

I [Vestergade](#) ligger en af de græske restauranter i Aarhus. Yamas er navnet. En lille restaurant med hyggelig gårdhave og en pænt travl takeaway. Hos Yamas serverer de gedigen mad fra det traditionelle, gammeldags græske køkken. Portionerne er store, og du får meget mad for pengene – hvis det er målet.

Maden

De populære retter, som du kender fra ferierne i Grækenland, finder du her. Masser af gennemstegt kød, der har ligget i marinade eller med krydderier – hvor der i øvrigt er meget smag i. Der er også de traditionelle græske simreretter og den græske pita – ikke som den typiske vi spiser i Aarhus.

Hos Yamas går man direkte til hovedretten. Ingen forretter. 12 forskellige hovedretter er der at vælge mellem. Tilbehøret er det samme til næsten alle retterne. Her er græske kartofler, tzatziki, græsk bondesalat og græsk fladbrød.

Pita

Derudover er der tre forskellige pitaer. Pita med hjemmelavet og kryddermarineret gyros af nakkefilet, en med langtidsmarineret souvlaki af enten kyllingebryst eller nakkefilet eller en med græsk bøf er mulighederne. Fyldet er tomater, rødløg, græske kartofler og tzatziki i et fladbrød. Pitaerne fås også som menuer. Her tilføjes græske kartofler og en valgfri sodavand.

Øvrige retter

Pikilia er den græske tapastallerken for to personer med soutsoukakia, græske kartofler, græsk salat, landsbypølse, gigantes, tzatziki, dolmades og fladbrød. Der er også moussaka med tzatziki, græsk salat og fladbrød. Til vegetaren er der Briam med bagt gulerod, aubergine, squash, kartoffel, græsk salat, tzatziki og fladbrød.

Hvordan er stemningen her?

Der er en mere eller mindre autentisk atmosfære. Det er uformelt og hyggeligt med et delvist åbent køkken. Den blå farve skinner igennem, som det ses på tavernaerne på de græske øer. Gårdhaven er hyggelig og attraktiv, når vejret er til det. Der er gang i takeaway, og der langes meget mad over disken af et venligt personale.

Prisniveau

Du får noget for pengene. Portionerne er ikke de smukkeste, men de er til gengæld

store. Der er kød i store mængder, pænt med kartofler og salat samt en lille omgang tzatziki. Maden kæmper nærmest om plads på tallerkenen og set i det lys er priserne gode.

LÆS OGSÅ:

[Se alle spisesteder i Vestergade her](#)

[Her er de græske spisesteder](#)

[Anmeldelse: Grækenland begynder allerede ved døren](#)