

Dybt nede i en gammel munkekælder på Store Torv ligger Alberts. Baren holder til i historiske lokaler, der tidligere husede en af byens ældste beværtninger, Thorups Kælder. Efter et gennemført konceptskifte og nye ejere er Alberts opstået som en moderne bar, der mestrer både den løsslupne komik i hverdagen og den professionelle cocktail-shaking i weekenden.

Hvad drikker man her?

Når kalenderen viser fredag eller lørdag, er det cocktails, der dominerer bordene. Udvalget af drikkevarer er inddelt overskueligt efter smagsnuancer, så man nemt kan navigere mellem de friske, de søde, de fyldige og de cocktails, der gør sig bedst efter maden.

En velsmagende gin & tonic er også et sikkert valg her. Selvom cocktails er i fokus i weekenden, bliver ølentusiasternes ikke glemt. Der serveres iskolde øl fra både Tuborg og Carlsberg, mens de mere humlede dråber fra Jacobsen, Grimbergen og Brooklyn også findes på kortet. Er man mere til de mørke sager, køres der både rom, whisky og cognac over disken.

Hvordan er udvalget i baren?

Udvalget af drikkevarer emmer af både bredde og kvalitet. Cocktailkortet er ikke statisk, men skifter et par gange om året for at følge sæsonen. Det sikrer, at der altid er noget nyt for de nysgerrige gæster, uanset om man er til en klassisk Espresso Martini eller husets egne kreationer. Baren fungerer som det naturlige samlingspunkt i det store kælderrum, og her er der respekt om både håndværk og råvarer.

Er der underholdning, livemusik og sport?

Fra søndag til torsdag skifter baren karakter. Her åbnes dørene for Open Mic Stand-up, hvilket er blevet et massivt tilløbsstykke i Aarhus. Det er gratis at overvære, og man ved aldrig helt, hvad aftenen bringer.

Ofte er det spirende talenter, der tester deres materiale af, men baren gæstes jævnligt af etablerede navne. Komikere som Frank Hvam, Ruben Søltoft og Thomas Warberg er før dukket op for at optræde i de intime rammer. Det giver en helt særlig dynamik, hvor grinene ruller mellem de gamle mure.

Er der mad eller snacks her?

Man behøver ikke drikke på tom mave hos Alberts. Køkkenet leverer en tapasmenu, der er ideel til deling. Brættet består af fire slags oste, herunder Tomme de Savoie og Comte, samt fire forskellige typer pølse som serranoskinke og chorizo.

Hertil serveres brød, oliven, mandler og artiskokker. Det hele akkompagneres af hjemmelavet aioli og tapenader. For dem, der vil have hele pakken, kan tapasbestillingen kombineres med øl og vin ad libitum.

Hvad koster det?

Alberts kører med moderate priser, hvor de fleste kan være med. En cocktail eller drink koster typisk fra 100 og opefter. En stor Carlsberg pilsner kan fås fra 50 kr., hvilket er ganske konkurrencedygtigt for en bar med denne placering.

Hvordan er stemningen?

Bygningen daterer sig helt tilbage til 1300-tallet, og det mærkes tydeligt. De store hvælvinger og de rå vægge giver en autentisk og næsten mystisk atmosfære. Lyset er dæmpet, og det klæder kælderen, der både føles historisk og moderne på samme tid.

Det er en bar med puls og personlighed, hvor de tunge mure skaber en tryk og uforstyrret hule under byens overflade.

Er der udeservering?

Når sommeren rammer Aarhus, rykker Alberts op i lyset. Midt på torvet foran Aarhus Domkirke bliver der stillet borde og stole op til omkring 60 gæster. Her er der en summen af liv og en glimrende udsigt til byens puls. Fra kl. 12 kan man nyde en kold øl, et glas vin eller en drink under åben himmel.

Hvem er gæsterne her?

I hverdagene tiltrækker stand-up-aftenerne et ungt og nysgerrigt publikum, mens weekenderne ser et bredt mix af folk, der er ude efter en vellavet cocktail i smukke rammer. Det er en bar, hvor man både ser de studerende og det mere modne publikum, som sætter pris på historien i de gamle vægge.

Hvordan er betjeningen?

Personalet bag baren formår at jonglere mellem det høje tempo til stand-up og det mere nørdede fokus på cocktails i weekenden. Betjeningen er imødekommende og nede-på-jorden, hvilket passer godt til barens uprætentiøse stil.

Der er styr på detaljerne, uanset om der skal skænkes en hurtig fadøl eller mixes en kompleks drink.

Er der selskabslokaler?

De historiske kælderlokaler er i sig selv karakteristiske og opdelt på en måde, der skaber naturlige kroge. Selvom baren primært fungerer som et åbent serveringssted, gør de unikke rammer under hvælvingerne baren velegnet til større grupper, der ønsker en aften med både underholdning og gode drikkevarer. Skal du holde fødselsdag eller firmafest, kan Alberts lejes til formålet.