



NICO LAZARIDI

OINOI - WINES

sevags

G R Æ K E R E N

vinkort

kaffekort

dessertkort

Grækenland som vinland

Som næsten alt i Grækenland har vinproduktionen sine rødder langt tilbage i tiden, hvor de første spor af går tilbage til 2.500 f.Kr. For at få en idé om, hvor alvorligt de gamle grækere tog deres vin, kan vi fortælle, at de havde en gud dedikeret til vin, Dionysos. De holdt store fester med masser af vin og mad for at fejre vinguden Dionysius, som var en af deres yndlingsguder.

Den ældste vinpresse, der nogensinde er fundet, blev fundet i ruinerne af landsbyen Vathypetro, nær Heraklion på Kreta. Historikere vurderer, at den kan dateres tilbage til 2.500 f.Kr., under den minoiske civilisations tid, og er den ældste vinpresse i verden.

Græsk vin var en basisvare og blev transporteret til hele den antikke verden. Grækerne fyldte vinen i amforaer, som de forseglede med harpiks. Da nogle amforaer vendte tilbage til Grækenland og blev åbnet, bemærkede man, at vinen havde taget smag af harpiksen. Sådan blev Retsinaen "opfundet".

I løbet af de 4 århundreder, hvor Grækenland var under osmannisk besættelse, var alkohol forbudt, eftersom det var et islamisk herredømme. Dette forbud og de høje skatter tog næsten livet af græsk vin.

Indtil slutningen af 70'erne bestod den græske vinproduktion kun af Retsina og nogle få halvsøde rødvine.

Tingene begyndte at ændre sig i 80'erne, hvor unge og talentfulde ønologer begyndte at investere i græske indenlandske sorter og endda genoplivede nogle af dem, der blev betragtet som uddøde.

Græske vinproducenter opmuntrede deres børn til at studere ønologi på verdenskendte universiteter. Nogle af dem arbejdede på nogle af de store internationale vingårde, og da de kom tilbage med nye vinfremstillingsteknikker og teknologier, var resultaterne fantastiske. Alene eller i blandinger kunne nogle af de indenlandske græske sorter give vine, der ville imponere verden.

I løbet af denne nye æra for græsk vin begyndte græske vinproducenter at hellige sig græske sorter som Xinomavro og Assyrtiko, Malagouzia og Agiorgitiko, Mavrodafni og Moschofilero.

Vi hos Sevags tilbyder dig et smukt udvalg af græske vine fra Nico Lazaridis, en familievingård i det nordlige Grækenland, mere specifikt fra Drama.

Skål eller yamas! Opaaa!

"Kalos irthate" "Velkommen hos Sevag's Grækeren"

Sevags Velkomstdrink

79,-

En dejlige frisk velkomstdrink.

Den indeholder Samos dessertvin, hvidvin, ouzo, appelsin juice og sirup de grenadine.

HUSETS VINE

Husets vine hele flaske 0,75l	268,-
Husets vine halv karaffel 0,50l	179,-
Husets vin pr. glas	65,-



KING OF HEARTS

(Merlot 85%, Xinomavro 15%)

Beskyttet geografisk betegnelse Makedonien / Grækenland

Alkohol: 12,5%

Farve: Mellem lilla

Smagsnoter: Dens buket er en kombination af rød frugt som kirsebær, hindbær og blomme perfekt afbalanceret med urter og antydninger af tomat. I munden vækker de silkebløde tanniner og den friske syre vores sanser, og den har en aromatisk eftersmag.

Passer godt til: Et fremragende match til enhver form for rødt stegt kød med søde eller krydrede saucer og en række forskellige oste.



QUEEN OF HEARTS

(Chardonnay, Assyrtiko, Roditis, Muscat of Alexandria, Ugni Blanc)

Beskyttet geografisk betegnelse Makedonien/ Grækenland

Alkohol: 12,5%

Farve: lys grøn/gul

Smagsnoter: Med en blid næse af hvidt frugtkød og en karakteristisk aroma af forårsblomster. En vin med en overraskende fin struktur. Behagelig mund og forfriskende eftersmag.

Passer godt til: Serveres ved 8-10°C og er et fremragende match til middelhavsretter, fisk, skaldyr, pastaretter og grønne salater.

Rose vin

En fantastisk rosévin med mellem kraft, som både kan nydes afkølet for sig selv, eller sammen med en af vores lækre retter.

Retsina

Den meget populær græske retsina med den karismatiske harpiks eftersmag.

HVIDVIN



The Black Sheep 2022

(60% Sauvignon Blanc, 40% Semillon)
Beskyttet geografisk betegnelse Pangeon

325,-

Alkohol: 12%

Farve: Bleg gul med et strejf af grønt

Smagsnoter: Udtalt aroma af lime, litchi, grapefrugt, fersken, nektarin, med noter af græs. Behagelig syre, medium fylde med smag af dufte og en behagelig eftersmag.

Passer godt til: Fremragende match til skaldyrssalater, magert hvidt kød og pasta med lette saucer



Cavaliere Assyrtiko 2022

(100% Assyrtiko)
Beskyttet geografisk betegnelse Drama

365,-

Alkohol: 13%

Farve: Dyb citrongul

Smagsnoter: Udtalt aroma af citrus, hvid stenfrugt, botaniske hints, harmonisk kombineret med noter af honning og jasmin, der afslører den korte modning på egetræsfade i med fine bærme. Den er fyldig med en behagelig høj syre og lang eftersmag.

Passer godt til: Fremragende match til friske grøntsager, fed fisk og skaldyr med sure saucer, svampe, hvidt kød, hummus og sushi.



Perpetuus Chardonnay 2021

(100% Chardonnay)
Beskyttet geografisk betegnelse Agora

425,-

Alkohol: 13%

(Perpetuus på latin betyder varig, evig)

Farve: Lys gylden

Smagsnoter: Intens og kompleks næse, med aroma af sten og citrusfrugter, antydninger af blomsternoter, der kombineres harmonisk med aromaer af søde krydderier, smør, hvid chokolade og karamel. Fyldig og olieret mund efter 9-måneders modning på egetræsfad. Lang og kompleks eftersmag.

Passer godt til: Serveres afkølet ved 10-13 °C, et glimrende match til fiske- og skaldyrsretter, såsom fed fisk, muslinger, grillet calamari og pasta med skaldyr. Er også god til hvidt kød, fjerkræ og svinekød. Desuden fantastisk til fed kød, lam og ged, takket være dets høje syreindhold samt til hvid og frisk men også mellemlagret ost.

ROSEVIN



Evil Eye 2022

(100 % Xinomavro)
Beskyttet geografisk betegnelse Makedonien /Grækenland

395,-

Alkohol: 12%

Farve: Bleg laksefarvet

Smagsnoter: Kompleks aroma af mandarin, melon og tomatblade kombineret med botaniske noter og blomster. Fyldig mund med behagelig syre typisk for Xinomavro og en lang forfriskende eftersmag.

Passer godt til: Ideel ledsager til middelhavsretter, appetitvækkere, grønne salater og årstidens friske frugter. Den kan også nydes som aperitif.

345,-

Lion D'or

(Cabernet Sauvignon 100%)

Beskyttet geografisk betegnelse Pangeon

Alkohol: 13,5%**Farve:** Dyb lilla**Smagsnoter:** Intens aroma af rød frugt, røg, chokolade og sort peber. Balanceret i munden med medium syre og runde, bløde tanniner. Behagelig finish.**Passer godt til:** Serveres ved 16-18 °C, et fremragende match til pasta med kød, rødt kød med delikate saucer og modne bløde oste.

365,-

The Black Sheep 2021

(60% Syrah, 40% Merlot)

Beskyttet geografisk betegnelse Pangeon

Alkohol: 13,5%**Farve:** Levende rubinrød med lilla highlights**Smagsnoter:** Intens aroma af modne røde frugter, blomme og antydninger af peber. Fløjlsmund med bløde tanniner og en aromatisk, frugtig eftersmag.**Passer godt til:** Rødt kød, krydret ost og forfriskende grønne salater.

395,-

Château Nico Lazaridi 2019

(60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Sangiovese)

Beskyttet geografisk betegnelse Drama

Alkohol: 14%**Farve:** Dyb rød**Smagsnoter:** En charmerende blanding, som kombinerer Merlots søde røde frugtige aroma med tætheden af Cabernet Sauvignon og Sangioveses finesse.**Passer godt til:** Serveres til grillet kød og vildtretter med komplekse saucer.

445,-

Cavalieri Merlot

(Merlot 100%)

Beskyttet geografisk betegnelse Agora

Alkohol: 13,5%**Farve:** Dyb lilla**Smagsnoter:** Intens aroma af røde bær, cedertræ og nødder med hints af urter. Charmerende krop med afbalanceret syre og bløde tanniner. Dens finish er lang og kompleks.**Passer godt til:** Servér den ved 16-18 °C. Et fremragende match til lagrede oste, grillet kød, rødt kød og vildtretter med komplekse saucer.

Cava/bobler/cremant 0,75l Spørg tjæner!" 465,-
 Glas 85,-



NICO LAZARIDI

OINOI - WINES

NICO LAZARIDI er bredt anerkendt som en af de virksomheder, som har bidraget mest til oprettelsen af et stort område med vinproduktion i Drama i det nordlige Grækenland. Siden 1987 har virksomheden, drevet af kærlighed og respekt for vinen, haft som mål at udvikle og øge Dramas vinmarkers potentiale.

Det moderne Château Nico Lazaridi Winery i Agora-området har været virksomhedens hovedkvarter siden 1997. De særligt udvalgte druesorter, der dyrkes her, er blevet grundlaget for vinfamilierne Perpetuus, Magic Mountain, Cavaliere, Château Nico Lazaridi, Evil Eye og Solitaire.

Indendørs på Château Nico Lazaridi Winery i Agora støder den besøgende på et moderne kunstgalleri. Magic Mountain Art Gallery blev oprettet for at rumme alle de værker af græske og udenlandske kunstnere, som pryder etiketterne på "Magic Mountain".

Vingården Mackedon blev grundlagt i 2000 i distriktet Platanotopos, i udkanten af Mount Pangeon i Kavala. Målet var at bruge de fantastiske druer fra det makedonske land til at skabe moderne kvalitetsvine. De producerede vine er familierne The Black Sheep, Lion D'Or og Queen and King of Hearts.



www.nicolazaridi.gr

e-mail: info@nicolazaridi.gr



NicoLazaridiWinery



SPIRITUS

METAXA	62,-
OYZO	49,-
SEVAGS VELKOMSTDRINK	79,-
RUM COLA	85,-
VODKA JUICE	85,-
WHISKEY / WHISKEY COLA	79,- / 85,-

DESSERTVINE

SAMOS	59,-
MAVRODAPHNE	59,-

DRIKKEVARER

Sodavand (Royal Unibrew)

Vælg mellem Pepsi, Pepsi Max,	49,-
Mirinda, Faxe kondi	49,-
Hyldeblomst	45,-
Juice	45,-
Dansk Vand, Dansk Vand Citrus	49,-
Kildevand / Postevand	25,-

Øl 0,33 l

Græsk øl "Mythos" Pilsner	49,-
Græsk øl alkohol fri	49,-
Speciel græsk øl Blond	55,-
Speciel græsk øl Mørk	55,-

Fadøl 0.50 l

Pilsner	59,-
Classic	63,-



SEVAGS KAFFEKORT

Kaffe (filter kaffe)	32,-
Kaffe (lavet af friske arabiske bønner)	39,-
Espresso (enkelt)	32,-
Espresso (double)	39,-
Cafe Latte	52,-
Cappuccino	49,-
Irish Coffee	79,-
Varm Chokolade (m/flødeskum)	49,-
Te	32,-

SEVAGS DESSERTER

NANNORS CHOKOLADE KAGE 105,-

Chokolade kage med chokolademousse, pyntet med dekorative chokoladespæner.

SIMOS CHEESECAKE 112,-

Cheesecake på en mørk bund, ostecreme med mango-passion-smage, toppet med mango-glaze.

GAROS CITRON CHEESECAKE 99,-

Cheesecake på en smørbagt bund af digestive crumble, og fyldt med en luksuriøs cremet, frisk ostekagefyldning med et strejf af vanilje, og pyntet med citrongelé.

PAPAS GRÆSK YOGURT 99,-

Med honning og nødder.

SAREEN'S IS 105,-

3 kugler is med chokolade sauce og flødeskum.

Årets Sydeuropæiske restaurant 2017



2017 - 2018 - 2019
2020 - 2021 - 2022



Sevags



Sevags_graekeren

Tordenskjoldsgade 25 · 8200 Århus N · 86 16 88 30

Skæring Strandvej 3 · 8250 Egå · 86 17 62 22

www.sevag.dk

Vi tager forbehold for trykfejl og prisændringer