

SushiArt i Bruuns Galleri på M.P. Bruuns Gade er beliggende overfor Kvickly på vej ud mod Jægergårdsgade. Her har de en takeaway-joint, hvorfra du tager din mad med dig, og det er ikke et sted, hvor du kan sidde at spise din mad. Hos SushiArt går de op i bæredygtige råvarer. Deres ris er økologiske, og de anvender bæredygtigt certificerede fisk.

Maden

Udvalget er stort, og det ses i de store kølemontrer, der udgør disken. De laver løbende frisk sushi, udskiftningen er stor, og de laver god sushi til prisen. Størrelsen på sushien er tilpas, så de kan spises i en mundfuld.

Pick n mix

Er navnet på de kategorier, SushiArt har delt deres sushi op i. Desuden er de delt op i farver, der er udtryk for priserne, hvor orange er billigst og grøn dyrest. Der er også sashimi med laks, tun og tigerrejer.

Store eller små boxe

Vælger du en af de ni boxe, kommer du godt rundt i udvalget. Her kan du vælge bokse med 12 stk. og op til 64 stk.. I den mindste box med 12 stk., er der maki: 2 laks, 2 avocado hot, 2 spicy shrimp, 2 laks green, 2 spicy tun samt nigiri: 2 tigerreje og soya: 2 stk.

Drikkevarer

Et par øl er der at finde hos SushiArt. Det drejer sig om Sapporo, Kirin og Peroni. Skal det være uden alkohol er der sodavand som Pepsi, Faxe Kondi og Nicoline. Der er også Montauk og Minvitamin samt Arizona.

Hvordan er stemningen her?

De store kølediske bugner med alverdens sushi i smukke farver. Der er ofte mange ventende kunder. Det kan tage tid at få bestilt, men sushien er frisklavet.

Prisniveau

Sushistykkerne koster mellem 12 kr. og 27 kr. for to stk.. Otte stykker sashimi står til 99 kr., og boxene går fra 100 til 800 kr.. Det er her, du får mest for pengene, hvis man taler om antal stykker. Prisniveauet er ikke lavt, men mere middel.

LÆS OGSÅ:

[Yami Sushi i Nørre Allé](#)