

Mefisto i Aarhus er for længst blevet en institution i Aarhus. De er mest kendt for deres fisk, brunch og ikke mindst klassiske franske retter i den bedste ende af restaurant-skalaen.

Mefisto ligger stadigvæk i Volden (gade i Latinerkvarteret). Dog ikke i de samme lokaler som hidtil, men et par husnumre længere oppe ad gaden. Her har de lavet en større restaurant med en helt unik, cool gårdhave.

I de gamle Mefisto-lokaler er der i dag pizzeria og bar med navnet, Pizza & Bar by Mefisto. Det er drevet af de samme ejere, som også driver [Mefisto - Restaurant & Gårdhave](#) længere oppe ad gaden.

Maden - overordnet

Det handler selvsagt om pizza hos Pizza & Bar by Mefisto. Der er altid mindst otte pizzaer på menukortet. Syv faste, månedens pizza og en, som laves til specielle lejligheder og måske sammen med en gæstekok, som har et indspark.

Dejen er koldhævet og er 48 timer undervejs.

Hvad, der er på af toppings, er ikke stringent italiensk. Her vælges det, som smager bedst, og hvis smagen sidder inden for skiven, så ender det som en valgmulighed.

Dogmer om råvarerne eksisterer ikke her. Befriende på en måde.

De røde pizzaer

For at gøre valget lidt mere festligt har de delt pizzaerne op i de røde og de hvide. Lidt storbyagtigt, men smart nok. De er på en traditionel bund af hakkede tomater, mozzarella og grana padano.

Udover den klassiske Margherita kan deres pizza med nduja, blåskimmelost og syltet rødløg anbefales.

Stilen på pizzaerne er napolitansk, så de mætter godt. Nogle vil måske mene, at der er meget dej, men sådan er det jo med den slags pizzaer.

De hvide pizzaer

Det er dem, som ikke har noget at gøre med røde tomater. Bunden er mascarpone, mozzarella og ligeledes grana padano. Med mascarpone som base får pizzaerne et andet udtryk, og kan noget andet end de røde tomater.

Den italienske flødeost sparker til smagen, og her må det være deres kartoffelpizza med løg, frisk rosmarin og sort hvidløg, der bør fremhæves.

Den med husets salsiccia og peruviansk syltede peber med urter er også værd at prøve. Den kan noget andet end en lignende med en base af tomater.

Barsnack

Ud over pizzaer er der også friskbagt brød med dip eller et hvidløgsbrød, røgede mandler med oliven og chips eller en omgang hjemmelavet is med eksempelvis jordbær.

Udvalget er ikke stort her, men det er også pizzaerne, som er omdrejningspunktet.

Hvordan er stemningen her?

De er gået all in på at lave noget unikt. I Aarhus har pizzeriaer det med at køre med den samme indretning. Men den bølge er Pizza & Bar by Mefisto heldigvis ikke røget med på. Tak for det.

De har fundet et godt og smagfuldt mix, hvor man klart føler, man sidder på en restaurant med bar.

Man sidder godt i de franske stole, som i øvrigt er brugt og købt i Paris. At der er tænkt over stilen, gør noget ved atmosfæren. Man føler sig hjemme og for de gæster, som kom her, da det gamle Mefisto lå her, så ligner det noget helt andet i dag, hvilket det selvfølgelig også er.

Prisniveau

Det er middel. Nu er Pizza & Bar by Mefisto en restaurant, og skal ikke sammenlignes med en pizza joint, som kun laver takeaway og ikke har hørt om ordet hjemmelavet. Set i det lys, er priserne passende og fair.

Vinbar og vinkort

Det er de jordnære vine, vi spotter her. Nok er det også en bar, men de fleste vine kan drikkes til maden. Det er ikke kun italienske vine. Så meget tro mod Italien er de heller ikke. Vinene er alle vine, som er lette at drikke, og hvor det ikke kræver det store at vælge.

Her er husets vine på karaffel, som er ganske god vin til en for alvor god pris.

Åbent til midnat

At spise sent i Aarhus er ikke altid let. Tankevækkende, når man ser på byens størrelse. Men tendensen er, at flere og flere spiser ude lidt senere end tidligere. Det gør, at flere og flere spisesteder holder længere åbent. Et af dem er Pizza & Bar by Mefisto.

De har åbent for mad indtil midnat alle ugens dage. Det trækker op, og der er godt gang i den efter kl. 20 og til midnat.

Også som takeaway

En pizza skal spises brandvarm, hvis du spørger os. Derfor er det bedste altid at spise den på stedet. Hos Pizza & Bar by Mefisto laver de også takeaway, hvor man selv skal hente sine pizzaer.

Det kan anbefales, hvis man bor i området. Heldigvis har de ingen aftaler med de store internationale udbringningsfirmaer.