

DRIKKEVARER

Sodavand

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	55,-



Fadøl 0.50 l

Pilsner	59,-
Classic	63,-

SEVAGS KAFFEKORT

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

Chokolade kage med chokolademousse, pyntet med dekorative chokoladespåner.	105,-
--	-------

SIMOS CHEESECAKE

Cheesecake på en mørk bund, ostecreme med mango-passion-smage, toppet med mango-glaze.	112,-
--	-------

GAROS CITRON CHEESECAKE

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.	115,-
---	-------

PAPAS GRÆSK YOGURT

Med honning og nødder.	99,-
------------------------	------

SAREEN'S IS

3 kugler is med chokolade sauce og flødeskum.	105,-
---	-------

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

Vi tager forbehold for trykfejl og prisændringer

www.sevag.dk



M U S E S
E S T A T E

vinkort
kaffekort
dessertkort

sevags
G R Æ K E R E N

Grækenland som vinland

Næsten hele den græske vinproduktion har rødder, der går langt tilbage i tiden – helt tilbage til omkring 2.500 f.Kr. For at forstå, hvor seriøst de gamle grækere tog deres vin, skal det nævnes, at de havde en gud dedikeret til vin, Dionysos. De holdt store fester med masser af vin og mad for at fejre vinens gud, Dionysos, som var en af deres vigtigste guddomme.

Det ældste vidnesbyrd om vinproduktion er fundet nær landsbyen Vathypetro, syd for Heraklion på Kreta. Historikere vurderer, at det stammer fra omkring 2.500 f.Kr., under den minoiske civilisation, og det er et af de ældste fund i verden.

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

I løbet af de fire århundreder, hvor Grækenland var under osmannisk besættelse, var alkohol forbudt, og det gik hårdt ud over vinproduktionen, som næsten forsvandt. Indtil slutningen af 70'erne bestod den græske vinproduktion hovedsageligt af Retsina og halvsøde vine af lav kvalitet.

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

Græske vinproducenter begyndte at uddanne sig i udlandet og tage international viden og teknologi med hjem. Nogle af dem arbejdede på store internationale vingårde og tog nye vinfremstillingsteknikker og teknologier med hjem med fantastiske resultater. Andre begyndte at blande lokale og internationale druesorter og skabte vine, der virkelig imponerede verden.

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

Hos Sevags tilbyder vi et smukt udvalg af græske vine fra Muses Estate, en familieejet vingård i Centrale Grækenland.

Skål eller som grækerne siger: Yamas!



Grækenland

"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.

Cava/Bobler/Cremant
Glas

485,-
125,-

HUSETS VINE (Rød, hvid, rose eller retsina)

Husets vin hel flaske 0,75l 268,-

Husets vin halv karaffel 0,55l 179,-

Husets vin pr. glas 65,-

Clio, the White Muse

Kategori: Tør hvid

Druer: 50 % Assyrtiko, 25 % Roditis, 25 % Savatiano

Region: Muses-dalen, Helikonbjerget, Centralgrækenland

Historien: Clio, en af muserne, som boede i Muses-dalen.

Smagsprofil: Frisk og livlig med sprød syre, citron, grønne æbler og en saftig afslutning.

Madparring: God til forretter, salater, fisk og skaldyr, vores pitas, samt retter med fjerkræ eller svinekød.



Clio, the Rose Muse

Kategori: Tør rosé

Druer: 70 % Roditis Alepou, 30 % Grenache Rouge

Region: Muses-dalen, Helikonbjerget, Centralgrækenland

Historien: Clio, en af muserne, som boede i Muses-dalen.

Smagsprofil: En forfriskende, frugtagtig og sprød rosé – ideel for dem, der foretrækker en lettere vin. Lyse bæraromaer blandes med strejf af jordbær, fersken og citrus.

Madparring: God til forretter, salater, fisk og skaldyr, vores pitas, samt retter med fjerkræ.



Clio, the Red Muse

Kategori: Tør rød

Druer: 60 % Merlot, 40 % Agiorgitiko

Region: Muses-dalen, Helikonbjerget, Centralgrækenland

Historien: Clio, en af muserne, som boede i Muses-dalen.

Smagsprofil: Klar kirsebærrød farve. Brombær, morbær, hindbær, modne jordbær. Fint tanninindhold og rund, fløjlsblød mundfornemmelse.

Madparring: God til forretter, salater, vores pitas, samt grill og ovnretter.



Retsina

Den velkendte og populære Retsina, med den unikke smag af harpiks, er en af det græske køkkens tro følgesvende. Vinen er typisk hvid og lavet på druerne Savatiano og Roditis. Den nydes kold som almindelig hvidvin



A•muse blanc

335,-

Kategori: Tør hvid

Druer: 100 % Malagouzia

Region: Muses-dalen, Helikonbjerget, Centralgrækenland

Historien: En af muserne, som boede i Muses-dalen.

Smagsprofil: Klar med gyldent skær og aromatisk kompleksitet af eksotiske frugter og hvide blomster – karakteristisk for druesorten. Let, forfriskende og legende med behagelig syre og elegant eftersmag.

Madparring: Nyd den med vores forretter, salater fisk og skaldyr, grillretter med kylling og svinekød.



Crispy Assyrtiko

385,-

Kategori: Tør hvid

Druer: 100 % Assyrtiko

Region: Muses-dalen, Helikonbjerget, Centralgrækenland

Historien: Inspireret af en enkelt vinstok, der altid stod højere end de andre – som en stille leder blandt ligemænd.

Smagsprofil: Frisk og livlig med sprød syre. Noter af citron, grønne æbler og en markant mineralsk afslutning.

Madparring: Dejlig til forretter, salater fisk og skaldyr, grillretter med kylling og svinekød.



Chardonnay Fumé

435,-

Kategori: Tør hvid

Druer: 100 % Chardonnay

Region: Muses-dalen, Helikonbjerget, Centralgrækenland

Historien: Den første fadlagrede Chardonnay fra

Muses-dalen, skabt af gamle vinstokke med respekt for traditionen.

Smagsprofil: Rig og koncentreret. Fersken, ristede nødder og egkrydderier med en glat, silkeagtig eftersmag.

Madparring: Perfekt til forretter, vegetarretter, skaldyr, laks, lam og grillretter med svinekød.



A•muse rosé

425,-

Kategori: Tør rosé

Druer: 80 % Sauvignon Blanc, 20 % Mouhtaro

Region: Muses-dalen, Helikonbjerget, Centralgrækenland

Historien: En rejse til de græske øer i hvert glas.

Smagsprofil: Blød rosa farve. Aromaer af stikkelsbær og jordbær med en elegant, rund afslutning.

Madparring: Skøn til sommersalater, forretter, vegetarretter, skaldyr, laks, lam og grillretter med svinekød.

Muses Estate 9 Red Blend

345,-

Kategori: Tør rød

Druer: 40 % Mouhtaro, 40 % Merlot, 20 % Syrah

Region: Muses-dalen, Helikonbjerget,

Centralgrækenland

Historien: Inspireret af de 9 muser, der levede i Muses-dalen.

Smagsprofil: Dybt lilla farve med aromaer af solbær, krydderier og parfumeret røg. Blød og frugtig med en let sort peber-afslutning.

Madparring: Nyd den med vores forretter, grillretter, lam, moussaka og pastichio.



Muses Estate Cabernet Sauvignon

395,-

Kategori: Tør rød

Druer: 100 % Cabernet Sauvignon

Region: Muses-dalen, Helikonbjerget, Centralgrækenland

Historien: En kraftfuld stemme blandt muserne –

strukturet, fokuseret og dybt udtryksfuld.

Smagsprofil: Ren kirsebær og brombær med noter af mineraler, krydderier og jord. Lang og elegant afslutning.

Madparring: Dejlig til forretter med ost og loukaniko (pølse) oksekød, lam og moussaka.



Muses Estate Syrah

445,-

Kategori: Tør rød – Premium, kraftig og krydret Syrah

Druer: 100 % Syrah

Region: Muses-dalen, Helikonbjerget, Centralgrækenland

Historien: Navngivet efter den fredelige vinmark, hvorfra den stammer – “The Serene Terroir” fanger den rolige ånd fra en skjult skråning i Muses-dalen. Bæredygtigt dyrket og balanceret mellem renhed og kraft.

Smagsprofil: Kraftfuld og lagdelt med aromaer af røget kød, røde bær, ristet kaffe og træ. Rig og krydret med dybde og elegance.

Madparring: Fremragende til forretter med ost, vegetarretter, samt grill- og ovnretter med lam og svinekød.



Muses Estate The Rare Mouhtaro

475,-

Kategori: Tør rød

Druer: 100 % Mouhtaro

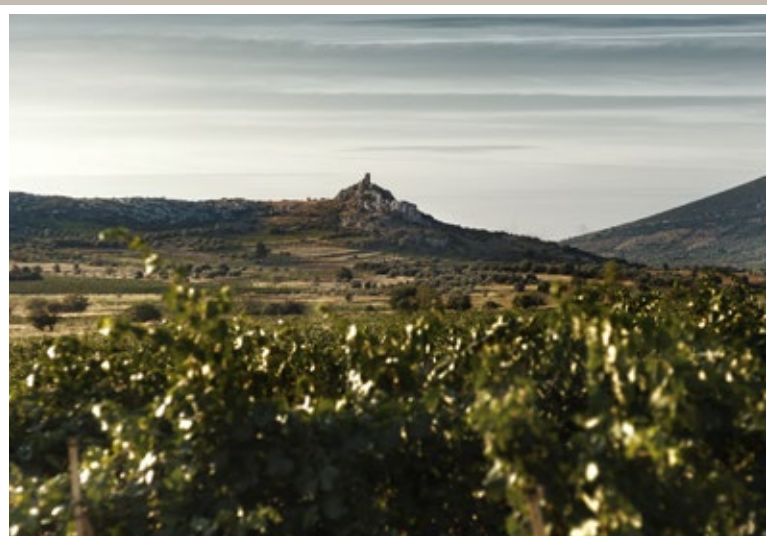
Region: Muses-dalen, Helikonbjerget, Centralgrækenland

Historien: Dedikeret til Athanasios Zacharias – faderen, der først troede på denne sjældne lokale sort.

Smagsprofil: Dyb lilla farve, modne røde frugter og krydderier. Fyldig med silkebløde tanniner og livlig syre.

Madparring: Perfekt til forretter med ost og loukaniko (pølse) samt grill- og ovnretter med oksekød og lam.





Hver flaske er en fejring af kærlighed, balance og vin magerens kunst.

Hos **Muses Estate** er vores filosofi forankret i harmoni – med naturen, traditionen og sanserne.

Vi skaber vine, der afspejler økosystemets fine balance og omfavner kompleksitet og omhu i alle led.

Vores mål er at skabe udtryk for Musernes Dal – vine, der ikke blot ærer jordens unikke karakter, men også genspejler familiens sjæl.

Hver flaske er en fejring af kærlighed, balance og vin magerens kunst.



info@musesestate.com

www.musesestate.com



Muses Estate



[muses_estate](https://www.instagram.com/muses_estate)



Vores besøg hos vinhuset Muses Estate

Vores besøg hos vinhuset Muses Estate var en helt unik oplevelse.

Vi befandt os i et betagende landskab og smagte på fantastiske vine, der kombinerede tradition med moderne vinproduktion – smagsoplevelser, der virkelig imponerede os. Det, der rørte os allermest, var dog menneskene – varme, gæstfrie og fulde af passion for deres håndværk.

De delte deres historier, viden og ægte kærlighed til vin med os, og det gjorde et stort indtryk. Det var en oplevelse, vi vil huske længe.

Cava/Bobler/Cremant	485,-
Glas	125,-

SPIRITUS

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

DESSERTVINE

SAMOS	59,-
MAVRODAPHNE	59,-