

Aarhus' ældste shawarmabar ligger i Guldsmædgade og hedder selvfølgelig Shawarma Bar. Den er en institution, som lever i bedste velgående. Shawarma Bar har samme status inden for shawarma, som den hedengangne Jacob's Pita havde inden for pita.

Der er tusindvis af kunder, som har spist her, og åbningstiderne er fra om formiddagen og til den lyse morgen på fredage og lørdage.

Shawarma Bar slog for første gang dørene op i 1996 og er blevet bedre og bedre med årene. Kvaliteten og smagen er i dag i top og er blandt de bedste i Aarhus. Der er både siddepladser indendørs og udenfor plus takeaway.

Maden

Signaturen er shawarmaen med oksekød. Den er udødelig. Men også deres hjemmelavede falafler efter ejernes gamle familieopskrift er blevet et hit.

Ikke bare hos vegetarerne, men hos alle. Brødet er friskbagt, og det giver den lettere brændte smag, som får os kunder op at ringe. Der er også syltet rødkål, hjemmelavet dressing og en hjemmelavet chilisovs, som har tilpas styrke.

Det tyrkiske brød har også gjort sit indtog på shawarmabaren. Det er mere mættende, end en rulle er, og især blandt de unge og meget sultne er det populært.

Som noget relativt nyt er der også pita i arabisk samoun brød og en kebabtallerken med pomfritter til. Men igen, det er kødet og falaflerne, som er det store trækplaster. Shawarma Bar forstår at dosere, hvor meget der skal i en shawarma, så råvarerne kommer til sin ret, og smagen bliver god – men også så den er til at spise

Generelt er maden velsmagende, og man ved, hvad man får.

Her er effektivitet en selvfølge

Personalet er erfarne og gode til sit arbejde. Det er et hold, som har arbejdet sammen i mange år og kender selv den mindste arbejdsgang.

Der er ikke meget snak, men hurtighed og effektivitet – og det er uanset, om det er til frokost eller klokken 5 om natten, man besøger Shawarma Bar. Det kalder jeg fastfood i ordets sande betydning.

Prisniveau

Lavt. Ja, priserne her er ufattelig lave, og det er value for hver en krone. Den billigste er en shawarma med falafel. Den koster 40 kr..

Klassikeren med okse eller kylling koster 50 kroner stykket. Det samme koster en pita med kød i. Men niveauet, smagen og finesserne er bedre end nogensinde før, og priserne er ikke steget synderligt de sidste mange år. Der er ikke sparet på noget, og man bliver godt mæt for relativt små penge.