

Græske Gaia holder til på Madmarkedet Nicolinehus på Aarhus Ø. Det er her, du kan mindes ferierne på de græske øer, når du sætter gaflen i den græske mad, de serverer. De autentiske pitabrød og kødet importeres direkte fra producenter i Grækenland, så mere autentisk bliver det ikke. Gaia har åbent hver dag fra kl. 11.30 til 21.00.

Maden

Menukortet er ikke stort. Det skal det heller ikke være på et Madmarked. Det er ægte græsk street food. Her er tre gyros. Det er den græske form for rulle, hvor kødet er tilberedt på en vertikal rotisserie, som fyldes i et fladbrød sammen med salat, tomat, pommes frites og husets special dressing.

Hos Gaia kan du vælge mellem kylling og svinekød. De fås alle som menu med fritter og dip. Derudover er der gyros platte.

Meze og græsk salat

Meze er en græsk tradition, hvor mange græske småretter kommer på bordet og deles. Selvfølgelig er klassikeren græsk salat med salat, agurk, tomat, løg, oliven og feta også på menukortet. Der er også en vegetarudgave af maden.

Vin og øl

Hvad, der skal drikkes til den græske mad, er forskelligt. Nogle foretrækker en øl, andre vin eller den græske Retsina. Hos Gaia har de ingen drikkevarer. Til gengæld finder du drikkevarer i en af de tre barer. Så er det bare om du er til øl, vin, cocktail, eller sodavand.

Hvordan er stemningen her?

Gaia ligger lidt skjult i et hjørne. Men eftersom vi er i et madmarked, er der masser af pladser rundt omkring i hallen. Du kan vælge et bord midt i det hele eller finde et mere anonymt sted, hvor man er mere i fred. På madmarkedet er der en helt særlig stemning og der er plads til alle. Er vejret til det kan man også trække udenfor eller maden kan tages med på farten eller hjem.

Prisniveau

Det er moderate priser. Gyros koster 89 kr., og er det som menu med fritter og dip, er prisen 115 kr.. En græsk salat står til 119 kr., og gyros platte står til 169 kr..

LÆS OGSÅ:

[AANKL'S i Frederiks Allé](#)

[Sesam i Nicolinehus](#)

[Brew - Markedshallens ølbar](#)