Ανατολική
Μακεδονία
& Θράκη

Ανατολική
Μακεδονία
& Θράκη

www.emtgreece.com
Περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης

nextcom

GREECE

Περιφέρεια
Αν. Μακεδονίας - Θράκης

Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Ταμείο
Περιφερειακής Ανάπτυξης

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
«ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ – ΘΡΑΚΗ» 2007 - 2013

Με στόχο την ανάπτυξη και σεβασμό στον άνθρωπο και το περιβάλλον

ΕΣΠΑ 2007-2013
πρόγραμμα για την ανάπτυξη

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Γαστρονομία
Gastronomy

Ζήσε την Αυθεντική Γεύση
A True Living Taste!

Γαστρονομία
Gastronomy

GREECE

East
Macedonia
& Thrace

Γαστρονομία
Gastronomy

Καλωσορίσατε στη χώρα του Διονύσου, θεού του κρασιού και του φωτός

Στην Ανατολική Μακεδονία και Θράκη το φαγητό δεν είναι μια τυπική διαδικασία. Έχει αίσθημα, φαντασία, αλλά και μεγάλη παράδοση. Η Μακεδονική και Θρακιώτικη κουζίνα ενώνονται με την Πολίτικη και απογειώνονται γευστικά με τη χρήση αγνών τοπικών προϊόντων, που πολλά από αυτά έχουν ξεχωρίσει και προστατεύονται ως Προϊόντα Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ). Επισκεφτείτε το www.emtgreece.com και επιλέξετε τα σημεία που θα κεντρίσουν το δικό σας ενδιαφέρον.

Welcome to the country of Dionysus, the god of wine and light

A meal in East Macedonia and Thrace is not a formality. It has feeling, imagination and a long tradition. The Macedonian and Thracian cuisines join with the Politiki (Constantinopolitan) cuisine and thrills with flavours that use pure local products, many of which have been singled out and are protected as Products of Designated Origin (PDP). Visit www.emtgreece.com and select the places that shall attract your attention.

1. Δράμα / Drama

_Κρασιά πρώτης ποιότητας από ντόπιες και άλλες ελληνικές ποικιλίες σταφυλιών στα κομψά, λειτουργικά και φιλόξενα οινοποιεία της Δράμας
_Πατάτες και φασόλια Κ. Νευροκοπίου (ΠΟΠ) συνοδεύουν νοστιμότατα ντόπια κρέατα και αλλαντικά

_Prime quality wines, produced from local and other Greek grape varieties at the elegant, functional and welcoming wineries in Drama
_Potatoes and beans from K. Nevrokopi (PDP) accompany delicious local meats and sausages

Δραμινός αμπελώνας
Vineyard in Drama

2. Καβάλα / Kavala

_Ολόφρεσκα ψάρια στα κάρβουνα ή μαγειρεμένα με φαντασία και έμπνευση. Ζωντανά θαλασσινά όλο γεύση
_Αρωματικά κρασιά από πανάρχαιες, αλλά και διεθνείς ποικιλίες. Μεθυστικό τσίπουρο. Εξαιρετικής ποιότητας λάδι και ελιές

_The freshest fish grilled on charcoal or cooked with imagination and inspiration; live seafood that is full of taste
_Aromatic wines produced from ancient and international varieties; inebriating Tsipouro; excellent quality olive oil and olives

Ουζομεζέδες όλο γεύση
Sumptuous Ouzo appetisers

3. Ξάνθη / Xanthi

_Λαχταριστά σιροπιαστά γλυκά, οι περιζήτητες καριόκες, οι ξηροί καρποί
_Παστουρμάς & καβουρμάς και κασέρι (ΠΟΠ)

_Mouth-watering sweets in syrup, coveted Carioca, and nuts
_Pastrami & kavurma and kasseri cheese (PDP)

Τα διάσημα σιροπιαστά
The traditional sweets in syrup

Θάσος / Thasos 4.

_Ευωδιαστό μέλι, γλυκά του κουταλιού, φίνο ελαιόλαδο (ΠΟΠ), γευστικές ελιές θρούμπες (ΠΟΠ)
_Φρέσκα θαλασσινά και ντόπια κρέατα

_Honey of great flavor, spoon sweets, exquisite olive oil (PDP), tasty throumba olives (PDP)
_Fresh seafood and local meets

Φίνο παρθένο ελαιόλαδο
Exquisite olive oil

Ροδόπη / Rodopi 5.

_Αρωματικός ελληνικός καφές, στραγάλια με ποικίλες γεύσεις (αλμυρά, πιπεράτα, γλυκά ή καραμελωμένα), σιροπιαστά, λουκούμια και παγωτό καϊμάκι
_Απολαύστε τη θρακιώτικη και την πολίτικη κουζίνα με τα μπαχαρικά και τα αρωματικά βότανα

_Aromatic Greek coffee, roasted chickpeas in various flavours (salted, spicy, sweet or caramelised), sweets in syrup, delights and ice cream
_Enjoy the Thracian and Politiki cuisine with the spices and aromatic herbs

Μοσχομυρωτός ελληνικός καφές
Aromatic Greek coffee

Έβρος / Evros 6.

_Εκλεκτά θηράματα από τους πλούσιους κυνηγότοπους του Έβρου, ζουμερά λουκάνικα Σουφλίου, παραδοσιακά ζυμαρικά και πίτες
_Ψάρια, γαρίδες, χταπόδι, καλαμάρια, μύδια και άλλα θαλασσινά άφθονα και εξαιρετικά μαγειρεμένα με το έξτρα παρθένο ντόπιο ελαιόλαδο

_Choice game from the rich hunting grounds on the Evros river and juicy sausages from Soufli, traditional pasta and pies
_Fish, prawns, octopus, squid, mussels and other plentiful seafood that is perfectly cooked with local extra virgin olive oil

Παραδοσιακός τζιγεροσαρμάς
Traditional tzigerosarmas

Σαμοθράκη / Samothraki 7.

_Νοστιμότατα πελαγίσια ψάρια, ντόπιο κατσικάκι μαγειρεμένο με όλους τους πιθανούς τρόπους, μυζήθρα διάσημη από τα ρωμαϊκά χρόνια

_Delicious fish from the Aegean Sea, local goat cooked in every way known and myzithra (on each cheese) that has been renowned since the Roman era

Φρέσκα ψάρια
Fresh Fish