På Frederiks Allé ligger Taste of Punjab i de lokaler, som tidligere husede den græske restaurant, Zorba. Vi fik meget klart at vide af tjeneren, at maden var en blanding af det indiske og pakistanske køkken. Ejerne kommer fra Pakistan. Hos Punjab møder vi krydderier som kardemomme, spidskommen, hvidløg, ingefær, koriander, kanel, nelliker, muskatnød, chili, gurkemeje og sort peber, så det er ikke smag, der mangler her.

Punjab betyder de fem vande, hvilket refererer til de fem floder, som løber igennem både Indien og Pakistan.

Taste of Punjab er ikke så gode digitalt. Punjab er kun sparsomt på de sociale medier og har i skrivende stund ikke nogen hjemmeside eller Facebookprofil. Man kan læse lidt om dem på Instagram. Ikke meget. Så man må troppe op i restauranten, hvis man vil vide mere, eller prøve maden.

Maden

Regionale varianter af køkkenet inkluderer Balochi, Pashtun, og Punjabi retter, blandt andre. Risretter som biryani og forskellige former for pulao er også populære. Brød som roti og naan er almindelige ledsagere til måltiderne.

Der er otte forretter at vælge imellem. Det er bl.a. papadums, pakora – både en med kylling og en vegetar. Ellers kan nævnes deres samosa chaat og aloo tikki. Spændende retter og et pænt udvalg.

Hovedretterne er der også et stort udvalg af. Omkring 25, hvilket må siges at være mange på de her breddegrader. Det kan være lamme shish kebab eller lammekoteletter. Hvis man er mere til kylling, kan desi murgh tikka nævnes eller deres signatur, Taste of Punjab Mix grill, hvor der er lidt af hvert. Der er tre fiske- og skaldyrsretter på menukortet sammen med biryani, retten som store dele af Asien er vilde med. Vi finder også vegetarretter, daal og den klassiske butter chicken. Tilbehøret til alle retterne er i samme genre.

Ris kommer man ikke udenom. Det ligger i køkkenets dna. Naanbrød skal købes ved siden af. Det passer godt til retterne, og det koster meget lidt.

Portionerne er ikke store hos Punjab. De går imod strømmen her, da store portioner er noget, man ofte ser hos de indiske restauranter i Aarhus. Men her er de gået lidt den anden vej, hvilket er en god idé. Madspild er ikke godt for noget som helst.

Prisniveau

Lad os slå fast, at de fleste bliver mætte her. Også selvom portionerne ikke er byens største. En butter chicken koster 129 kr., hvilket ikke er dyrt. Den kommer med en anselig portion ris, og hvis man betaler 25 kr. for naanbrød, så er prisen 154 kr.. De fleste bliver mætte, og hvis man har spist forret, gør man helt sikkert. Maden er hjemmelavet, og det koster. Hvilken kvalitet råvarerne har, er svært at sige noget om.

Drikkevarer

Her er ingen alkohol, så det er sodavand, saft og vand, den står på. Sådan er det, og det fungerer fint, da det ikke er en restaurant, man sidder og spiser i særlig længe. Priserne er ikke lave på drikkevarer her. En almindelig vand på 33 cl. koster 35 kr., hvilket er i den dyre ende af skalaen. Deres safter laver de selv og kan være et godt alternativ til alkohol.

Hvordan er stemningen her?

Det er en lille restaurant, og man sidder tæt. Det er en del af charmen. Akustikken er ikke verdens bedste, så hvis man gerne vil snakke privat, er Punjab ikke det optimale sted. Men hvis man er ligeglad med at sidde tæt og høre, hvad andre taler om, er Punjab stedet. Her er gode vibes, og der kan snakkes med de andre gæster. Det kan også noget.

Betjeningen

De er søde og flinke, men også stille og rolige. De snakker med gæsterne og er grundige med bestillingerne. Den slags tager tid, og det er helt fair, men man skal regne med lidt ventetid på sin mad. Ikke at det er et problem, men man skal bare vide det.

Også takeaway

Taste of Punjab er ikke “kun” en restaurant, men de laver også takeaway. Det er allerede blevet pænt populært, og der kommer mange kunder og henter deres mad mellem kl. 18 og 19. Det giver lidt liv i restauranten, men det lever vi med. Taste of Punjab har jo ingen hjemmeside eller er i skrivende stund ikke på de store udbringningsportaler, så man må selv hente sin mad. Umiddelbart er det positivt, da man får sin mad varm.

LÆS OGSÅ:

Chicken East