

Thali er en moderne indisk restaurant i Aarhus. Den er ejet af Madklubben. Her serveres thali. Det er et klassisk indisk måltid med mange små retter. Og det gør de ret overbevisende. Maden er velsmagende og hjemmelavet. Stemningen er rolig og indbydende.

Betjeningen er fuld af energi. Med Thali har Madklubben ramt plet. Endnu engang kan man fristes til at sige.

Hvad er det her for et sted?

Restauranten er inspireret af indisk social dining, men rummet er præget af nordisk ro. Interiøret er moderne og farverigt med mørke nuancer, indiske mønstre og store åbne døre mod vandet.

Her er dæmpet musik og en rolig stemning. Det er et sted, man har lyst til at blive siddende.

Hvad er der på menukortet?

Menukortet er bygget op om thali-konceptet, hvor man får 12 små retter samlet på ét fad. Her er både vegetariske og ikke-vegetariske menuer. Der er rigeligt med smag i alle retninger.

Favoritterne tæller chili-yogurt med mynte og agurk, masoor dal på røde linser og en aloo karri med sød kartoffel og tydelig spidskommen.

Man kan tilkøbe butter chicken, svinekæber i krydret sauce eller hårdt grillet lam i yoghurtmarinade. Alt smager gennemarbejdet og kraftfuldt. Maden taler både til sanser og farver.

Hvordan er stemningen her?

Der er en rolig og behagelig stemning. Vi sad med udsigt til åen og store døre åbne ud mod byen. Her er plads til både fordybelse og grin. Allerede da vi satte os, kom der papadums og dip på bordet.

Tjenerne har overskud og den rette energi. Thali er ikke bare hyggeligt. Det er et sted, man har lyst til at vende tilbage til.

Prisniveau

Thali koster 150 kr. per person. Det er med mulighed for genopfyldning. Ekstra retter som butter chicken og grillet lam ligger mellem 100 og 125 kr. Svinekæber i krydret sauce serveres rygende varme i lerkrukke. Pris og kvalitet hænger tydeligt

sammen. Maden smager af langt mere, end prisen antyder.

Hvad kan man drikke her?

Udvalget af drikkevarer spænder bredt. Her er bl.a Mikkeller Hop Shop Hazy IPA til 60 kr. og en Hibiscus Iced Tea til 55 kr. Man kan også vælge cocktails, lassi, indiske limonader, vin og sodavand. Udvalget passer godt til maden og har både det eksotiske og det enkle.

Vinkortet er også flot, selvom vin måske ikke er førstevalg til indisk mad.

Betjening

Betjeningen er unge, venlige, engageret og virker til at have overskud. Vi fik gode råd og mærkede hurtigt, at personalet kendte både maden og stemningen.

Her er værtskab og nærvær. Tjenerne tager sig tid, men uden at det bliver langsomt. Det er tydeligt, at de sætter en ære i at give en god oplevelse. Der kan til tider være fuld hus i restauranten, og så går det hele tjept. Her er der ikke meget tid til snak med gæsterne. Men det kan nu også være befriende.