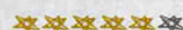




Tjenerne på Sota Sushi tager sig god tid til at forklare, hvad gæsterne får serveret. Her er det Esther Loch-Hansen, der præsenterer maden for (fra venstre) Elsebeth Nielsen, Katja, Martin Kjærsgaard og Annettemette Obel. Fotos: Michael Hansen



ANMELDelse



Sota Sushi Bar

Vestergade 47
Aarhus C
Tlf. 86 47 47 88
www.sotasushibar.dk
Åbent søndag kl. 16-22,
mandag-torsdag kl. 12-22
og fredag-lørdag kl. 12-23.

Betjening



Meget vidende om menu og råvarer og havde god tid til at forklare.

Smuk og smagfuld sushi

Restaurant: Anretningen af maden er smuk, indretningen ligeså, og smagen lever op til det hele på Sota Sushi Bar.

LOTTE JAHNSEN
laj@jp.dk

Man skal have tålmodighed og en god del af sushi-udtrykkene siddende solidt på ryggen for at dykke ned i Sota Sushi Bars 16 sider lange menukort og vælge lige nøjagtigt de varianter, man ønsker.

For selv om man er sushielsker og nok mener at vide noget mere end blot forskellen på en nigiri og en maki, kan det virke uoverskueligt med de mange, mange valgmuligheder på kortet.

De unge tjenere på stedet i den gamle bindingsværksbygning i Vestergade er ellers venlige og særdeles vidende om de mange japanske muligheder og ville gerne fortælle om dem. Og til os, der gerne ville prøve lidt af hvert, endte anbefalingen på at vælge en af menuerne, hvor man får mange slags sushi serveret på samme fad. Det gjorde vi så, og det gjorde langt hovedparten af de øvrige gæster denne aften, kunne vi se og høre.

Vores valg endte på en sushi til to til 420 kr. Der er ikke et afsnit for forretter på kortet, men vi blev anbefalet at vælge mellem kortets side orders, som bl.a. bød på edamamebønner og miso-

suppe. Vi valgte dog en anden forretsmulighed – stedets yakitori sticks, som er spyd med et tyndt stykke kød eller fisk på. Også her var der kombinationsmuligheder, og vi valgte at smage på det meste og dele fem sticks: surf'n'turf med oksekød og tigerrejer, et med laks, et med kylling, et med svinekød og et med rejer.

All in på japansk

På Sota Sushi er indretningen fra start til slut japansk inspireret – fra stentøjs-service til bordet, til den enkle møblering og det gennemførte sort/hvide/røde farvevalg. Så anmelderen valgte at gå *all in* på det japanske og se bort fra drikkevarekortets hvidvin, rødvin, rosévin og mousserende vin og gå direkte til de japanske muligheder. Valget faldt på en lille flaske af husets risvin, ozeki sake, og planken blev gået helt ud ved på tjenerens anbefaling at få den varm, for »det får man tit i Japan«. Medspiseren valgte blandt de japanske ol og en lili med grøn te og citrus.

Saken var på vinkortet beskrevet som både frisk og velfalanceret, men i den varme udgave var det mest af alt en fad smag og ikke mange smagsnuancer andet end en anelse syrlighed.

Varm sake kræver nok bare lidt tilvænning for en debutant. Øllen var til gengæld meget frisk og dejligt syrlig.

Vores sticks ankom på tre omhyggeligt pyntede tallerkner. Fælles for dem alle var, at kødet var usædvanligt mørt, velkrydret og velgrillet med skønne sprøde kanter og saftig midte. Favoritten hos os begge var spyddet med svinekød, hvor kødet var i særklasse smagfuldt og mørt.

Derefter var det direkte om bord i det store, flotte stentøjsfad fyldt med sushi til to. 12 blandede nigiri, 16 blandede uramaki og otte kaburi maki med spicy laks var der, og de farverige anretninger var et smukt syn for øjnene. Vi tog imod den unge tjeners tilbud om at få varianterne præsenteret, og vi fik hurtigt, men sikkert forklaret om ingredienserne i alle de mange varianter. Og sådan er det på Sota Sushi Bar: De mange muligheder kræver meget af tjenerne mht. både viden og tid – både ved bestillingen og ved serveringen – og begge dele havde vores tjenere denne aften masser af.

Så mørt, så mørt

Fælles for nigirierne, de små risboller med fisk eller skal-



Intet er tilfældigt, når det gælder anretningen på Sota Sushi. Her lægges der sidste hånd på en af de populære menuer, hvor der er mulighed for at smage på flere slags sushi.

dyr ovenpå, var, at mængden af ris var perfekt i forhold til fisk, risen var let og luftig, og al fisketoppingen var så mørt, at det smeltede i munden og sendte smagsoplevelserne rundt på skovis. Særligt laksen med en anelse hvidløg på var en skøn oplevelse.

Kaburi makierne med spicy laks var en fin kombination af salt og smagfuld fisk, og uramakierne med crispy ebi, som er en sprøstegt reje omkranset af ris, var et af højdepunkterne.

Efter at vi havde spist sticks til forret, var der rige-

ligt med sushi i menuen til to. For meget faktisk, og når man har det svært med at tænke på, at mad bliver smidt ud, var det forsøget værd at spørge tjeneren, om det var muligt at få de sidste få stykker med hjem. Og det giver altså point, at han med et »naturligvis« forsvandt og kort efter kom tilbage med en pose, hvori de seks stykker sushi var pakket omhyggeligt i en boks, ledsaget af lidt ingefær og wasabi, spisepinde og en lille flaske soja.

Desserten er ikke noget, Sota Sushi Bar lægger stor

vægt på. Der var denne dag blot dagens dessert, som blev tilbudt til 50 kr. mod normalt 60, fordi det var første dag med creme brûlée. Anmelderen valgte den sammen med Sotas iskaffe, mens der på den anden side af bordet blev valgt en god kop kaffe med tre stykker chokolade til. Begge kaffer var velbryggede, og creme brûlée var fin med sprød karamelskorpe, som det sig hør og bør. Den var velsmagende, men ikke epokegørende.

Dessert et andet sted

Det kostede 946 kr. – helt rimeligt – for to personer at spise sig mere end mæt i smuk og smagfuld sushi på Sota Sushi Bar. Der var ingen slinger i valsen hos betjeningen eller i maden, og oplevelsen er fem stjerner og en sikker anbefaling værd.

Med anbefalingen følger også et godt råd om at slutte måltidet af med en kop kaffe og så gå en tur i Vestergade for at finde desserten på en af cafeerne i området bagefter.

Læs flere anmeldelser på
jp.dk/aarhus