

sevags
GRÆKEREN



sevags mezé - forretter

1. TZATZIKI

Græsk yoghurt, agurk
og hvidløg 45,-

2. HUMUS

Kikærte pasta, hvidløg,
citron og sesamolie 45,-

3. AUBERGINE SALAT

Grillet aubergine mos m/ citron,
hvidløg og peber 45,-

4. OLIVEN MIX

Græsk oliven og feta 40,-

5. GRILLET HALLOUMI

Grillet cypriotisk ost m/
valnødder og honning 55,-

6. GRILLET HALLOUMI

Grillet cypriotisk ost m/ citron
og hvidløg 50,-

7. SAGANAKI

Grillet græsk feta m/
grøntsager 55,-

8. SAGANAKI MELI

Paneret græsk ost m/ honning
og sesam frø 65,-

9. SAGANAKI GARIDA

Grillet feta m/ grøntsager og
tigerrejer 68,-

10. LOUKANIKO

Grillet krydderet landsbypølse
m/ citron 55,-

11. KALAMARAKIA

Stegte blæksprutte m/ citron
og hvidløg 55,-

12. INDBAGTE REJER

Stegte indbagte rejer
med citron 55,-

13. DOLMADES

Vinblade m/ ris og tzatziki 45,-

14. NEKTARIAS KOLOKITHOKEFTEDES

Courgette "delle" m/ 3 slags ost,
hvidløg og løg 58,-

15. GRÆSK BONDESALAT

Tomat, agurk, løg, oliven og
feta m/ olivenolie og eddike 55,-

16. MOZZARELLA SALAT

Tomat, mozzarella, løg og
basilikum m/ olivenolie og
balsamico dressing 50,-

17. KYLLING SALAT

Sevags græske kylling m/
grøn salat, tomat, agurk, løg
og sevags dressing 60,-

18. SUVLAKI

Grillet svinekød på spyd m/
sevags citron marinade og
krydderier 55,-

19. TIGERREJE SUVLAKI

Grillede tigerrejer på spyd m/
sevags citron marinade og
krydderier 60,-

20. TIROPITAKIA OG SPANAKOPITA

Filodejssække m/ feta og med
feta og spinat 55,-

21. PIKILIA

Platte m/ græsk salat,
tzatziki, og humus 98,-



sevags pita

22. PITA VEGETAR

Grøn salat, feta, tomat, agurk,
løg og tzatzikidressing **60,-**

23. PITA MED GRÆSK BØF

Sevags græske bøf, grøn salat, tomat, agurk,
løg og tzatzikidressing **65,-**

24. PITA MED KYLLING

Sevags græske kylling, grøn salat, tomat, agurk,
løg og tzatzikidressing **65,-**

25. PITA MED LAM

Sevags lammekølle, grøn salat, tomat, agurk,
løg og tzatzikidressing **65,-**

26. PITA MED HALLOUMI

Grillet cypriotisk ost, grøn salat, tomat, agurk,
løg og tzatziki dressing. **65,-**

27. PITA MED LOUKANIKO

Grillet krydderet landsbypølse, grøn salat, tomat,
agurk, løg og tzatzikidressing. **65,-**

28. SEVAGS PITA MED SUVLAKI

Svinekød, pommesfrites, løg,
tzatziki og tomat **75,-**

**Græsk pita sandwiches med grøntsager
og forskelligt fyld.**

sevags græske grillretter

29. NAXOS BIFTEKI

Grillet hakkebøf med Sevags citronmarinade
og krydderier. **115,-**
Børn 85,-

30. PAROS KOTOPOULO

1/2 grillkylling med Sevags citronmarinade
og krydderier. **115,-**
Børn 85,-

31. SYROS PAIDAKIA

Grillet lammekoteletter med Sevags citronmarinade
og krydderier. **138,-**

32. AMORGOS SUVLAKI

Grillet svinekød på spyd med Sevags citronmarinade
og krydderier. **125,-**
Børn 85,-

33. IOS SUVLAKI

Grillet kyllingekød på spyd med Sevags citronmarinade
og krydderier. **125,-**
Børn 85,-

34. SANTORINI SUVLAKI

Grillet tigerrejer på spyd med Sevags citronmarinade
og krydderier. **140,-**

35. SEVAGS SUVLAKI MIX

Et mix af 3 grill spyd med svinekød, tigerrejer,
kylling **165,-**

36. FILETTO MOSXARI

Grillet oksefilet (ca. 250g)
m/ agiorgiotiko marinade. **165,-**

37. SEVAGS RIBEYE STEAK

ca 250g mørt oksefilet marineret
i metaxa sauce **185,-**

38. FILETTO KOTOPOULO

Grillet kyllingefilet m/ husets
agiorgiotiko marinade **135,-**

39. VANDAS FILETTO TONNOS

Grillet tunsteak m/ husets
agiorgiotiko marinade **159,-**

40. ANDONIS MIX GRILL

Et mix af 3 forskellige slags kød
græsk bøf, kylling og suvlaki. **165,-**

41. SEVAGS MIX GRILL

Et mix af 4 forskellige slags kød græsk bøf, kylling,
lammekotelet og suvlaki **178,-**

Til alle grillretter følger tzatziki og pitabrød, græske
kartofler eller pommes frites.

At grille i Grækenland er en fest. Festen begynder med den nærmeste familie, men hurtigt udvikler dagen
sig til at omfatte naboer og venner, og så har vi en græsk grillfest, opå!



sevags touournou - ovn retter

42. BARBA GEORGOS MOUSSAKA

Hakket oksekød i lag med kartofler, aubergine og bechamelsauce.

Tzatziki og pitabrød følger med135,-

43. MAMA ZABELS PASTICHIO

Græsk lasagne med hakket oksekød, spaghetti og bechamelsauce.

Tzatziki og pitabrød følger med125,-

44. RAFFI'S ARNI STO FOURNO

Sevags lammekølle marineret i agiorgiotiko rødvin og græske urter, græske kartofler.

Tzatziki og pitabrød følger med139,-

45. SOLOMOS STO FOURNO

Laks marineret i græsk hvidvin, grøntsager og urter. Græske kartofler, tzatziki og pitabrød følger med.....155,-

46. KEFTEDES STO FOURNO

Græske kødboller i tomat sauce serveres med græske kartofler, tzatziki og pitabrød140,-

47. KOTOPOULO STO FOURNO

Kyllinge underlår i tomat sauce serveres med græske kartofler, tzatziki og pitabrød130,-

sevags zymarika - pasta retter

48. RUFU'S PASTA

Med kødsovs.....98,-
Børn 85,-

49. OSKAR'S PASTA VEGETAR

Med ovnbagte grøntsager88,-

50. KNUD'S PASTA MED LAKS

Med grillet laks og ovnbagte grøntsager115,-

51. CILLE'S PASTA MED TIGERREJER

Med grillede tigerrejer og ovnbagte grøntsager ..115,-

52. KATERINA'S PASTA MED KYLLING

Med Sevags græske kylling
og ovnbagte grøntsager115,-
Børn 85,-

Alle pasta rette er med spaghetti.
Tzatziki og pitabrød medfølger.

sevags opaaa specialiteter

STIFADO

Græsk simre gryderet bestående af kalvekød i tern og små skarlotte løg i tomat sauce.
Rødvin, spids-kommen og muskat.

KLEFTIKO

Langtidsstegt lammekød med hvidløg, gulerødder, rosmarin, timian, oregano, persille og rødvin.

KONDOSOUVLI

Nakkekød marineret med hvidløg, løg, peberfrugt, sennep paprika og sort peber.
Den er forberedt på rotations grill.

Hver torsdag, fredag, lørdag og søndag
laves det ved forudbestilling.
(2 dag før og minimum 5 personer)

Alle specielle retter følges af græske kartofler,
salat, pita brød og tzatziki

175,-



sevags græske ordbog

ELA EDO		KOM HER
EFXARISTO		TAK
KOUKLA		SØDE
ENDAKSI		OK
STIN IGIA MAS		SKÅL
OPAAAA		RÅBER VI NÅR VI DANSER
KALA		GODT
KALIMERA		GODMORGEN
KALINIXTA		GODNAT
KALISPERA		GODDAG
KALI OREKSI		VELBEKOMME
LOGARIASMO PARAKALO	..	BE' OM REGNINGEN
PARAKALO		VÆR SÅ VENLIG
POS SE LENE?		HVAD HEDDER DU?
TI KANIS?		HVORDAN HAR DU DET?
SAGAPO		JEG ELSKER DIG
FILAKIA		KYS
ONIRO		DRØM
POSO KANI?		HVAD KOSTER DET?

sevags meze

- En rejse gennem Sevags græske specialiteter

Tzatziki	Tigerrejer på spyd
Humus	Svinekød på spyd
Græsk salat	Kylling på spyd
Indbagte rejer	Græsk bøf
Blæksprutter	Kylling
Græsk pølse	Lam
Haloumi ost	Pitabrød
Græske kartofler	Pommes frites

min. 2 personer

Hør mere om rejsen med de græske specialiteter hos tjeneren.



sevags tilbehør

53. GRÆSKE KARTOFLER

30,-
54. POMMES FRITES

25,-
55. PITA BRØD

8,-
56. HVIDLØGSBRØD

14,-
57. AGIORGIOTIKO
Rødvins sauce.

30,-
58. CHILI SAUCE

30,-

sevags desserter

59. NANNOR'S CHOKOLADE KAGE
Chokolade kage.

55,-
60. GARO'S PÆRETÆRTE
Med creme fraiche.

58,-
61. SEVAGS GRÆSK YOGURT
Med honning og nødder

50,-
62. TARTUFO IS
Dessert med kombineret vanilje
og chokoladeis

55,-
63. SAREEN'S IS
4 Kugler is m/ chokolade sauce
og flødeskum. (spørg om udvalg).

65,-

Drikkevarer

- Sodavand 0.5 liter

- Coca cola, Cola Light, Carlsberg sport. .

38,-
- Dansk Vand, Dansk Vand Citrus

38,-
- Kildevand

20,-
- Øl 330ml

- Græsk øl "Mythos"

38,-
- Græsk øl "Volkan" Blond eller mørk. . .

40,-

Husets vin

- Halv karaffel

145,-
- hvid, rød eller retsina
- Hel karaffel

265,-
- hvid, rød eller retsina
- Et glas vin

38,-
- hvid, rød eller retsina



sevags kaffekort

Kaffe (filter kaffe)	25,-
Kaffe (med frisk malede arabic bønner)	30,-
Espresso enkelt	22,-
Espresso double	29,-

Caffe Latte	38,-
Cappuccino	36,-
Irish Coffee	60,-
Varm Chokolade med flødeskum	34,-

Spiritus 30ml

-Muskat de Samos dessertvin <i>En sød dessertvin fra den græsk ø Samos..</i>	45,-
-Mavrodaphne de Patras <i>En græsk portvin fra Tsantali huset.</i>	45,-
-Metaxa Cognac <i>Den velkendte græske Cognac Metaxa.</i>	45,-

-Ouzo <i>Grækernes berømte anis-baserede snaps.</i>	45,-
-Sevags Velkomstdrink <i>En dejlig frisk velkomstdrink. Det indeholder Samos dessertvin, Hvidvin, Ouzo sirup de grenadine og juice</i>	58,-



Jeg hedder Sevag – men bliver også kaldt Grækeren – og er en græker, som elsker mad, livet, glade mennesker og et lille opaaa. I mere end 25 år har jeg arbejdet med det græske køkken. Jeg elsker at lave græske specialiteter med gode råvarer fra både Danmark og Grækenland.

Sevags er et Taverna og take away med fokus på den græske køkken, god betjening og et stort opaaa – baseret på kærlighed, fantasi, masser af krydderier og OUZO Yamas. Det er et sted, hvor hele familien er velkommen, og hvor der altid er plads til et smil og et Opaaa.

Mangler familien en kok til grillfesten eller andre festlige lejligheder, så ringer I bare til mig.

Jeg kan levere mad til enhver lejlighed. Kontakt mig for at få et tilbud uanset om du skal holde fødselsdag, konfirmation, julefrokost, reception eller anden fest. Jeg laver sammensatte menuer specielt til dit arrangement.

Ud over at give mine kunder nogle dejlige og uforglemmelige oplevelser med maden fra det græske middelhavskøkken, så er mit ønske med Sevags at give dig og din familie en lille bid af den græske stemning og kultur.

*Kalos irthate kai kali sas oreksi
Velkommen og velbekomme*

Opaaaa!



Kontakt os for at få et tilbud:
sevag@sevags.dk
 86 17 62 22



Skæring Strandvej 3 · 8250 Egå · www.sevags.dk · 86 17 62 22