

I Aarhus er der ikke mange græske restauranter. Tza Tzi Ki på Aarhus Street Food er en af dem. I den lille biks laver de klassiske græske retter med et smil. Det er enkel mad forstået på den måde, at det ikke kræver den store forberedelse. Her er ofte et stykke kød, tzatziki, græsk salat og græske kartofler.

Maden

Det er hjemmelavet, græsk mad, der findes på menuen hos TzaTzi Ki, hvor Ioannis står ved kødgryderne. Menukortet består af grillet souvlaki, moussaka, krydret bøf bifteki. Alt serveres med tzatziki.

Der er syv græske fladbrød souvlaki med forskelligt indhold. Fladbrødene er modsat navnet tykkere end de kendte pandekager til shawarmaer. Indholdet i fladbrødet er for det meste tzatziki, løg, tomat og pommes frites samt enten svinekød, græsk hakkebøf, græsk pølse eller stærk græsk pølse.

Når det handler om kylling, er der hjemmelavet dressing, tomat, salat og pommes frites i fladbrødet. Til vegetarer er indholdet squash, fritter, tomat, salat, løg og urtedressing.

Tallerkener med kødretter

En tallerken består af kød i form af spyd, nakkefilet, græsk pølse eller hakkebøffer. Tilbehøret er her fladbrød, tzatziki/hjemmelavet dressing, tomat, løg og persillesauce/citron/sennepsauce, samt græske ovnstegte kartofler eller pommes frites. Du kan også være heldig at finde moussaka på menukortet.

Vin/drikke

Hos Aarhus Street Food køber man drikkevarer i de forskellige barer. Du kan gå i Ølbaren, hvor der er hele 30 øl på hane og mere end 140 forskellige specialøl på hylderne. Er du til vin, er det Vinbaren, du henvender dig i. Her er mere end 50 forskellige vine og bobler på glas. Skal der andet til, kan du i Den blå bar købe juice, saft, sodavand, fadøl, flaske- og dåseøl samt vand.

Hvordan er stemningen her?

Når man vælger at besøge Aarhus Street Food, er der et stort udvalg af spisesteder og barer. Man finder sig en siddeplads ved et af langbordene og kommer ofte til at sidde sammen med folk, man ikke kender. Der er en cool stemning med gang i den med mange mennesker og larm.

Prisniveau

Hos Tza Tzi Ki koster en græsk salat 55 kr., og priserne går op til 95 kr. for tallerkenen med kyllingeoverlår filet. Du kan stille den værste sult med et souvlaki fladbrød fra 55 til 65 kr.. Det er ikke helt billigt for street food, men tallerkenerne er store, og de mætter godt.

LÆS OGSÅ:

[Tjek vores brunchguide her](#)

[MIB Bageri på Langenæs](#)

[Græske Gaia i Nicolinehus](#)