

Sides ligger i Jægergårdsgade og drives af Rasmus Øe Nielsen samt brødrene Joachim og Gustav Nielsen. De har allerede en pæn succes med Kalas, og deres erfaringer har givet dem en god forståelse for, hvad gæsterne ønsker. Sides er skabt med idéen om at tilbyde kvalitetskød til en rimelig pris i en tid, hvor mange restauranter fokuserer på dyre udskæringer.

Maden

Hos Sides er det kødet, der er i centrum, især oversete udskæringer af oksekød. Der er dog også alternativer som kylling eller en vegetarisk ret, så der er noget for enhver smag. Sides har i alt 8 forskellige sides at vælge i mellem.

Maden får en moderne twist, hvor klassiske retter som kartoffelmos og 'mac n' cheese' opgraderes, eksempelvis med trøffel. Sides tilbyder mindre kendte, men velsmagende udskæringer, som giver gæsterne mulighed for at nyde godt kød uden de høje priser, der normalt følger med retter som ribeye eller tomahawk.

Signaturen, Sides Feast er et hit blandt gæsterne. Her serveres ad libitum Black Angus oksecuvette med et bredt udvalg af tilbehør og saucer. For dem, der vil have lidt ekstra, kan menuen også inkludere ad libitum fadøl, cocktails og sodavand.

Prisniveau

Priserne hos Sides er sympatiske og tilpasset, så man får værdi for pengene. Selvom det ikke er den billigste oplevelse, føler man, at pris og kvalitet hænger godt sammen.

For eksempel koster deres populære Sides Feast 499 kr. for 2 timer og 649 kr. for 3 timer. En anden mulighed er en 3-retters menu til 349 kr., der byder på alt fra laksetatar til en saftig striploin med tilbehør. Hvis man ikke er til Feast eller 3-rettersmenuen, er der også a la carte.

Hvordan er stemningen her?

Restauranten formår at skabe en hyggelig stemning. Lokalet er delt i flere afsnit og har en god akustik, hvilket gør det nemt at tale sammen, selv når der er mange gæster. Sides balancerer mellem at være rummelig og intim, hvilket gør det til et afslappende sted at nyde sin middag.

Belysningen er afdæmpet, og der er små lamper eller levende lys på bordene, der skaber en hyggelig stemning. I kælderlokalet er der også borde, der særligt er forbeholdt mindre selskaber.

Udvalget af drikkevarer

Drikkevareudvalget er bredt, og der er noget for enhver smag. Man kan vælge mellem fadøl, vin, cocktails eller sodavand, som passer perfekt til de forskellige kødretter. Drikkevarerne understøtter måltidet og giver det sidste pift.

Betjening

Betjeningen hos Sides er imødekommende og professionel. De har styr på detaljerne og arbejder i et roligt tempo, selv når der er travlt. De er venlige og engagerede, og selv om maden ikke præsenteres ved bordet, har man en fornemmelse af, at der er styr på det. Gæsterne føler sig velkomne og godt taget hånd om.

LÆS OGSÅ:

[Bouchon Vin- og Madbar](#)

[Anmeldelse: Kalas viser, at dansk frokost stadig kan imponere](#)