

Shima var tidligere en food truck på madtorvet Tørv. Men ikke mere. Ejerne blev lidt træt af den trange plads i foodtrucken. I dag er det en ramenbar i Ceresbyen. Bag Shima står Anne Kirstine Laudal, som er et livsstykke uden lige.

Det er ramen, der er omdrejningspunktet, og her er fokus på lokale råvarer i sæson. Shima åbner kl. 11 i weekenden og kl. 13 og 15 i hverdagene.

## **Maden**

Menukortet er overskueligt og let at forstå. Tak for det. Der er ikke mange retter at vælge mellem. Fredag og lørdag åbnes dørene til frokost.

Her er tre retter at vælge mellem. Den ene er Shoyu ramen, der serveres med nudler, æg, sæsongrønt, forårsløg og spirer, og så kan man vælge mellem gris, tofu eller okse.

En anden er Kimcheese, der er toast på surdejsbrød med Vesterhavssost og kimchi.

Som sidste ret er der stegt gyoza med soya, brunet smør, syltet grønt og spirer. Hertil vælges gris eller tofu. Af snacks og sides er der kimchi, tangsalat, kimchifritter eller soyavalnødder, tangchips eller flæskesvær.

Til aften kører frokostretterne videre. Det kan de fint holde til. Desuden tilføjes retterne friteret kylling eller tofu samt tempuragrønt.

## **Søndagspakken**

Hver søndag er der fried chicken eller friteret tofu og kimchifritter samt børneboblere. Det kan spises hos Shima eller tages med hjem.

## **Drikkevarer**

Øl på flaske eller dåse som Fuglsang, Anarkist eller Ceres Top. På fad er der Anarkist, Kissmeyer eller Nørrebro Pils. Der er også bobler, cider og drinks, ligesom der kan vælges mellem forskellige saft, sodavand eller kaffe.

## **Hvordan er stemningen her?**

Shima er enkelt og pænt indrettet. Ikke vandkæmmet pænt- Der er lidt twist. Her er hyggeligt og med en rolig stemning. Baren er i midten og med barstole. Der er højt til loftet, hvorfra der hænger grønne planter.

Møblerne er i træ og bordene i runde og firkantede udgaver. Det er naturlige farver, og de store vinduer skaber et naturligt lys. Til gengæld er der gang i farverne på toiletterne. De er for vilde, og det er lige før de kan bære et besøg i sig selv.

Udenfor er der bænke, hvor man kan tage plads, hvis vejret er til det.

## **Prisniveau**

Det er billigt at snuppe en ret hos Shima. Det skal de have. Dyreste ret er ramen, der koster 125 kr.. Toasten Kimcheese koster 69 kr., mens 3 stk. gyoza står til 60 kr..