

Hos populære The Pita Corner ved Vesterbro Torv ligger i de lokaler, som tidligere husede, Byens Pita. Her får du pitaer med smag lavet fra bunden af friske råvarer, hvor alt fra pitabrød til syltede elementer er hjemmelavede. De lægger vægt på kvalitet, råvarer og god service.

Maden

Menukortet er let overskueligt. Der er ikke mange valgmuligheder, men det, der er, er af god kvalitet. Alle deres pitaer er lavet på friskbagt fuldkornspita i stenovn.

The Pita Corner tilbyder forskellige valgmuligheder til din pita. Flere typer kød og falafel, forskellige spreads som hummus, haydari og tzatziki samt dressinger som urte, hvidløg og pesto er der at vælge mellem. Disken bugner af farvestrålende salater og grønt.

Grillet kød og hjemmelavet falafel

Kødet bliver grillet, og du kan vælge mellem lam, oksefilet, oksebøf, kylling og hjemmelavet falafel, som alt sammen marineres i stedets egne marinader.

Menuer og ekstra tilkøb

Menuer er også en mulighed. Her får du ud over pitaen pommes frites og en dåse sodavand. Derudover kan du købe pommes frites eller røstede kartofler samt chilimayo og hvidløgsmayo.

Drikkevarer

Det er ikke drikkevarer, The Pita Corner slår sig op på. Du finder bare et lille udvalg af sodavand. Heriblandt Coca Cola, Fanta, Pepsi, Pepsi Max og vand.

En grillbar med lidt plads

Hos The Pita Corner bliver du modtaget med overskud, smil og høflighed. Det er en gammel grillbar, og der er ikke meget plads at gøre godt med. Der er kun et par siddepladser til gæsterne og de fleste kommer efter takeaway. Betjeningen er god til at hjælpe og vejlede, hvis du er i tvivl om, hvad din pita skal indeholde.

Prisniveau

Det er fair priser. Pitaerne er pænt store og godt mættende, og du får meget for pengene. Pita med kød koster 75 kr., mens den med falafel står til 60 kr.. Vælger du menuen, er prisen 85 kr. uanset indholdet.

LÆS OGSÅ:

[Tjek vores guide til en pita i Aarhus her:](#)