

Ramen Takumi er en japansk restaurant i Skolegade. Takumi betyder håndlavet på japansk, hvilket passer godt til spisestedet her, hvor maden er lavet fra bunden. Bobo Zheng er kvinden bag restauranten. Hun vil gerne vise, hvordan ægte japansk ramen skal smage – og det gør hun i den grad. Her er godt værtskab, og man føler sig hjemme med det samme.

Ramen Takumi er et nyt spisested i Aarhus, hvor gæsterne kan komme og slappe af og få et frirum fra den travle hverdag. Her kan man komme alene og få stillet sulten eller slå sig ned med venner og familie og nyde et måltid mad. Der er åbent alle ugens dage fra kl. 12 til frokost og aften.

Maden

Det er ramen, der er omdrejningspunktet. Ramen er en traditionel japansk nudelsuppe med grøntsager og kød samt et kogt æg flydende på toppen. Hos Ramen Takumi er den hjemmelavet efter en hemmelig og original opskrift fra Japan. Det tager tid at lave mad fra bunden. Suppen hos Ramen Takumi koges i to dage, før den får den rigtige og cremede konsistens.

Ramen i forskellige udgaver

Der er pt. syv forskellige ramen hos Ramen Takumi. Her er spicy miso ramen, tonkotsu ramen eller tantan ramen. Deres signatur er Ramen Takumis tonkotsu ramen, der er lavet på svinefond og toppet med stegt svinekød, friske grøntsager og et halvt, blødkogt æg. Udover ramen er der hjemmelavede dumplings, gyosaer og riceballs.

Drikkevarer

På en japansk restaurant er det naturligvis de japanske drikke, der kan nydes til maden. Her kan nævnes hjemmelavet grape tea og youzu.

Hvordan er stemningen her?

Ramen Takumi er i japanske rammer. I restauranten er der udsmykket med et helt særligt møbel, der gør oplevelsen mere eller mindre autentisk. Stolene er specielt designet med mulighed for opbevaring af overtøjet under sædet. Der er tænkt over hver en lille detalje. Der er også to hyggelige, afskærmede kroge med almindelige borde, hvor du kan tage plads sammen med et mindre selskab.

Prisniveau

Det er moderate priser, de holder sig her. Portionerne er pænt store og man bliver mætte. Alt i alt er der rigtig god value for money.

LÆS OGSÅ:

[Four Amigos i Mejlgade](#)