

## ΒΙΤΣΑ ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΖΑΓΟΡΙ «ΤΑΒΕΡΝΑ ΚΑΝΕΛΑ & ΓΑΡΥΦΑΛΛΟ»

### ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΛΟΥΔΙΑ (2-3): (ανά 4 άτομα)

- Χειροποίητη πάστα Ελιάς, Αλοιφώμενο κατσικίσιο τυρί πωγωνίου με βότανα
- Παραδοσιακή κολοκυθόπιτα & Μπατσαριά (χορτόπιτα με τραγανή ζύμη από άσπρο καλαμόκι & σταρένιο αλεύρι)

**ΣΟΥΠΑ (1):** (ατομική) Μανιταρόσουπα (με 4 άγρια μανιτάρια & ξινή κρέμα)

**ΣΑΛΑΤΑ (1):** (ανά 4 άτομα) Πράσινη ανάμικτη με φουντούκια, φαγόπυρο & βασιλομανίταρα ( Βασιλικό ελαιόλαδο, μέλι κουμαριάς & παλαιό κρασόξυδο Ζίτσας ) ή Σαλάτα με καρότο, πορτοκάλι, ελιές & φρέσκο παντζάρι (Βιολογικό ελαιόλαδο, λεμόνι & φρέσκο δυόσμο).

### ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ (1) ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ (2): (ατομικό)

- Φρεσκοκαπνισμένη πέστροφα Βοϊδομάτη με βούτυρο, μοσχοσίτι, αμύγδαλο & ελαφριά καρυδάτη σκορδαλιά ή
  - Κόκορας κρασάτος με άγρια μανιτάρια & ρύζι ή
  - Ζυγούρι γιαχνί με άγρια λάχανα (χόρτα) εποχής

**ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ (2):** Σπάργανα (Ηπειρώτικες τηγανίτες) με καρύδια & μέλι βελανιδιάς ~ Γαλατόπιτα ~ Γιαούρτι με γλυκό μανιτάρι

- Ψωμί, Νερό & ένα ποτήρι κρασί Ζίτσας ή ένα αναψυκτικό

## ΙΩΑΝΝΙΝΑ «στον χώρο του Μουσείου Αργυροτεχνίας εντός του Κάστρου» ΑΡΧΑΙΟΕΛΛΗΝΙΚΟ & ΒΥΖΑΝΤΙΝΟ ΓΕΥΜΑ ( 6 ΠΙΑΤΑ )

**ΚΥΚΕΩΝΑΣ:** Είδος ποτού που έπιναν κυρίως για πρωινό στην Αρχαία Ελλάδα

- **ΣΑΛΑΤΑ (1):** Αρχαιοελληνική Σαλάτα με πλιγούρι, φέτα & ρόδια (Προσέγγιση Αρχ/κής Ελληνικής συνταγής)

### ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ (3):

- Ψάρια ψημένα σε φύλλα συκής
- Αθηναϊκά Πλευραί Αρνιού μετά Περιχύματος Εψήματος Ροιάς & Αρωματικών Βοτάνων (Αρνίσια παιδάκια με σάλτσα ροδιού & βοτάνων, πασπαλισμένα με σουσάμι)
  - Σταιτίτας πλακούς ποιός έκσταιτός & μέλιτος (Αρχαιοελληνική – Βυζαντινή)

**ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ:** Κοπτόν μετά Ξηρών Οπώρων & Καρπών, Σύκω Περιχύματι (Βυζαντινός πρόγονος του Μπακλαβά)

- Νερό, αναψυκτικά & συνοδεύεται με ημίγλυκο κόκκινο Κεκράμενο οίνο, 750ml ανά άτομο

## ΜΕΤΣΟΒΟ «ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΓΑΛΛΕΙΑΣ»

**ΣΟΥΠΑ (1):** (ατομική) Τραχανόσουπα

**ΣΑΛΑΤΕΣ (2):** (ανά 4 άτομα) Μαρούλι, ρόκα, λόλα, σπανάκι, αντίδι, Μετσοβόνη με βινεγκρέτ μελιού & Πολίτικη εποχής

### ΟΡΕΚΤΙΚΑ (5): (ανά 4 Άτομα)

- Λουκάνικο Μετσόβου γεμιστό με Μετσοβόνη ή Κοκορέτσι
- Πισπιλίτα πίτα ( Χορτόπιτα με διάφορα χόρτα, φέτα & φύλλο με αλεύρι καλαμποκιού )
  - Μανιτάρια περιοχής με τυρί Μετσοβόνη
  - Κασιάτα Μετσόβου ή Τυρόπιτα ή γίγαντες με χόρτα

### ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ: (ατομικό)

- Κόκορας ή Μοσχάρι με Μετσοβίτικες χυλοπίτες
- Μοσχάρι με μελιτζάνες & μετσοβόνη ή φέτα
- Αρνάκι στην γάστρα με διάφορα άγρια χόρτα ή Γουρουνόπουλο με σάλτσα από δαμάσκηνα
- Κοντοσουβλι στα κάρβουνα ( Χοιρινό μαριναρισμένο με κρασί, πάπρικα & διάφορα μυρωδικά )

**ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ:** Φλογέρα Μετσόβου ( Φύλλο μπακλαβά με κανταίφι & καρύδια ) ή Ραβανί

- Ψωμί, Νερό, κρασί βαρελίσιο από το Οινοποιείο Μετσόβου