



Nori Bar er et japansk spisested beliggende i Skt. Clemens Stræde med sushi ad libitum på menuen. Her kan du spise maden i restauranten, hente den med hjem eller få leveret til døren. Navnet passer godt til stedet. Nori betyder tang på japansk, hvilket er en central ingrediens i mange sushistykker – og bar handler om, at de supplerer maden med et stort cocktailkort og drinks. Zhenbin Lin er manden i køkkenet. Han er en ambitiøs sushikok med speciale i sushi og mange års erfaring.

Maden

Konceptet er enkelt. Hos Nori Bar tager de de bedste og mest kendte sushiruller, og laver dem fra bunden med godt håndværk. Sushien er tilpasset danske og vesteuropæiske traditioner, og er ikke ren japansk. Så er det på plads.

Menukortet opdateres jævnligt. Det er sushi ad libitum, du får her. På en tablet bestiller du alt det, du kan spise i to timer. Forretter som tangsalat, springrolls og tempura shrimps og derudover sticks og rice rolls. Det er dog sushien, som er dominerende. Her er flere valgmuligheder af nigiri, hosomaki og futomaki, uramaki og kaburimaki. Som takeaway er der enkeltretter og flere menuer.

Cocktails og japanske øl

Som navnet antyder, er Nori Bar også en bar. De har suppleret menuen med et omfattende cocktailkort og drinks. Gæsterne starter ofte med en cocktail og drikker så japanske øl som Iki Yuzu eller Sapporo Pilsner eller sodavand til maden.

Stemningen

Her finder du en hyggelig og afslappende atmosfære i stilrene og elegante lokaler. Der er plads til mindst 50 gæster inde. Her kan du fra det åbne køkken få et indblik i madlavningen. Udenfor i den hyggelige baggård er der 25 siddepladser, hvor du er omgivet af blomster og buske. Personalet tager sig tid til gæsterne og gennemgår gerne menukortet på en tablet ved bordet.

[Læs mere](#)