

Er du til græsk mad så er du landet det rigtige sted. Den græske restaurant, Chez Tony, har haft til huse i Tordenskjoldsgade på Trøjborg i over 43 år. I dag er hedder det Sevags Grækeren Trøjborg. De laver græsk mad bedre end de gør i Grækenland.

Det er Sevag og Garo Aharounian, der står bag restauranten og med opskriften om ægte græsk mad lavet med hjertet, serverer far og søn dagligt græske retter for stamgæsterne. Sevag Aharounian er i øvrigt bror til Tony og har været med hos Chez Tony fra starten.

Maden

Sevags Grækeren har passion for den græske mad, og importerer flere af råvarerne direkte fra Grækenland. På menukortet ses en række græske klassikere, som mange danskere nok har stiftet bekendtskab med på ferieture til Grækenland.

Blandt forretterne findes tzatziki, grillet halloumi, kolokithokeftedes, saganaki meli, feta pikantikov og græsk salat.

På hovedretssiden serveres både grilltallerkener og ovnretter. En grilltallerken kan bestå af souvlaki, lammekotelet og græsk bøf og serveres typisk med græske kartofler, tzatziki og pitabrød.

Der er også lammekølle marineret i agiorgitiko rødvin og urter, som serveres med samme tilbehør som de fleste andre hovedretter.

Køddetterne fylder meget i det græske køkken. Det ses også på hovedretterne hos Sevags Grækeren. Her ser vi grill-specialiteter som Gyros med marineret skinkekød og græske krydderier, græsk bøf med krydderier, suvlaki eller Paidakia, der er danske lammekoteletter.

Mix grill og specialiteter

De græske specialiteter er mousakka tou pappou, som er en ovnret med hakket oksekød, auberginer, kartofler og bechamel sauce med parmesan ost.

Endelige er der de tre mix grill retter bestående af Gyros-Bøf mix platte, Gyros-Lam mix platte eller den store servering med gyros, lammekølle og traditionel græsk bøf.

Børn og desserter

Børnene er der også tænkt på, og der skal være plads til desserter som græsk

yoghurt med honning og valnødder. Alexandra's chokoladesoufflé med varm chokoladesoufflé serveres med vaniljeis eller klassikeren banana split. Cheesecake med mango og passionsfrugt er her også.

Vin/drikke

Der serveres græske vine, hvilket øger det autentiske præg. Sevag importerer det meste vin fra Grækenland. Og der er noget af det bedste vin vi finder i Grækenland vi ser her.

Også spiritussen er hovedsagelig græsk som Ouzo, Metaxa og Muscat de Samos. Der er også øl fra Grækenland, men også fra andre lande. Derudover er der selvfølgelig sodavand.

Stemningen hos Sevags Grækeren på Trøjborg

Der er en varme og hygge i restauranten. Den er holdt i enkel og rustik stil. Bordene er dækket op med fyrfadsllys, en enkelt blomst og med menukortet som dækkeserviet.

Betjeningen er i sin egen klasse. Der er værtskab fra øverste hylde. De er venlige, opmærksomme og kender de fleste gæster.

Prisniveau

Prisen og kvaliteten hænger fint sammen her. Det er store portioner, du får serveret, og du går ikke sulten fra restauranten. Prisen på en hovedret går fra 139 kr. til 252 kr..

LÆS OGSÅ:

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

[Clementine](#)

[Se andre restauranter her:](#)

[Sevags Grækeren i Egå](#)