

I Nørregade ligger restauranten Indisk. På vinduet ses også navnet er Indisk Aarhus – eller rettere det er, hvad konceptet hedder. Hos Indisk har de nemlig to koncepter i et. Tre timer hver dag fungerer det som indisk restaurant med menukort og tjenere, og resten af døgnets 24 timer er det Swiiftly, der tager over med deres såkaldte Ghost kitchen, hvor tre kokke fra hhv. Indien, Kina og Thailand står for maden, som kan hentes hele dagen og natten.

Maden

Det er asiatisk mad. Konceptet er relativt nyt og startede i USA under coronaen. De tre kokke står ved hver sin madstation og laver hjemmelavet mad hos Indisk. Kokkene kommer oprindeligt fra de tre lande og laver autentisk mad fra deres land.

Der er 22 menuer at vælge mellem og flere mulige madkombinationer. Kødet kan fx. skiftes ud og laves vegetarisk med blomkål, tofu eller paneer i stedet for kød. Af indisk mad kan nævnes butter chicken og den vegetariske paneer tikka masala. De thailandske hovedretter er fx rød eller grøn karry med kylling eller tofu. De kinesiske retter byder bl.a. på Fried noodles eller ris med kylling.

Indisk Restaurant

I tidsrummet 17 til 20 kan du få en restaurantoplevelse med indisk mad hos Indisk. Her fungerer stedet som restaurant.

Konceptet

Hos Indisk kan du spise eller hente forskelligt asiatisk mad på samme sted. Dermed kan alle i familien få lige præcis den mad, de ønsker. Maden bestiller og betaler du på appen Swiiftly. Når du kommer til døren hos Indisk, låser du dig ind ved hjælp af en QR-kode. Du kan tage plads ved en af de 55 siddepladser eller tage maden med dig.

Drikkevarer

I køleboksene står vand, sodavand som Coca Cola og Fanta Orange. Af øl finder du den indiske King Fisher og Humlelands Grey Monkey Mango IPA, der er særligt lavet til restauranten.

Hvordan er stemningen her?

Hos Indisk er der kun bemanning få timer om dagen. Ellers er restauranten kun besøgt af gæster, der henter mad. Der er 55 siddepladser, og har du brug for ro og fred, kan du nyde det, mens du spiser maden. Restauranten er i to etager og pænt indrettet.

Prisniveau

Det er store portioner og hjemmelavet asiatisk mad lavet fra bunden. Hovedretterne koster mellem 89 kr. og 109 kr..

Konceptet er enkelt

- Download app'en, Swiftly
- Scan din QR-kode ved døren hos "Indisk"
- Vælg, scan og betal mad og drikke
- Varm maden op hjemme, eller spis den hos "Indisk"

LÆS OGSÅ:

[Spicy Restaurant i Sønder Allé](#)

[Thali ved åen](#)