

Når vi taler om delemad i den bedste ende af skalaen, så kommer vi ikke uden om Restaurant SYV NI 13 på Sydhavnen i Aarhus C. Hos Restaurant SYV NI 13 har de skabt en ukompliceret madoplevelse. Deres menu byder på et bredt udvalg af innovative retter, serveret i jeres foretrukne tempo og stil.

SYV NI 13 hylder social dining-konceptet, hvor måltider deles mellem alle ved bordet – præcis som hjemme hos familien. I vælger blot mellem vores 4- eller 7-retters menu, og snacks er naturligvis inkluderet.

Køkkenet tager hensyn til allergier, religiøse præferencer, vegetariske ønsker og lignende behov.

Deres passionerede kokke værdsætter kreativ frihed og henter inspiration fra det globale køkken. Her er ingen dogmer. SYV NI 13 lader sig inspirere af årstidens råvarer, hvilket resulterer i en menu, der fornyes cirka hver anden måned. Det afspejles i deres minimalistiske, velsmagende og enkle retter med tydelig nordisk indflydelse.

Hvad er der på menukortet?

Serveringerne er lavet på en måde, så man kan dele dem. Det er konceptet og sådan er det. Der er god bredde i udvalget af serveringerne, hvilket passer meget godt ind i social dining idéen.

Retterne skifter efter sæsonen, men som eksempler kan der nævnes, oksetatar, syltede sennepskorn og chips, osteravioli med ramsløg, friteret jomfruhummer, mør ribeye med en god barbequesauce, glaserede gulerødder, friterede gulerodstoppe og gulerodsmarengs eller grillede hvide asparges med kartoffelchips og hvidløgscreme.

En dessert kunne være rabarberkompot og -is, chokolade og så bunden af en brunsvigerkage – det hele overhældt med en flydende top fra brunsvigerkage.

Frokost

Syv Ni 13 prøver noget nyt med sin frokost, hvor menuen er a la carte. Det bliver altså uden social dining-elementet, du kender Syv Ni 13 for. I stedet kan du få klassisk a la carte og vælge lige præcis den ret, du har lyst til – også selvom svigerfar eller kæresten gerne vil have noget andet.

Menuen er baseret på de frokostklassikere, vi alle elsker, men som altid med Syv Ni

13s eget take på dem. Frokostmenuen vil ligesom Syv Ni 13s aftenmenu tage udgangspunkt i lokale leverandører og sæsonvarer, og er inspireret af både restaurantens tid med brunch i Frederiksgade og frokost på Samsø.

Syv Ni 13 holder åbent til frokost onsdag-lørdag, 11.30 til 14.30.

Hvordan er stemningen her?

Indretningen er i sin helt egen liga. Her er en udsigt over Aarhus og havnen som ikke fås bedre. Det er en oplevelse af de store. Her går mad, drikke og udsigt op i en højere enhed. Betjeningen er tilstede og i den grad nede på jorden. De sætter en ære i at gæsterne er tilfredse, og ved hvad godt værtskab er for en størrelse.

Prisniveau

Her er god værdi for pengene. Vi er i den bedste ende af skalaen over restauranter i Aarhus. Udover det, så er beliggenheden i sin egen liga og højde. Sidstnævntes ses ikke på priserne.

SYV NI 13 er ganske enkelt et fund til pengene. Maden er utrolig god og velsmagende, skrev vores madanmelder. Faktisk huskede han de fleste af retterne i dagene efter, og det er et godt tegn, for så har de skilt sig ud.

Vin/drikke

Vinmenuen koster 295 kr. eller 395 kr., hvilket kan anbefales. Ellers er der også vine på glas og et vinkort med en god bredde i udvalget.

Cocktailbar

Hos Syv Ni 13 vil de gerne udfordre dine smagsløg, hvis du er klar på at prøve noget nyt. Derfor er en Espresso Martini sjældent 'bare' en Espresso Martini hos Syv Ni 13. Så er du i det eventyrlige humør, eller bare tørstig efter noget andet end vin, anbefaler vi klart et besøg i baren.

Baren er åben 17-24 ligesom restauranten, og er også et besøg værd til en fyraftensdrink en fredag, hvor I bare gerne vil nyde en drink og den gode udsigt, inden I skal hjem eller videre.

Du behøver altså ikke have bestilt bord for at besøge baren. Til gengæld har Syv Ni 13 lavet en række barsnacks, så I har lidt let at snakke på imens. (Køkkenet lukker kl. 22)

Syv Ni 13 har delt cocktailkortet ind i 'Signatur', 'Klassikerne' og 'Mocktails'. Signatur er cocktails af restaurantens egen kreation, som har fulgt Syv Ni 13 gennem årene. Klassikerne er restaurantens take på – ja – klassikerne. Nogle har Syv Ni 13 justeret lidt på for at gøre dem til restaurantens egne, og andre har restauranten ikke turdet ændre på (en klassiker er vel en klassiker).

Og der skal selvfølgelig også være lidt til dig, der af den ene eller anden årsag er på vandvognen. Og det må også gerne være lækkert. Derfor har Syv Ni 13 skabt en håndfuld mocktails, som du også kan finde på cocktailkortet hos Syv Ni 13.

[Læs mere](#)