

RESTAU74 åbnede 1. maj 2025 på Frederiksgade 74 i Aarhus. Restauranten kombinerer fransk landkøkken med lokale råvarer og klassiske franske teknikker. Her får gæsterne enkel men raffineret mad i uformelle omgivelser.

Hvad er det her for et sted?

RESTAU74 er en moderne bistro med bodega-charme. Maden serveres family-style på delingsfade, så man kan smage flere retter ved samme bord. Indretningen blander rustikke træborde, komfortable siddepladser og dæmpet belysning.

Atmosfæren er afslappet, og gæster bliver budt velkommen som de er.

En af ejerne er altid til stede i restauranten, hvilket giver et personligt værtskab.

Hvad er der på menukortet?

Menukortet følger sæsonen og byder på både små og store retter. Blandt de mindre retter er fennikel med syltet agurk og brødkrummer, melon med Skagensskinke og stracciatella, kalvetatar med chips og bitter salat samt klassisk tomattærte med sherry og crème double.

De større retter omfatter Saucisse de Toulouse "à la 74" som er en hjemmelavet fransk pølse med kartoffelmos og sky, dagens fisk serveret med tilbehør som ærter à la française og muslingesauce, braseret svinebryst med haricots verts og sauce Marengo, agnolotti-pasta med ratatouille og artiskok, og en saftig peberbøf med selleripuré og sprøde pommes pailles.

Desserterne tæller klassikere som chokoladefondant med rabarber og vaniljeis eller en fortolkning af Pêche Melba med cremefraiche og crème anglaise.

Dagens menu består af snacks, friskbagt brød, fire retter og dessert til 429 kr. Hele bordet vælger samme menu, og retterne serveres til deling. Menuen skifter løbende, så der altid er nye smagsoplevelser.

Hvordan er stemningen her?

Stemningen er varm og imødekommende med livlig snak og et behageligt lydniveau. Musikken er dæmpet, og personalet er nærværende og passioneret. Stedet egner sig til romantiske middage, aftener med venner eller et glas vin i baren.

Prisniveau

Prisniveauet følger meget godt byens lignende restauranter, men generelt er der god værdi for pengene. Dagens menu til 429 kr. giver en fuld aftenoplevelse. Mindre retter koster omkring 115-145 kr., større retter fra 150 kr. til 305 kr.. Dessert koster omkring 105-115 kr..

Hvad kan man drikke her?

Udvalget af drikkevarer er præget af franske vine fra Bourgogne, Loire, Jura og Languedoc. Der er crémant, champagne, naturvine, rosé og orangevin. Vinene kan fås både på glas og flaske.

Cocktailkortet rummer klassikere som Gin & Tonic, Whiskey Sour og Espresso Martini samt husets egen French74. Der er også øl, cider og alkoholfri alternativer.

Betjening

Betjeningen er venlig, imødekommende og kompetent. Personalet har overblik, er opmærksomt og kan vejlede om både mad og vin. Med ejerne til stede i restauranten sikres et stabilt og engageret værtskab.