

Yi East Dumpling ligger i Aarhus' nye madmarked Nicolinehus på Aarhus Ø. Yi East er allerede kendte i Aarhus for deres restaurant beliggende i Frederiks Plads, hvor de serverer kinesiske retter. Også her har vi med det autentiske kinesiske køkken at gøre. Missionen er, at nedbryde landegrænser og skabe en direkte forbindelse til den kinesiske gastronomiske kulturarv. Bag disken står kinesiske kokke fra Sichuan-provinsen.

## **Maden**

Som navnet antyder, er det hovedsageligt dumplings, det handler om hos Yi East Dumpling. De byder på friske, håndlavede dumplings, der er både sprødstegte og dampede. Det er hjemmelavede Sichuan hottie, som er en tynd dej, der er viklet omkring fyld af velkrydret kød og kål. Du kan vælge mellem svinekød, rejer eller vegetar. Dumplings og wontons hos Yi East er både søde, salte og sure og værd at prøve.

## **Nudelretter og det crunchy**

Her er fire forskellige nudelretter. En nudelsuppe med oksekød, en spicy udgave, en med svinekød og en med sesam. Af crunchy retter er der forårsruller, golden prawns og chicken gaozi. Der er også en agurkesalat, og til dessert kan du snuppe en kinesisk pandekage.

## **Hvordan er stemingen her?**

Der er god plads omkring Yi East Dumpling. Den har nærmest siddepladser for sig selv. Det er der ikke mange, der har i Madmarkedet. Det er nu ikke ensbetydende med, at man skal tage plads der. Madmarkedet har nemlig mange siddepladser. Betjeningen hos Yi East Dumpling er smilende, og er du i tvivl om, hvad du skal vælge, guider de dig gerne.

## **Hvad skal der drikkes?**

Drikkevarer finder du hos en af barerne, hvor der er øl, vin, cocktails og soft drinks.

## **Prisniveau**

Det er hjemmelavet mad, vi har med at gøre, og priserne er moderate. Hovedretterne står til 108 kr.. Her er tale om 8 dumplings eller en nudelret. Har du lyst til forårsruller, er der 6 stk. for 45 kr., og de kinesiske pandekager koster 55 kr..

**LÆS OGSÅ:**

[Fish Project Bistro - en fiskebistro på Aarhus Ø](#)

[Miyagi Sushi i Nørre Allé](#)