

I Nørregade ligger den vietnamesiske restaurant Tins. Her laver de traditionelle retter med smag. Ejeren Tin Le kom til Danmark som 14-årig og har bragt maden og kulturen med sig til Aarhus.

Maden

Menukortet består mest af retter hentet fra Sydvietnam. Alle retterne har vietnamesiske navne, men der er danske forklaringer under rettens navn. Alt laves fra bunden, og det er krydret og smagfuld mad, der gerne har simret på komfuret i mange timer.

Hos Tins kan du vælge hovedretter eller delemad, hvor et antal skåle og tallerkener kommer på bordet, og så kan man plukke lidt af hvert, imens samtalen kører.

Der er få retter at vælge mellem. Men der er stadig god variation. De fire forretter består af enten hjemmelavede stegte forårsruller, friske ruller, rispandekager eller indbagte rejer.

Hovedretter er der ni af. Der er altid en vegetarret og dagens bowl. Man kan vælge sin egen ret eller dele et vietnamesisk måltid bestående af sæsonens råvarer

Vin og drikke

Vinkortet er let overskueligt. Fem hvidvine og fire rødvine. Der er også asiatiske øl som Saigon og Tiger. Ligesom maden er hjemmelavet, så er der også hjemmelavede lemonader og iste. De traditionelle sodavand er der også, og kaffen laves med omhu. Skal der en cocktail til, er det også en mulighed.

Hvordan er stemningen her?

Restauranten er præget af hjemlig hygge og er lys, åben og indbydende. Stemningen er afslappet, og her er plads til alle – både børn og voksne. Væggene er udsmykket med bl.a. familiefotos. Bordene er uden duge og der er pænt med luft omkring bordene. Betjeningen har benene godt plantet på jorden og er nærværende og venlige.

Prisniveau

Det er fair priser for hjemmelavet mad, også selvom råvarerne nok ikke er verdens dyreste. En forret som stegte forårsruller med sur-sød sauce koster 65 kr.. Hovedretterne starter ved 109 kr. for en spicy oksekødssalat og går op til 129 kr. for ugens vegetar ret eller dagens bowl. Dyreste servering er delemåltidet, der står til

179 kr. pr. person.

LÆS OGSÅ:

[Za'atar i Aarhus Street Food](#)