

I Aarhus Nord ligger en pitabar, som er sin egen på flere måder. De laver helt igennem gode pitaer, hvor der er tænkt over tingene. Menukortet er ikke stort – men til gengæld præcist. De er nogle af de få, som prøver at løfte arven efter den legendariske Jacob's Pitabar. Stilen minder meget om hinanden, og Pitahytten laver ikke andet end pitaer, hvilket tæller op i vores karakterbog.

Pitahytten åbnede sine døre i det sene forår 2020, efter en total modernisering af den tidligere grillbar, Lykkes Grill. Succesen var umiddelbar, og stamkundekredsen voksede støt. Men senere opstod der udfordringer; stedet blev ramt af en ødelæggende brand sidste år. Bygningen er i dag genopført, og Pitahytten genåbnede den 1. september 2023. Stamkunderne er allerede tilbage, og forretningen ser igen ud til at indlede en ny, lovende æra.

Maden

Det er selvsagt pita, det handler om. Fyldet er okse, hvor der bruges udskæringen, flanksteak. Der er marineret kyllingekød, hakket oksekød med krydderier og ikke mindst falafel.

Det gode er, at pitaerne ikke er overfyldte her. Typisk er der en fem til seks slags fyld i ud over kød eller falafel.

Udover pita er der forskellige bowls, hvor man selv bestemmer, hvad der skal i. Udvalget er det, som er i salatbaren, og som også kan vælges i pitaerne.

Prisniveauet

Det er sympatisk, og priserne er i den lave ende af skalaen. En pita koster 75 kr.. Som menu med pomfritter, dip og drikke er prisen 120 kr.. En lille bowl koster 75 kr., mens en stor løber op i 95 kr..

Stemningen hos Pitahytten

Lokalet er blevet totalrenoveret. Lokalet er nydeligt indrettet. Lidt minimalistisk, og der er pænt og rent. Man sidder fint indendøre ved træborde med bænke til. Når vejret er godt, er der over 40 – 50 udendørs siddepladser, og der er parasoller til at skygge for solen.

Hvad drikker man her?

Det er primært de gængse læskedrikke, som kan købes her. Dog laver Pitahytten også deres egen hjemmelavede saft. De sælges på glas, og er klart et godt

alternativ til de store internationale sodavandsgiganters læskedrikke. En sodavand på 33 cl koster 20 kr..

Ingen udbringning

En pita skal spises relativt varm. Det kan de fleste sikkert være enige i - også ejerne. De vil ikke ødelægge deres gode mad ved at lade den rasle rundt i en rygsæk i en halv time eller mere. Det er synd og skam for maden, og det vil aldrig blive vellykket. Derfor er der ingen udbringning, hvilket er helt forståeligt.

Gratis parkering uden for døren

Noget, som bør nævnes i en by som Aarhus, hvor infrastrukturen halter noget, er, at det er nemt at komme til Pitahytten i bil og alle andre køretøjer. Her er også gratis parkeringspladser udenfor og i området. Det gør det hele noget nemmere, når man skal hente sin mad.