

«Σαν τη Κρήτη... δεν έχει!»

Ένα γευστικό ταξίδι από τις ρίζες του Ψηλορείτη μέχρι το τραπέζι σας.

Για την «Πρώτη Λακτιά»

Προζυμένιο "Ξυλο-αφράτο": Χειροποίητο ψωμί στον ξυλόφουρνο και παξιμάδια που «σπάνε» τη σιωπή. Σερβίρονται με ελιές και το βιολογικό μας ελαιόλαδο, που «πήρε αρώματα» από τη ρίγανη και δεντρολίβανο των Λευκών Ορέων.

Κρητικά Dips (Για να «βουτήξετε» στα βαθιά)

Τυροκαυτερή "Πυρ-Ο-μυζήθρα": Με φέτα και καπνιστή κόκκινη πιπεριά που ανάβει φωτιές.

Μελιτζανοσαλάτα "Καπνιστή Κυρία": Μελιτζάνα από τα κάρβουνα, σκόρδο του ξυλόφουρνου και καπνιστή πάπρικα

Παντζαροσαλάτα "Η Κόκκινη Δύναμη": Κρέμα από παντζάρια ψημένα στη φωτιά, με σιγοψημένο σκόρδο και καρύδι για το απαραίτητο «κρακ».

Τα Ορεκτικά μας

Σουπιές με χόρτα από το μπουστάνι μας και ελιές: Ψημένες στον ξυλόφουρνο, με παλαιομένο κρασί που «μεθάει» τη φρέσκια ντομάτα του κήπου μας.

Μελιτζάνα με ξυνόχοντρο, дуόσμο, φρέσκια ντομάτα και μυζήθρα

Οφτή Πατάτα "Η Απακωμένη": Ψημένη στα κάρβουνα, «αγκαλιασμένη» από στάκα, καπνιστό απάκι και γραβιέρα.

Σαλάτα (Η Δροσιά του Κήπου μας)

Κρητική Σαλάτα "Ολα-τα-καλά": Με ντομάτα, αγγούρι, καπνιστή πιπεριά, αγκινάρες τουρσί και κρεμμύδι ψημένο στα κάρβουνα, ελιές και κρίθινο παξιμάδι. Η φέτα και το καπαρόφυλλο δίνουν την τελευταία πινελιά στο «χωράφι» μας.

Κρητική Σπεσιαλιτέ (Τα «Βαριά» Πυρομαχικά)

Η "Τριλογία της Φωτιάς": Αρνί, κοτόπουλο αντικριστό, Χωριάτικο ξιδάτο Λουκάνικο παρέα με χοιρινή πανσέτα σιγοψημένη στον ξυλόφουρνο και καπνισμένη στα κάρβουνα. Συνοδεύονται από πατάτες "αντιταχτές" και λαχανικά από το περιβόλι μας.

Επιδόρπιο (Για να «γλυκάνει» η παρέα)

Κρητικό Cheesecake "Χαρουπένιο": Με βάση από καμένο παξιμάδι χαρουπιού, κρέμα μυζήθρας, θυμαρίσιο μέλι και γλυκό κυδώνι που θα σας κάνει να... «μελώσετε».

Καλή Όρεξη!