

Shawarmamesteren er navnet på shawarmabaren i Guldsmædgade. Som navnet antyder, er omdrejningspunktet shawarmaen og det tyrkiske brød.

Maden

Det er overskueligt at finde den shawarma, der passer dig. De laves med kylling eller falafel. Ellers er der en kebabmix med kød, salat og pommest, og der er også kebabbox på menukortet. I disken ses det friskskårne salat, og i baggrunden hænger spyddene, så du kan følge med i, hvordan maden laves.

Det meste er hjemmelavet

Ahmet Kalkan har sin egen krydderiblanding, og også dressingerne er lavet fra bunden. Brødet er fladbrød, og der er ikke sparet på kødet. Shawarmaerne går godt i spænd med den hjemmelavede chilisauc, og alt kød bliver marineret og krydret efter egne opskrifter. Falaflerne er ligeledes efter egen opskrift. Med falafelerne følger hjemmelavet humus og yoghurt dressing.

Drikkevarer

Det er ikke her, man skal handle, hvis du er ude efter noget ekstraordinært. Hos Shawarmamesteren har de de klassiske sodavand og vand. Der er ingen øl eller andet alkohol her.

Hvordan er stemningen her?

Fra Guldsmædgade går du et par trin ned, og der finder du disken og en smilende betjening. Der er 20 siddepladser, og der er god plads i lokalet. På bordene står chili og hvidløg, så du selv kan finpudse smagen.

Der er ikke levering, men mange kommer forbi for at tage en shawarma med på vejen eller hjem. De får noget fra hånden hos Shawarmamesteren. Betjeningen er effektiv og venlig, men snakker ikke meget med kunderne.

Nattesulten kan stilles

Som bonusinfo skal siges, at Shawarmamesteren har åbent til langt ud på natten. Så når sulten melder sig, er det et af de få steder i Aarhus, hvor man stadig kan få noget at spise, selv om det er midt om natten.

Prisniveau

Hos Shawarmamesteren får du en shawarma for 65 kr.. Det er en relativ god pris for velsmagende mad, og der er ikke sparet på kødet. Kebabmix står til 85 kr..