

Sevags Grækeren er en autentisk græsk restaurant beliggende på Skæring Strandvej i Egå. Her føler man sig straks velkommen. Restauranten drives af far og søn, Sevag og Garo Aharounian, der med deres varme gæstfrihed byder dig velkommen med et smil og et entusiastisk "Opaaa!"

Det er en restaurant, hvor ægte græsk atmosfære og madkultur forenes tæt på Aarhus, og hvor gæsterne får en smagsoplevelse, der minder om en ferie på en græsk ø. Sevags Grækeren har også en restaurant på Trøjborg.

Maden

Menukortet hos Sevags Grækeren er omfattende, stort og spækket med græske klassikere. Der er 21 forretter, der spænder fra de velkendte tzatziki og græsk salat til spanakopita og grillet halloumi.

Hovedretterne byder på 29 forskellige retter, der blandt andet er der flere klassiske grillretter. Amorgos suvlaki er grillet svinekød på spyd med agiorgiotiko sauce og Sevag's citronmarinade.

Naxos græsk bøf er en hjemmelavet, grillet hakkebøf med citronmarinade og krydderier.

Paros kylling er 1/2 rotisseristegt grillkylling med Sevag's krydderimarinade.

Skiathos steak er grillet oksefilet på ca. 250 g med agiorgiotiko marinade.

Vil du have lidt af det hele, er Garo's mix en kombination af svinekød gyros, græsk bøf og lammekølle.

Der er også græske specialiteter som stifado og kleftiko, og du kan tage på en kulinarisk rejse gennem det græske køkken ved at vælge den store meze-menu med mange små retter.

Vegetarer og veganere er heller ikke glemt, da der er flere retter, som bliver tilpasset dem.

Til alle hovedretter følger de klassiske græske tilbehør som tzatziki, pitabrød og enten græske kartofler eller fritter.

Hvad drikker man hos Sevags?

Drikkekortet byder på et anstændigt udvalg af græske vine, som matcher maden perfekt. Derudover er der mulighed for at nyde de populære græske øl, som mange

danskere kender fra ferier i Grækenland såsom Mythos, Fix Hellas og Fix Dark.

For dem, der ønsker noget alkoholfrit, er der et udvalg af sodavand samt forskellige kaffevarianter.

Hvordan er stemningen her?

Restauranten er både hyggelig og afslappet med en varm og indbydende stemning. Væggene er dekorerede med billeder af smukke græske øer, og der spilles stille græsk musik i baggrunden, hvilket tilføjer noget til den autentiske oplevelse.

Ejerne, Sevag og Garo, går rundt i restauranten og taler med gæsterne, hvilket gør det til en meget personlig og nærværende oplevelse. Det er tydeligt, at de begge elsker deres roller som værter, og passionen for det græske køkken skinner igennem.

Prisniveau

Hos Sevags Grækeren får man virkelig noget for pengene. Portionerne er generøse, og selv med en enkel pita kan du få et fyldigt og mættende måltid til en rimelig pris.

Samlet set tilbyder restauranten en relativ god kvalitet til en overkommelig pris, hvilket gør det til et attraktivt valg for både familier og par, der ønsker at nyde et autentisk græsk måltid.

Betjening

Servicen er et af restaurantens stærke punkter. Sevag og hans team tager sig tid til at sikre, at hver gæst føler sig velkommen og værdsat.

Der er en hyggelig og afslappet stemning, hvor ventetiden ofte opvejes af den varme og personlige service, man får.

Der kan være travlt til tider, men gæstfriheden og engagementet fra personalet gør det til en behagelig oplevelse uanset travlhedsniveauet.

LÆS OGSÅ:

[Se guiden til sandwich i Aarhus her](#)

[Smørrebrød: Er du til smørrebrød, så tjek guiden her](#)

Anmeldelse: Grækenland begynder allerede ved døren hos Sevags