

ΚΟΣΤΟΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΜΕΝΟΥ

«Μπερεκέτι» Σουφλί (Παρασκευή μεσημέρι 24.10) Τιμή 22 €

Παραδοσιακή Τοπική Κουζίνα

Άγρια χόρτα – Γκεσλεμέδες - Καβουρμάς με αυγά μάτια κρεμμύδια και πιπεριά

*Μπάμπω (μείγμα χοιρινό με μοσχάρι στο φούρνο με πατάτες) - Τσιγεροσαρμάδες - Ουρά μοσχαρίσια κοκκινιστή-
Κόκκινο πολυποικιλιακό κρασάκι χύμα της περιοχής - Μουσταλευριά και μήλο βραστό με γρεναδίνη*

«Παλαιά Πόλις» Ξάνθη (Σάββατο μεσημέρι 25.10) Τιμή 35 €

Δημιουργική Κουζίνα

*Πανεράκι με ψωμιά - Σαλάτα με πρασινάδες, πράσινο μήλο, σταφίδες κουκουνάρι και τραγανή γραβιέρα Ροδόπης παναρισμένη με
παπαρούνα - Πατσάγκα (ρολάκια με παστοურμά, φέτα, και πιπεριά Φλωρίνης)*

*Γκιουσλεμέδες - Γιαπράκια σπιτικά με κιμά και αυγολέμονο - Συνοδευμένα από το Thema Παυλίδη - Δράμα (Ασύρτικο και
Sauvignon Blanc) - Ανατολίτικα σουτζουκάκια - Μπουκιές αρνιού με ατζέμ πιλάφ (με σταφίδα, κουκουνάρι αμύγδαλα και ντόπιο
βούτυρο) - Ταιριασμένα ιδανικά με το Chateau Julia Κόστα Λαζαρίδη - Δράμα (Merlot)*

Σεκέρ παρέ πάνω σε κρέμα αρωματισμένη με ν & σπιτικό λικέρ λεμόνι

«Εντράδες» Δράμα (Κυριακή μεσημέρι 26.10) Τιμή 25 €

Μοντέρνα Κουζίνα

*Βελουτέ καρότου με τζίντζερ - Πράσινα φυλλώματα (Ρόκα, Μαρούλι) - με χειροποίητη βινεγκρέτ φράουλα, φρέσκιες φράουλες,
μέλι, φιλέ αμυγδάλου και παρμεζάνα - Ψητό χαλούμι με χειροποίητη μαρμελάδα κόκκινης πιπεριάς*

Ρεβίθια με καπνιστή γαλοπούλα, λιαστή ντομάτα, ελιές και παναρισμένο αυγό μολέ

Μπιφτέκι μοσχαρίσιο γεμιστό με κατσικίσιο τυρί, ντομάτα & θυμάρι, σερβιρισμένο με πατάτες baby

Καπνιστό χοιρινό στη γάστρα με χειροποίητα ζυμαρικά Κρήτης σιουφιχτά και γραβιέρα



Συνοδευμένα όμορφα από κόκκινο κρασί δικής τους παραγωγής

Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό από βανίλια Μαδαγασκάρης

«Σούσουρο» Καβάλα (Δευτέρα μεσημέρι 27.10) Τιμή 22 €

Στη λαδόκολα στο παλιό χαμάμ

Σαλάτα ανάμεικτη πράσινη με κρουτόν, χαλούμι, κεφαλοτύρι, λιαστή ντομάτα και φρούτα του δάσους

Μανιτάρια πλευρώτους μαριναρισμένα, στη σχάρα με σος σταφυλόμελον - Μπουγιουρντί σε πήλινο (φέτα, ντομάτα, πιπεριά)

Λουκάνικο Τζουμαγιάς - Κοντοσούβλι κοτόπουλου με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές - Κότσι χοιρινό στο φούρνο καραμελωμένο με πληγούρι - Κρασί λευκό χύμα από Κεντρική Μακεδονία (Chardonnay) - Κορμός

«Κόνκασε» Κομοτήνη (Τρίτη μεσημέρι 28.10) Τιμή 30€

Τσιπουράδικο

Λευκός ταραμάς χειροποίητος - Ταμπουλέ με Μαροκινό κους κους, ψιλοκομμένα λαχανικά, μαϊντανό και λεμόνι

Φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένα κρεμμύδια - Καλαμάρι με λαδολέμονο και ρόκα

Γαρίδες σαγανάκι με σάλτσα ντομάτας και βασιλικό - Μπακαλιάρος με σκορδαλιά παντζαριού

Κρασί Κτήμα Βίβλια Χώρα - Καβάλα (Sauvignon Blanc, Ασύρτικο)

Παγωτό Αρμενοβίλ Θεσσαλονίκης

Τα Μενού είναι ενδεικτικά μπορεί να έχουν μικρές αλλαγές πριν την αναχώρηση του ταξιδιού.

