



INTERNATIONAL EXPO

**FOOD &
DRINKS**
by **Detrop** **HELEXPO**

**HYATT
REGENCY™**

THESSALONIKI

GASTRONOMY
EXPerience

• *Taste the stories* •



menu

Φρέσκο κατσικίσιο τυρί σε τραγανή κρούστα
με γλυκό του κουταλιού από ελιές Χαλκιδικής.

Χταπόδι σάρας με οσπριάδα και πίκλες λαχανικών.

Ριζότο με άρωμα τρούφας, βασιλομανίταρα και κεφαλοτύρι.

Μανέστρα με αρνάκι γάστρας,
σως κρασιού και γραβιέρα με αρωματικά βότανα.

Κοτόπουλο σιγομαγειρεμένο με τραχανά μπρόκολου,
κουνουπίδι, καλαθάκι Λήμνου και λάδι Μανάκι.

Rib-eye με φρέσκιες τηγανητές πατάτες Πολυμύλου,
σάλτσα κρασιού, βούτυρο τρούφας και χαβιάρι σιναπιού.

Απόστολος Αλτάνης
Executive Chef

Συμμετέχουν οι ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ-ΕΚΘΕΤΕΣ:

ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΝΤΑΝΤΟΣ Ε.Π.Ε., ΟΣΠΡΙΑ ΧΑΣΙΩΝ, ΟΡΥΖΟΜΥΛΟΙ ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗΣ Α.Ε. "ΑΓΡΟ-
ΤΟΡΟΣ", LAND A DAIRY (Τυροκομείο), "ΔΑΣΟΚΗΠΟΣ" ΑΘΑΝΑΣΙΑΔΗΣ Α. ΝΙΚΟΛΑΟΣ
(Τρούφα, μανιτάρια), ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΤΑΦΥΛΗΣ ΚΑΙ ΥΙΟΣ ΙΚΕ (τυροκομικά), ΓΙΑΤΡΑΣ Π.
ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ (Εμπορία, επεξεργασία, τυποποίηση κρέατος), GOLDEN TREE BIO ORGANIC
OLIVE OIL (Ελαιόλαδο), ΜΑΒΙΔΟΥ ΣΩΤΗΡΙΑ & ΥΙΟΙ Ο.Ε. "GALAXY" (Ξύδι, Μπαλσάμικο).