

The Grill Mobile Chef er en food truck, som holder til på Søren Frichs Vej 54 i Åbyhøj. Det er på parkeringspladsen overfor Netto. Hvis man kører forbi her, vil man uden tvivl se en rød retro food truck. Idéen er at lave god hjemmelavet tyrkisk fastfood, som smager godt. Den mission ser ud til at lykkes. Bilen er ny og er importeret fra Tyrkiet, men den kan ikke køre af sig selv.

Det er yngre folk, som driver The Grill Mobile Chef, og det ser man tydeligt. De er friske og spørger om oprigtigt, hvad man mener om deres mad. Det er en drøm for dem, og de går op i deres food truck med liv og sjæl. Dejligt med passionerede mennesker.

Maden

Det er tyrkisk mad, og menukortet er skarpt og gennemtænkt. Tak for det! Her er durumbrød, tyrkisk brød, pitaer, hjemmelavede specialiteter og snacks. Af specialiteter kan der nævnes deres retter med spyd, herunder Adana kebab i durumbrød, ellers er der spyd med kylling og okse. Specialiteterne serveres med pomfritter til og ikke med ris.

Spydet med oksekød, marinerer de selv efter deres helt egen – og hemmelige opskrift. Det kan smages, og det er tilpas grillet, inden det skæres ned. Det smager af grill, hvilket, vi her på Spiseguiden Aarhus synes, smager bedst. Kødet er bedst, når det kommer lige fra spyddet, og smager helt forrygende godt.

Man kan få deres hjemmelavet chiliolie og hvidløgsolie til alle retterne. De spørger helt sikkert, hvor meget chili man ønsker.

Prisniveau

Det er lavt. For alvor lavt, set i lyset af, at maden smager så godt, som det gør. En durumrulle med oksekebab koster 65 kr., hvilket det tyrkiske brød også gør. Pitaerne koster kun 55 kr., hvilket er helt forrygende billigt. Nu skal priserne også ses i det lys, at det er en take away, vi har med at gøre, men alligevel er det vildt gode priser, de holder sig her. Hvis man vælger menuerne, så koster pomfritter og valgfri sodavand 40 kr. oveni menuprisen.

Drikkevarer

Her finder vi det typiske udvalg såsom Pepsi, Coca Cola, Fanta, Faxe Kondi, Redbull, Gazoz, Ayran og vand. Priserne er henholdsvis 15 og 20 kr., hvilket er på niveau med lignende kollegaer i byen. Drikke med alkohol kan ikke købes her.

Betjening

The Grill Mobile Chef har to ejere, som går op i god betjening. Man fornemmer med det samme, at de godt kan lide kunderne og er stolte over deres mad. De snakker og fortæller gerne om maden, deres ønsker og ikke mindst hvorfor de gør, som de gør. De er typerne, som både kan snakke og arbejde, hvilket gør, at de får noget fra hånden. Tempoet er pænt højt, og alt er sat i system i den lille food truck.

Der er et par borde og bænke uden for food trucken, og her kan man spise sin mad. Dog spiller vejret ind, og det er knap så sjovt at sidde her, hvis det er koldt eller regner.

Gratis parkering

Hvis man er i bil, så har The Grill Mobile Chef for alvor mange gratis parkeringspladser. De holder faktisk til midt på en p-plads. Men der er altid masser af plads her og ualmindeligt let at komme til. Det tæller i hvert fald op, hvis man er i bil.