

En af de japanske – eller måske rettere, asiatiske spisesteder i Aarhus er Sushi Springtime, der ligger godt gemt væk på den ellers trafikerede Park Allé. De sætter en ære i den gode japanske mad og traditionelle tekultur. Det er både restaurant og takeaway. Takeaway bestiller i butikken eller hjemmefra og betaler hos Sushi Springtime. Der er åbent mandag til lørdag fra klokken 16.

Maden

Hos Sushi Springtime arbejder de ud fra de originale japanske opskrifter. De har sammensat menuer til en eller to personer. Menuerne er den lette løsning og med mellem 19 og 40 stk. i en menu. Der er mange forretter at vælge mellem. Alt fra gyoza, salater, yakitori til harumaki. Af suppe er der miso suppe med eller uden fisk. Udvalget af sushi er pænt stort. Her er hosomaki, nigiri, kaburi maki, futo maki og uramaki. Der er også sashimi samt hjemmelavet sauce og mayo. De to sidstnævnte medfølger, når det handler om takeaway.

Drikkevarer

De japanske øl Sapporo passer godt til maden. Ellers er der også saft, sodavand, vand og te.

Hvordan er stemningen her?

Sushi Springtime ligger i en kælder ud til Park Allé. De lilla/lyserøde skilte lyser fint op, og mange kommer forbi i løbet af dagen, hvilket sushibaren lever godt af. Det er en lille sushibar, vi har med at gøre. Maden kan spises hos Sushi Springtime, men de fleste tager det med sig. Der er dog siddepladser ved almindelige borde og højborde ved vinduet ud mod Park Allé. Betjeningen er venlig og imødekommende.

Prisniveau

Det er moderate priser, de har her. Mest får du for pengene ved den månedlige sammensætning af en menu, som Sushi Springtime klarer. Ellers går forretterne fra 25 kr. og op til 99 kr. for mix izakaya retter. En menu til en person med 19/20 stk. koster 240-245 kr., mens menuen Maki party mix med 36 stk. til to personer står til 375 kr..

LÆS OGSÅ:

[Hos Bilal i Bazar Vest](#)

Miyagi Sushi i Nørre Allé

MO'RICE: Sund og Frisk Mad i Storcenter Nord