

Udvalget af sushi er blevet stort. SushiArt er en succesfuld kæde, og en af afdelingerne ligger på Nordre Strandvej i Risskov. SushiArt var en af de første i Danmark til at indføre Pick'n'Mix sushi, og de er kendte for at anvende fisk, der er bæredygtigt certificeret. I køkkenet står japanske kokke, der dagen lang står for den frisklavede sushi.

Maden

SushiArt er bevidste om, hvad de serverer. Udover generel bæredygtighed er risene økologiske. Der er fire farver Pick'n'Mix sushi at vælge mellem. Der er også sashimi med 8 af en slags eller 12 stk, mixed sashimi af laks, tun og tigerrejer.

Boxe

Er den oplagte mulighed, hvis du er til en god blanding af forskellig sushi. Ni forskellige boxe er der at vælge mellem. Den mindste er snackboxen og Box A med 12 stk.. Boxen med flest stykker er Deluxe boxen med 64 stk..

Side order og dips

Tangsalat, edamame med salt eller sur-sød sauce, nobashirejer, fried chicken og gyoza veggie er nogle af mulighederne. Af dips er der fem forskellige, hvoraf den ene er sushimania sauce.

Drikkevarer

Udvalget er til at overskue. Der er tre asiatiske øl som Sapporo, Peroni og Kirin. Derudover er der flere varianter af Montauk, Minvitamin og Arizona iste. Er du mere til klassikere, er der Pepsi Max, Pepsi, Faxe Kondi eller Nikoline appelsin.

Hvordan er stemningen her?

De fleste kommer efter takeaway hos SushiArt i Risskov. Men der er nogle siddepladser indenfor, hvis du vil spise på stedet. Betjeningen er sød og smilende.

Prisniveau

Sushi koster. Sådan er det. Hos SushiArt i Risskov ligger det på et middelniveau. Priserne er opdelt i priskategorierne orange, blå, gul eller grøn, hvoraf orange er billigst og koster 12 kr. for to stk. Den dyreste er grøn, hvor prisen for to er 27 kr.. De blandede boxe koster fra 100 kr. for 12 stk. og op til 800 kr. for 64 kr..

LÆS OGSÅ:

[Lagkagehuset på Nordre Strandvej](#)

[Green Pita i Risskov](#)

[Sushi i Aarhus: Komplet guide](#)