

En bosnisk grill har fundet vej til Aarhus. Partizani Grill er navnet på det lille spisested, der ligger på Åboulevarden. Her kommer de fleste efter takeaway, men man kan også tage plads hos Partizani Grill og få lidt af stemningen med. Der er åbent torsdag til lørdag fra klokken 17, og dørene lukkes, når maden er udsolgt.

Maden

Hos Partizani Grill er der grillmad fra, i og med udgangspunkt i det område, den vestlige borger kender som Balkan. Udvalget på menuen er ikke stort. Der er grillet lam med Somun, kål og fucking dansker-kajmak, som er en serbisk / kroatisk frisk, uberørt eller "ny" ost fremstillet af upasteuriseret, uhomogeniseret mælk. En anden ret er Sač, som er en bosnisk gryderet med kalv og kartofler. Der er også Janjetina, der er grillet lam med kål, brød og dressing. Ligesom Krumpirusha eller pita sa sirom, der oversat betyder tærte med ost, er på menukortet. En ægte balkan klassiker.

Hvordan er stemingen her?

Det er en lille grill. Stemningen er ofte høj, og man sidder tæt ved bordene, hvor man kommer hinanden ved. Rundt omkring baren er der gang i den, mens man venter på maden eller nyder en øl. Det er også muligt at booke Partizani Grill til særlige selskaber. Betjeningen er nede på jorden og imødekommende.

Vin og drikke

Der er ikke meget at vælge mellem, når tørsten skal slukkes. Men også her holder de sig i den bosniske stil med øl som Sarajevska eller Nektar, Der er også den balkanske Rakia, som er en form for brandy, der fremstilles af frugt, bl.a. blommer. Af vin har de rød- og hvidvin samt orangevin.

Prisniveau

Partizani Grill serverer alt portionsanrettet. Det er hjemmelavet mad og fair priser. En portion koster mellem 50 kr. og op til 125 kr.. Pitaen Burec er billigst og står til 50 kr., Janjetina koster 95 kr., og for Sač er prisen 125 kr..