



ΠΡΩΤΟΤΥΠΙΕΣ!
 Το θυμαρίσιο μέλι με μύρτιλο από το Χρυσόμελο είναι γευστικό και γεμάτο αντιοξειδωτικές ουσίες, ένζυμα, αμινοξέα, μεταλλικά στοιχεία, κάλιο, μαγνήσιο, φώσφορο και φυτικές ίνες.

ΧΡΥΣΟΜΕΛΟ: ΙΘΑΚΗΣ 56, ΑΓΙΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ ΡΕΝΤΗΣ, ΤΗΛ. 211 2164 510 ΚΑΙ 6971 955 753, WWW.XRYSOMELO.COM



ΑΝΔΡΕΑΣ ΔΑΛΜΑ
ΒΥΖΑΝΤΙΟΥ ΓΕΥΣΕΙΣ
 Η κουζίνα της αυτοκρατορίας

...σε, σταφίδα, κερύθια, βρώμη και μαύρη ζάχαρη
 ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΣΤΟ 8 10439 70000
 LOUVEACORNS.COM

ΚΡΕΣΙΤΑ ΑΠΟ ΒΑΛΑΝΩΣΙΑ

ΠΡΩΤΟΤΥΠΙΕΣ!
 Το θυμαρίσιο μέλι με μύρτιλο από το Χρυσόμελο είναι γευστικό και γεμάτο αντιοξειδωτικές ουσίες, ένζυμα, αμινοξέα, μεταλλικά στοιχεία, κάλιο, μαγνήσιο, φώσφορο και φυτικές ίνες.

ΧΡΥΣΟΜΕΛΟ: ΙΘΑΚΗΣ 56, ΑΓΙΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ ΡΕΝΤΗΣ, ΤΗΛ. 211 2164 510 ΚΑΙ 6971 955 753, WWW.XRYSOMELO.COM

ΝΕΡΟ - ΕΜΠΕΙΡΙΑ
 Είναι είναι ένα από τα νερά. Το ελαφρώς ανθρακούχο φυσικό μεταλλικό νερό San Pellegrino, που πηγάζει από τις Ιταλικές Άλπεις, το προτείνει η Παγκόσμια Ένωση Ορισμών (ASI) όσο η κρυστάλλινη, υπερκαλιτη γέυση του και οι λεπτινικές φυσαλίδες του συνδυάζονται στο μέγιστο τις γεύσεις και τα αρώματα κάθε φαγητού ή κρασιού. Συνδυάζει ιδανικά κόκκινα κρασιά, αλλά και λευκά με έντονη γέυση.

ΣΣ ΝΤΕΛΚΑΤΣΕΣΣ

ΚΕΡΑΣΜΑ ΑΣΠΙΣΣΕΣΣ
 Το παραδοσιακό υποβρύχιο, με λίγο περισσότερο σκόρδο, από τα Μυυέλια: με βοτόμυρο και φραγκοστάφυλο, με κοραμίλα και με σκορόλατα.

ΤΑ ΜΥΥΕΛΙΑ: ΛΕΥΣΣ, ΜΑΡΑΘΟΝΟΣΣ 29, ΑΓΙΟΣ ΣΤΕΦΑΝΟΣΣ, ΤΗΛ. 210 6215 919

ΚΡΕΣΙΤΙΝΙ ΚΟΛΟΚΥΘΙΟΥ
 Αλείφουμε τις ροδέλες του κολοκυθού και του φασμάου με το λάδι και αλατίζουμε. Ψήνουμε στο γκριλ για περίπου 5 λεπτά. Αλατίζουμε τη ρικότα και τη μαριζάρουμε στο ψήμι. Βάζουμε από πάνω 1 ροδέλα κολοκυθού και τελειώνουμε με τον βασιλικό. Προαιρετικά ρίχνουμε 1 κ.σ. κουκουναράσπορο και λίγη κρέμα μπολσάμικου.