

Aarhus er velforsynet med sushirestauranter, og det kræver nytænkning at skille sig ud. Det gør Tapashi i den store hjørnebygning i Klostergade. De er en japansk tapas-restaurant, og fornyelsen skal findes i menukortet, som byder på en stribe tapas eller delemad foruden diverse sushivariationer. Dermed trækkes også ikke-sushispisende gæster til restauranten. Tapashi holder åbent til både frokost og aften hele ugen.

Maden hos Tapashi

Menukortet er delt op i tre områder; tapas, sushi og all you can eat. De laver alt fra bunden og anvender fine råvarer.

Sushi

På det område kommer Tapashi vidt omkring. Der er en bred vifte af forskellige slags sushi. Her kan du selv blande, hvad du vil have eller gå efter deres menuer.

Tapas

Det er en social spise, hvor man deler med hinanden og får smagt på flere forskellige retter. Hos Tapashi er der fx Tori momo dyppet i sur-sød sauce, tempura torsk serveret med frisk chili og lime mayonnaise, vegetariske grøntsagscroutoner serveret med hummus, sliders med oksemørbrad, avocado, frisk salat og løgringe samt lammekrone serveret med pesto.

All you can eat

I to timer kan du gå ombord i sushi, tapas, sticks, varme retter og desserter som vanilje- eller chokoladeis, creme brulé eller chokolademousse. For at undgå madspild koster det at levne, så bestil maden af flere omgange.

Vin/drikke

Til all you can eat er der sodavand, husets vin, tre slags fadøl og vand med eller uden brus. Ellers findes et begrænset, men fint og prisvenligt vinsortiment. Der er også både europæiske og japanske øl og sake at forsyne sig med, ligesom der er cocktails, sodavand og Ørbæk økologisk saft.

Stemningen

Det er et rummeligt lokale med god afstand mellem de solide træborde og komfortable stol. Der er en afslappet stemning, og stilen er minimalistisk new yorker-style med afsæmpet belysningen. Betjeningen er hjælpsom og sød.

[Læs mere](#)

LÆS MERE:

[Sushi Guide Aarhus har alle dem som laver sushi Aarhus med](#)

[Margrethegaarden – Bistro & Bar](#)