdier som folkene på Nomelle har. Ord som bæredygtighed, dyrevelfærd og økologi er nogle af værdierne.

Nomelle vil gerne skabe en helaftensoplevelse for deres gæster. Det betyder, at når man er færdig med maden og har drukket sin kaffe og cognac, så behøver man ikke gå videre til et andet sted i byen for at feste videre. Når køkkenet lukker, bliver Nomelle omdannet til en bar, og festen begynder.

## **Hvordan er stemningen her?**

Indretningen er af den slags, hvor man slapper af. Akustikken er god. Man sidder lidt tæt, men ikke for tæt. Hver etage kan noget selv, og hvor er det egentlig befriende, at en restaurant ikke altid er i en etage.

Betjeningen er dedikeret, hvilket de fire ejere også er. Der er vist ingen tvivl om, at de ved, hvad godt værtskab er for en størrelse. Man fornemmer med det samme, at man er velkommen. De fleste kender den følelse, at man føler sig hjemme, og den finder man hos Nomelle. Udsigten til Frederiksgade er god, og man sidder i første parket til livet i gaden.

## **Prisniveau**

Vi er i den pæne ende af skalaen. Det er en af de bedre restauranter i Aarhus, som går mere op i kvalitet end slagtilbud og deals. På en måde befriende. Ser man det i forhold til maden og selve madoplevelsen, er priserne på ingen måde ublu. De er på

niveau med lignede restauranter på det niveau.

## **Hvad drikker man her?**

Vinkortet er anstændigt, dog uden at være prangende. Meningen er ikke at skille sig ud fra den gode smag. Men derimod servere noget vin, som smager godt og ikke koster det blege. Nomelle tilbyder også en række specialøl på fad samt et pænt udvalg af drinks og cocktails.

## **Selskabslokaler**

Hvis man har brug for sit eget selskabslokale tæt på åen i Aarhus, så er Nomelle et oplagt sted. Her kan man få sit helt eget lokale på 2. sal, som er unik og anderledes. Her er der dømt hygge og god stil, og man føler sig hjemme med det samme.

Restauranten og baren holder til på de to nederste etager, mens den øverste er forbeholdt private selskaber og vinsmagninger, som Nomelle løbende vil invitere til.