

Historiske Varna er et vartegn i Aarhus. Varna Palæet, der åbnede i 1909, er beliggende i kanten af Marselisborgskoven. Her ligger det majestætisk med udsigt ud over Aarhusbugten. Restauranten er kendt for stil og værner om de klassiske dyder. Det er en af de bedste restauranter i Aarhus vi har med at gøre.

Palle Enevoldsen og Patrick Eriksen(far og søn), driver Varna sammen. Her er garanti for værtskab på et niveau vi sjældent ser det.

Maden

Klassisk gourmet fra øverste hylde. På Varna Palæet er der intet menukort. En fast Varna 5-retters menu eller Varna De Luxe med syv retter er der at vælge mellem.

Retterne er komponeret af de bedste råvarer, som de skiftende årstider har at byde på.

Her er tænkt over tingene, de kan deres håndværk, og det franske køkken lever i bedste velgående.

Retterne er både de klassiske, mest franske og de mere moderne, som restauratør og køkkenchef, Palle Enevoldsen, står bag. Her er smag i maden. Alt laves fra bunden, en selvfølge. Niveauet er højt og sikkert som amen i kirken.

På udvalgte søndage serveres en imponerende Varna brunch. Det er ganske enkelt en oplevelse og den bedste brunch der kan opdrives i Aarhus.

Varna samarbejder med lokale ildsjæle og leverandører, der kan levere friskfanget hummer fra Helgenæs, svampe og grønne urter fra byens skove og sprøde asparges fra Per på Samsø.

Hvordan er stemningen her?

Palæet emmer af historie og sjæl. Der er stil over det. Lokalerne er majestætiske og de panoramaagtige vinduespartier i salene, giver et fremragende lysindfald og giver samtidig alle gæsterne en udsigt, som er i en klasse for sig. Det er som taget ud af en gammel dansk film. Man sidder godt, og der er masser af plads ved og mellem bordene.

Personalet er professionelt, og sætter en ære i godt værtskab.

Vin/drikke

Vinmenuerne er særligt udvalgt af kyndige sommeliere og nøje afstemt til hver enkelt ret. Skal du køre bilen hjem efter middagen, er det muligt med en kørevenlig saftmenu i stedet.

Vinkortet er stort og klassisk. Kærligheden til Bourgogne, Champagne og Bordeaux fornægter sig ikke, men ikke kun. Der er en pæn bredde i udvalget af vine. Priserne er sympatiske, og her er vine med alder i den store vinkælder.