

I 1999 åbnede Restaurant Olive på hjørnet af Kaløgade og Mejlgade. Køkkenet er det danske og franske. Konceptet er enkelt med 3-retters menuer i hverdagene og mellem to og fire retters menuer i weekenden. Det er fornuftige priser, hvilket tiltrækker en bred vifte af gæster i alle aldre. Det unikke eller noget, som findes få steder i Aarhus, er at du selv kan medbringe din vin og bobler til maden.

Maden

Maden laves fra bunden. De anvender friske råvarer, der er på markedet. Menukortet skifter efter årstiderne og er bestående af fire forretter, seks hovedretter og tre desserter samt snacks. Mandag til torsdag køres hverdagstilbudet med tre retter.

Forretterne byder på Olives hvidvinsdampede blåmuslinger, rørt tatar og fiskesuppe. Til hovedret kan du vælge mellem Moules Frites, lammeculotte, kyllingefrikassé, tatar frites, dagens fisk, og så er der også altid en vegetarret.

Vin/drikke

Hos Restaurant Olive må du medbringe din egen vin og bobler. Øl, spiritus, saft og sodavand kan købes i restauranten. Langt de fleste gæster har deres egne drikkevarer med.

Stemningen

Stemningen er uformel, afslappet og fransk med vaklende borde og hvide duge. Du skal ikke være bange for at sidde tæt på andre, for her kommer man hinanden ved. Her er et hyggeligt interiør med grønne vægge. De store vinduer ud mod Mejlgade skaber et dejligt lys om dagen, mens den afdæmpede belysning tager over om aftenen. Betjeningen er imødekommende.

Prisniveau

Det er fair priser hos Restaurant Olive. I hverdagene får du tre retter for 260 kr., mens prisen i weekenden er 310 kr.. Der er studie- og pensionistrabatter i hverdagene og spis-tidligt rabat i weekenden. Portionsstørrelserne er trods den lave pris til den solide side, så du får noget for pengene.

Selskaber

Skal du holde fest, har Restaurant Olive lokalerne klar, og personale står fuldt ud til din rådighed og serverer en passende menu.

LÆS OGSÅ:

[Tjek guiden til spisesteder på Trøjborg her:](#)

[Restaurant Domestic ligge også i Mejlgade:](#)

[Er du til øl og livemusik, så tjek Erlings Jazz- og Ølbar længere nede af gaden ud her:](#)