

Za'atar er en madbod i Aarhus Street Food. Her er fokus på mellemøstlig mad, hvor Malawach spiller hovedrollen. Det er et sprødt brød med rødder i mellemøstlige madtraditioner. Za'atar ønsker at servere autentiske retter, som både er velsmagende og sunde.

Hvad er det her for et sted?

Za'atar ligger i Aarhus Street Food. Hallen er en tidligere busgarage, som i dag rummer over 30 madboder og barer. Indretningen er rå og industriel med containere, genbrugsmaterialer og en rustik stil. Her er altid liv og aktivitet, og man kan vælge at sidde både ude og inde. Nogle udendørsområder er overdækkede, så de kan bruges året rundt. Hunde er velkomne, hvis de er rolige, og der er gode parkeringsmuligheder tæt på.

Hvad er der på menukortet?

Menukortet er centreret omkring Malawach. Man kan få Malawach wraps med oksekød til 80 kr, kylling til 75 kr eller falafel til 70 kr. Bowls er også en del af udvalget, enten med oksekød eller falafel til 75 kr. Som tilbehør findes små salater som tabbouleh til 30 kr, kikærtesalat til 30 kr eller en Street Food Salad til 60 kr.

Af snacks kan man vælge søde kartoffel fritter til 50 kr eller tre falafler med hummus og grøn tahin til 30 kr. En ren Malawach koster 25 kr. De større retter omfatter Chicken Special Mezze eller Flanksteak Special Mezze til 95 kr. Der er også vegetariske og veganske muligheder.

Hvordan er stemningen her?

Stemningen er uformel og mangfoldig. Gæsterne spænder fra lokale aarhusianere til turister. Der er altid en summen af stemmer, musik fra hallen og en fornemmelse af, at det er et sted, hvor man kan spise hurtigt, men stadig få kvalitet.

Prisniveau

Prisniveauet ligger midt i mellem. De fleste retter koster omkring 70-80 kr, hvilket er typisk for Aarhus Street Food. Her får man fair portioner, og pris og kvalitet hænger godt sammen. Det er ikke det billigste sted, men man føler sig ikke snydt på nogen måde. Her er god value for money.

Hvad kan man drikke her?

Udvalget af drikkevarer findes ikke hos Za'atar selv, men i de mange barer i Aarhus

Street Food. Her kan man få øl, vin, cocktails, sodavand og specialdrikke. På den måde er der en bredde i udvalget, og det er muligt at finde drikkevarer, som passer til både de krydrede retter og de mere enkle bowls og salater.

Betjening

Betjeningen er imødekommende, høflige og hjælpsom. Personalet kan vejlede omkring allergener og tilbyder både glutenfri og laktosefri muligheder. Man bliver mødt på en venlig måde, og der er styr på detaljerne.

LÆS OGSÅ:

[Everest Kitchen i Aarhus Street Food](#)