

I en lille kælder på Frederiks Allé ligger en thai takeaway. Den ser ikke ud af meget. Tre trin ned, og du træder ind i en duft af krydderier og frisklavet mad. THA er navnet, og de kalder sig selv den autentiske thai, hvor de har fokus på kvalitet og originalitet.

Maden hos THA

THA kender uden tvivl til det thailandske køkken og ved, hvordan råvarerne skal behandles. Krydderierne har de styr på, selv om mange af retterne er med smag i den stærke eller kraftige ende af skalaen.

Farverigt

Menukortet rummer seks forretter bestående af tre supper, forårs- og sommerruller samt tempura rejer. 12 hovedretter er der at vælge mellem. Risnudler eller ris danner basen, og kødet er okse, kylling og and. Til vegetaren er der rejer og tofu. Derudover er der mange farverige grøntsager repræsenteret i retterne. Peberfrugter i forskellige farver, champignon og løg, der tilsammen skaber en farvesymfoni.

Autentisk thai

Tilberedningen er vigtig, og her er der bid i grøntsagerne, og god smag i sig selv. Kødet får de mørt og velsmagende. Smagen er, heldigvis, ikke tilpasset den danske smag. Derfor er det også fuldt berettiget, at THA kalder sig autentisk. Maden og smagen kommer nok ikke tættere på Thailand end her.

Stemningen

Et lille bord med to stole et par barstole ved vinduet, en disk hvor betjeningen står klar og et hul i væggen, der giver udsyn til køkkenet, er, hvad der kan være i lokalet. Der er meget lidt plads, hvis du vil spise din mad hos THA. Fem pladser er ikke meget, og du sidder tæt. Men hyggeligt er det. Betjeningen er imødekommende, smilende og venlig. De giver kunden tid til at danne sig et overblik over menukortet.

Prisniveau

Det er prisvenlige retter, du finder hos THA. Man kan blive mæt af god mad til 85 kr.. Du kan også sammensætte en menu bestående af en forret og en hovedret. Prisen er her 115 kr.. I forhold til smag og portionsstørrelser er der ikke noget at komme efter.