I bygningen på Frederiksgade 32 i Aarhus ligger A+ Siam Sushi. Her får du hjemmelavet sushi lavet af indfødte asiater, som har en forkærlighed for det japanske køkken. Her er både sushi og japanske retter a la carte.

Flere af de asiatiske kokke her er uddannet som sushikokke i Asien, og har lavet sushi i over 20 år. De kan deres håndværk og mestre de gamle metoder og opskrifter. A+ Siam Sushi er kåret for at lave noget af Aarhus' og Danmarks bedste sushi.

Maden

Sushien består af friske råvarer af høj kvalitet. Kokkene laver altid først sushien, når du bestiller den. Risene har ikke været i køleskabet, men er frisklavet, hvilket er et klart plus.

Sushi ad libitum hedder social dining konceptet her. Det er et stort hit. Du har bordet i 2 timer. Du bestiller alt, hvad du kan spise fra kortet. Kokkene laver derefter straks din bestilling. Alt laves frisk. Du kan bestille og spise, alt det du vil, i den tid du har bordet. Sushi ad libitum skal bestilles af hele bordet, hvilket i de fleste tilfælde kun er naturligt at gøre.

Prisniveau

Generelt er sushi ad libitum value for money. Det koster fra 198 kr. til 248 kr. alt efter, hvilket tidspunkt du spiser på. A la carte retterne starter ved 30 kr. og opefter. Den fire retters signature-menu koster 228 kr..

Hvordan er stemningen?

At gå ind ad døren til A+ Siam Sushi er som at gå ind i en anden verden. Indretningen er asiatisk i sit udtryk, men klart krydret med godt og stilfuldt nordisk indretning. Du føler dig med det samme velkommen. Personalet er altid glade, gæstfrie og serviceminded. Værtsparret, eller en af dem, er altid tilstede. For de asiatiske tjenere handler det kun om en ting – og det er at gøre gæsterne glade og tilfredse.

Vin/drikke

Til sushi hører en asiatisk øl eller japansk te. Der er et udvalg af begge dele samt hjemmelavet juice. Vin er der også hos A+ Siam Sushi Frederiksgade. Her er det mest hvidvin man ser på vinkortet.