

Μακεδονική

Λάχανο, καρότο, πράσινη πιπεριά, κόκκινη πιπεριά φλωρίνης, κέρατο, σέλινο, μαϊντανό, ξύδι & σκόρδο.

Ρόκα- Σπανάκι

Με ρόκα, σπανάκι, ντοματίνια, ξανθές σταφίδες παρμεζάνα & ξύδι βαλσάμικο.

Λωριάτικη

Με φέτα, αγγούρι, ντομάτα, πράσινη πιπεριά, κάπαρη, κρεμμύδι, ελιές & ρίγανη.

Λγγουροντομάτα

Με αγγούρι, ντομάτα, πράσινη πιπεριά, κάπαρη, κρεμμύδι, ελιές & ρίγανη.

Χόρτα

Ραδίκια ή ζωχοί ανάλογα με την εποχή.

Κολοκύθια βραστά

(Ανάλογα με την εποχή).

Φακές σαλάτα

Με φέτα, ψιλοκομμένη ντομάτα, ελιές, μαϊντανό & φρέσκο κρεμμύδι.

Κεφτεδάκια

Κλασσική συνταγή της μαμάς με φρεσκοκομμένο μοσχαρίσιο κιμά & ακόμα 11 υλικά.

Τυροπιτάκια

Με παραδοσιακό χειροποίητο φύλλο με ανθότυρο, τουλουμοτύρι Καρύστου, φέτα, μαϊντανό & άνηθο.

Λωριάτικο λουκάνικο

Συνοδεύεται με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες.

Πίτα καισαρείας

Πίτα με χειροποίητο φύλλο, παστουρμά Λβακιάν, γαλομυζήθρα Κρήτης, κασέρι, πιπεριά & ντομάτα.

Φάβα

Με ελαιόλαδο, ψιλοκομμένο κρεμμύδι & κάπαρη.

Φέτα με μέλι

Φέτα τυλιγμένη σε παραδοσιακό χειροποίητο φύλλο με μέλι, μαυροκούκι & σουσάμι.

Πατάτες τηγανιτές

Φρεσκοκαθαρισμένες πατάτες.

Κοτόπιτα

Πίτα με χειροποίητο φύλλο και κομμάτια από στήθος κοτόπουλου, καρότο, πράσσο, άνηθο και μυρωδικά σερβιρισμένη σε ατομικά πυρίμαχα σκέυη.

Τυροκαυτερή

Με φέτα, τουλουμοτύρι Καρύστου, ανθότυρο & πιπεριά καυτερή.

Φέτα ψητή

Με μπούκοβο, ντοματίνια και πράσινη πιπεριά.

Φέτα λαδορίγανη**Κεφαλογραβιέρα καρύστου****Κολοκυθάκια τηγανιτά****Τζατζίκι σπιτικό****Ψωμί****Μπριζόλα μοσχαρίσια γάλακτος****Σταβλίσια μοσχαρίσια μπριζόλα****Φιλέτο μοσχαρίσιο****Μπιφτέκια**

Με φρεσκοκομμένο μοσχαρίσιο κιμά, ρίγανη & αλάτι.

Σουβλάκι κοτόπουλο**Μπριζόλα χοιρινή****Μπριζόλα καπνιστή χοιρινή**

Συνοδεύεται με vinaigrette κρέμας βαλσάμικου.

Ψαρονέφρι χοιρινό

Μαριναρισμένο με μουστάρδα, λεμόνι, δενδρολίβανο & ελαιόλαδο.

Βραστό

Η σπεσιαλιτέ μας, με μοσχαρίσιο κρέας από ελιά και κότσι, πατάτες, καρότα, σέλινο σε ζωμό κονσομέ

Χοιρινό στη γάστρα

Χοιρινό ψημένο στη γάστρα για 5 ώρες μαριναρισμένο με κυρό πορτοκαλιού, μέλι & μυρωδικά. Συνοδεύεται με πατάτες φούρνου.

Γιουβέτσι

Παραδοσιακή συνταγή με μοσχαρίσιο κρέας & μανέστρα σε σάλτσα από ντομάτα.

Κλέφτικο

Δεματάκι σε λαδόκολλα που περιλαμβάνει μαριναρισμένες μπουκιές από αρνί και χοιρινό μαζί με κεφαλογραβιέρα, ντομάτα, πιπεριές, καρότο, πατάτες και πράσσο.

Φρικασέ

Σπιτική συνταγή με αρνάκι, μαρούλι, αντίδια, φρέσκα κρεμμυδάκια, άνηθο & μπόλικο λεμόνι

Κοτόπουλο "Μετσοβόνε"

Στήθος κοτόπουλου σε κόκκινη σάλτσα με μυρωδικά και την χαρακτηριστική επίγευση του καπνιστού τυριού. Συνοδεύεται με πιλάφι.

Κοκκινιστό

Σπιτική συνταγή με μοσχαρίσιο κότσι, κόκκινο κρασί, ντομάτα. Συνοδεύεται με μακαρόνια Barilla boscocini.

Μοσχαράκι λεμονάτο

Μοσχαρίσιο κότσι (ποντίκι) σε μπόλικη σάλτσα από λεμόνι που συνοδεύεται με πιλάφι.

Μοσχαροκεφαλή

Μάγουλο και γλώσσα μόνο με αλατοπίπερο, σιγοψημένα για 6 ώρες.

Πόδι πατσάς

Με σκορδοστούμπι ή λεμόνι.

*Τα παραπάνω πιάτα σερβίρονται

ανάλογα με την ημέρα.