Το Χρυσό Κατσαρολάκι

Παραδοσιακό Μαγειρείο



Ορεκτικά

- Τζατζίκι
- Τυροκαυτερή
- Πατάτες τηγανητές
- Πατάτες φούρνου
- Σκορδαλιά
- Ψωμί

Σαλάτες

- Χωριάτικη
- Αγγούρι ντομάτα
- Λάχανο
- Μαρούλι
- Caesar's
- Χόρτα εποχής

Χειροποίητες Πίτες

(Με φύλλο ανοιγμένο στο χέρι)

- Χορτόπιτα
- Τυρόπιτα
- Κολοκυθόπιτα αλμυρή
- Κολοκυθόπιτα γλυκιά
- Ντοματόπιτα
- Κρεμμυδόπιτα

Ψητά της ώρας

- Μπιφτέκι μοσχαρίσιο
- Μπιφτέκι κοτόπουλο
- Μπριζολάκια χοιρινά
- Φιλέτο κοτόπουλο
- Λουκάνικο



Μαγειρευτά

- Κόκορας μακαρονάδα
- Αρνάκι λαδορίγανη
- Αρνάκι φρικασέ
- Αρνάκι φρικασέ με αγκινάρες άγριες
- Γίδα ασπρογιάχνι
- Τράγος βραστός
- Τράγος με φασολάκια
- Πατσάς μοσχαρίσιος με πόδι
- Αγριογούρουνο στιφάδο
- Κουνέλι κοκκινιστό (Σπιτικό)
- Ζυγούρι με χυλοπίτες
- Μοσχαράκι λεμονάτο
- Μοσχαράκι γιουβέτσι
- Μοσχαράκι με μελιτζάνες
- Χοιρινό στη γάστρα με πιπεριές
- Χοιρινό κότσι στη γάστρα με πατάτες (400-500gr)
- Χοιρινό με λάχανο
- Κοτόπουλο στο φούρνο με πατάτες
- Μακαρόνια με κιμά
- Παστίτσιο
- Μουσακάς
- Ντολμαδάκια με αμπελόφυλλα
- Λαχανοντολμάδες
- Γιουβαρλάκια
- Κολοκυθάκια γεμιστά με κιμά
- Σουτζουκάκια
- Κεφτεδάκια

Λαδερά και όσπρια

- Γεμιστά
- Φασολάκια
- Ιμάμ
- Μελιτζάνα (ψευτομουσακάς)
- Αρακάς
- Φασολάδα
- Ρεβυθάδα
- Σπανακόρυζο
- Μανιτάρι στιφάδο

Ψάρια

- Μπακαλιάρος σκορδαλιά
- Τσιπούρα

Αναψυκτικά

- Αναψυκτικά 330ml
- Αναψυκτικά 500ml
- Αναψυκτικά 1,5L

- Νερό μικρό 0,50L
- Νερό μεγάλο 1,5L

Στα φαγητά χρησιμοποιείται Παρθένο Ελαιόλαδο Παραγωγής μας.
Ο κιμάς που χρησιμοποιείται στα φαγητά είναι μοσχαρίσιος.

Τα φαγητά είναι ενδεικτικά και θα εναλλάσσονται με τη μέρα και την εποχή.