



- ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ -
ΑΝΑΝΙΑΔΗΣ
- ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ -



**ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ
ΦΡΑΝΚΦΟΥΡΤΗΣ**

ΑΝΑΝΙΑΔΗΣ

3,00€/ΚΙΛΟ



**ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ
ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ
ΣΧΑΡΑΣ**

ΑΝΑΝΙΑΔΗΣ

3,99€/ΚΙΛΟ



**ΓΟΥΔΑ
ΤΥΡΟΣ ΓΗΣ**

ΑΝΑΝΙΑΔΗΣ 400g

2,90€/ΤΜΧ



**ΣΟΥΤΖΟΥΚΙ
ΑΡΜΕΝΙΚΟ**

ΑΝΑΝΙΑΔΗΣ

9,90€/ΚΙΛΟ



**ΚΑΣΕΡΙ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ**

ΚΑΡΑΜΗΤΡΟΣ

10,59€/ΚΙΛΟ



**ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ
ΤΥΡΙ
ΤΥΡΟΣ ΓΗΣ**

ΑΝΑΝΙΑΔΗΣ

7,40€/ΚΙΛΟ



**ΖΑΜΠΟΝ
ΑΠΟ ΜΠΟΥΤΙ
ΚΑΠΝΙΣΤΟ**

ΑΝΑΝΙΑΔΗΣ

6,97€/ΚΙΛΟ



**ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ
ΒΡΑΣΤΗ ή
ΚΑΠΝΙΣΤΗ**

ΑΝΑΝΙΑΔΗΣ

ΑΠΟ 13,90€

ΜΟΝΟ

8,34€/ΚΙΛΟ



**ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ
ΤΥΡΙ ΠΑΣΧΟΥ**

ΟΡΟΥΣ ΒΕΡΤΙΣΚΟΥ

6,99€/ΚΙΛΟ



**ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ
ΠΑΡΘΕΝΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

ΚΡΗΤΙΚΟΙ ΕΛΑΙΩΝΕΣ

24,89€/ΤΜΧ



**ΕΛΛΗΝΙΚΑ
ΖΥΜΑΡΙΚΑ
1+1 ΔΩΡΟ**

ΤΕΤΡΑΓΩΝΟ 500g

1,80€/ΤΜΧ

NEO



ΤΖΑΤΖΙΚΙ

ΑΝΑΝΙΑΔΗΣ

4,45€/ΚΙΛΟ

NEO



ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ

ΑΝΑΝΙΑΔΗΣ

4,87€/ΚΙΛΟ

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΠΡΟΤΑΣΗ

ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ		
01 Προσούτο di San Daniele	4,82€/100g	
02 Μοσχαρίσιο Φιλέτο	2,99€/100g	
03 Σαλάμι Αέρος με Επικάλυψη	1,99€/100g	
04 Μπριζόλα τυλιχτή σε Πανσέτα με Βότανα (porchetta)	2,39€/100g	
05 Παστράμι	2,98€/100g	

ΤΥΡΙΑ		
06 Τυρί Αγελαδινό με chilly	1,79€/100g	
07 Αρσενικό Τυρί Νάξου	1,66€/100g	
08 Μοναστηριακή Γραβιέρα Κρήτης	1,89€/100g	
09 Τυρί Άγιος Ισίδωρος Νάξου	2,38€/100g	

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ		
10 Κριτσόνια Ιταλίας 125g	1,65€/TMX	
11 Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής Γεμιστές με Πιπεριά 400g	3,30€/TMX	



Κεντρικά: Τ & Φ: 2510 832 184, Περιγιάλι | Καβάλα
Κριεζή 1, Τ: 2510 22 23 41, Άγιος Νικόλαος | Καβάλα
Κύπρου & Δαμιανού, Τ: 2513 00 73 44, Πλ.Καπνεργάτη | Καβάλα

www.ananiadis.com.gr



ΣΥΝΤΑΓΗ

ΥΛΙΚΑ (για 4 άτομα)

½ ματσάκι ρόκα
150g σπανάκι φρέσκο
5 φέτες προσούτο **San Daniele**
150g τυρί **Camembert**

Ντρέσινγκ

3κ.σ. ελαιόλαδο
3κ.σ. κρέμα βαλσάμικο **Παν Σύκο**
1κ.γ. μέλι **Φιλίππων**
1κ.σ. χειροποίητη μαγιονέζα **Γουμένισσα**
Αλάτι, πιπέρι



- ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ -
ΑΝΑΝΙΑΔΗΣ
- ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ -

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ CAMEMBERT, ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΚΑΙ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΣΥΚΟΥ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σαλάτα:

Καθαρίζετε τη ρόκα και το σπανάκι από τις ίνες, τα πλένετε και τα κόβετε σε χονδρά κομμάτια. Τα ρίχνετε σε σαλατιέρα και ανακατεύετε.

Ψήνετε το τυρί camembert σε φούρνο 190 βαθμών (αντιστάσεις) για 15 λεπτά περίπου.

Ντρέσινγκ:

Χτυπάτε σε ένα μπολάκι το ελαιόλαδο μαζί με τα υπόλοιπα υλικά και περιχύνετε τη σαλάτα. Τοποθετείτε πάνω στο τυρί και το προσούτο.

Σερβίρετε.

Κεντρικά: **T & F: 2510 832 184**, Περιγιάλι | Καβάλα
Κριεζή 1, **T: 2510 22 23 41**, Άγιος Νικόλαος | Καβάλα
Κύπρου & Δαμιανού, **T: 2513 00 73 44**, Πλ.Καπνεργάτη | Καβάλα

www.ananiadis.com.gr