



ΚΡΕΑΤΑΓΟΡΑ ΜΠΙΜΠΑΣΗ

— PREMIUM MEAT & DELICATESSEN —



christmas

SPECIAL MENU

2025-2026

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ

Υλικά:

Γεμιστό χωρίς οστό με χριστουγεννιάτικη γέμιση κιμά μοσχαρίσιο, κάστανο, κουκουνάρι, σταφίδες και τυρί

Οδηγίες ψησίματος:

Προσθέστε στο ταψί 1 φλ. τσαγιού λευκό κρασί ή ζωμό λαχανικών ή ζωμό κοτόπουλο. Ψήνετε στους 180°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω σκεπασμένο για 1 ώρα και 45 λεπτά. Ανοίγετε τα τελευταία 15 λεπτά για να ροδίσει.

ΠΟΠΙΕΤΑ ΓΕΜΙΣΤΗ

Υλικά:

Με χριστουγεννιάτικη γέμιση κιμά μοσχαρίσιο, κάστανο, κουκουνάρι, σταφίδες και τυρί

Οδηγίες ψησίματος:

Προσθέστε στο ταψί 1 φλ. τσαγιού λευκό κρασί ή ζωμό λαχανικών ή ζωμό κοτόπουλο. Ψήνετε στους 180°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω σκεπασμένο για 1 ώρα και 45 λεπτά. Ανοίγετε τα τελευταία 15 λεπτά για να ροδίσει.



ΜΠΟΥΤΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Υλικά:

Γεμιστό με μους τυριών και πάστα πιπεριάς Φλωρίνης

Οδηγίες ψησίματος:

Ψήνετε στους 180°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω σκεπασμένο για 50 λεπτά και 10 λεπτά στο τέλος ανοιχτό για να ροδίσει.



ΜΑΝΙΤΑΡΙ PORTOBELLO

Υλικά:

Γεμιστό με φιλέτο στήθος κοτόπουλο, σάλτσα τυριών, πολύχρωμες πιπεριές και bacon καπνιστό δικής μας παραγωγής

Οδηγίες ψησίματος:

Ψήνετε στους 180°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω για 30 λεπτά.



ΠΟΥΓΚΙ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ

Υλικά:

με φιλέτο μπούτι κοτόπουλο με bacon καπνιστό δικής μας παραγωγής, πιπεριά κόκκινη,μανιτάρια, καραμελωμένο κρεμμύδι και παρμεζάνα

Οδηγίες ψησίματος:

Ψήνετε στους 180°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω για 35 λεπτά.

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ

Υλικά:

Με κιμά κοτόπουλο, λιαστή ντομάτα, τυρί κρέμα, gouda και bacon καπνιστό δικής μας παραγωγής

Οδηγίες ψησίματος:

Σκεπάζετε το τσουρέκι με λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο και ψήνετε στους 180°C, σε αντίσταση πάνω- κάτω για 40 λεπτά. Ανεβάζετε τη θερμοκρασία στους 190°C, ξεσκεπάζετε και ψήνετε ακόμα 10-15 λεπτά μέχρι να ροδίσει η σφολιάτα.



ΚΑΝΟΛΙ ΜΕ ΚΙΜΑ

Υλικά:

Με κιμά κοτόπουλο, cheddar, καραμελωμένο κρεμμύδι, gouda και λουκάνικο perperone δικής μας παραγωγής

Οδηγίες ψησίματος:

Ψήνετε στους 180°C, σε αντίσταση πάνω- κάτω για 20 λεπτά.



ΤΗΓΑΝΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Υλικά:

με κάσιους και granberries

Οδηγίες ψησίματος:

Σε τηγάνι καλά ζεσταμένο τηγανίζουμε για 10-15 λεπτά ανακατεύοντας ενδιάμεσα .



ΡΟΛΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ

Υλικά:

Γεμιστό με πιπεριά Φλωρίνης και Μετσοβόνη

Οδηγίες ψησίματος:

Προσθέστε 1 φλυτζάνι τσαγιού νερό ή χυμό πορτοκάλι. Ψήνετε στους 170°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω σκεπασμένο για 1 ώρα και 20 λεπτά ανά κιλό κρέατος (π.χ 2 κιλά αντιστοιχούν σε 2 ώρες και 40 λεπτά ψησίματος). Ξεσκεπάζετε και ανεβάζετε τη θερμοκρασία στους 190°C, τα τελευταία 20 λεπτά για να ροδίσει. Γυρίζετε το κρέας τη διάρκεια του ψησίματος για να ψηθεί ομοιόμορφα.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΡΟΛΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Υλικά:

Με γραβιέρα, πράσινη κόκκινη πιπεριά και χοιρινό μπούτι δικής μας παραγωγής

Οδηγίες ψησίματος:

Προσθέστε 1 φλυτζάνι τσαγιού νερό ή χυμό πορτοκάλι. Ψήνετε στους 170°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω σκεπασμένο για 1 ώρα και 20 λεπτά ανά κιλό κρέατος (π.χ 2 κιλά αντιστοιχούν σε 2 ώρες και 40 λεπτά ψησίματος). Ξεσκεπάζετε και ανεβάζετε τη θερμοκρασία στους 190°C, τα τελευταία 20 λεπτά για να ροδίσει. Γυρίζετε το κρέας τη διάρκεια του ψησίματος για να ψηθεί ομοιόμορφα.

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΜΕ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΓΕΜΙΣΤΗ

Υλικά:

Γεμιστή χωρίς οστό με χριστουγεννιάτικη γέμιση κιμά μοσχαρίσιο, κάστανο, κουκουνάρι, σταφίδες και τυρί

Οδηγίες ψησίματος:

Ανακατέψτε 1 ποτήρι χυμό πορτοκάλι, 1 κ.σ μέλι και λίγο ρίγανη και περιχύστε το κρέας. Ψήνετε στους 180°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω σκεπασμένο για 1 ώρα ανά κιλό κρέατος (π.χ 2 κιλά αντιστοιχούν σε 2 ώρες ψησίματος). Ανοίγετε τα τελευταία 15 λεπτά για να ροδίσει. Περιχύνετε το κρέας κατά τη διάρκεια του ψησίματος με το ζωμό του.

ΚΟΠΑΝΑΚΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ

Υλικά:

Γεμιστό με χριστουγεννιάτικη γέμιση κιμά μοσχαρίσιο, κάστανο, κουκουνάρι, σταφίδες και τυρί

Οδηγίες ψησίματος:

Ανακατέψτε 1 ποτήρι χυμό πορτοκάλι, 1 κ.σ μέλι και λίγο ρίγανη και περιχύστε το κρέας. Ψήνετε στους 180°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω σκεπασμένο για 1 ώρα ανά κιλό κρέατος (π.χ 2 κιλά αντιστοιχούν σε 2 ώρες ψησίματος). Ανοίγετε τα τελευταία 15 λεπτά για να ροδίσει. Περιχύνετε το κρέας κατά τη διάρκεια του ψησίματος με το ζωμό του.

ΕΚΜΕΚ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ

Υλικά:

Με αρωματικό πουρέ πατάτας, granberries και φυστίκι Αιγίνης

Οδηγίες ψησίματος:

Ψήνετε στους 180°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω για 35-40 λεπτά.

ΠΟΡΚΕΤΑ ΧΟΙΡΙΝΗ

Υλικά:

με αρωματικά βότανα

Οδηγίες ψησίματος:

Ψήνετε στους 170°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω σκεπασμένο για 1 ώρα και 20 λεπτά ανά κιλό κρέατος (π.χ 2 κιλά αντιστοιχούν σε 2 ώρες και 40 λεπτά ψησίματος). Ξεσκεπάζετε και ανεβάζετε τη θερμοκρασία στους 190°C, τα τελευταία 20 λεπτά για να ροδίσει. Γυρίζετε το κρέας τη διάρκεια του ψησίματος για να ψηθεί ομοιόμορφα.



ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ ΓΕΜΙΣΤΟ

Υλικά:

με μαστιχωτό τυρί, chutney σύκου και πράσινο μήλο

Οδηγίες ψησίματος:

Ψήνετε στους 180°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω για 40 λεπτά



ΚΑΡΕ ΧΟΙΡΙΝΟ ΓΕΜΙΣΤΟ

Υλικά:

Γαλλικής κοπής γεμιστό με γραβιέρα
Αμφιλοχίας.

Οδηγίες ψησίματος:

Ψήνετε στους 160°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω
σκεπασμένο για 1 ώρα και 30 λεπτά ανά κιλό
κρέατος (π.χ 2 κιλά αντιστοιχούν σε 3 ώρες
ψησίματος). Ξεσκεπάζετε και ανεβάζετε τη
θερμοκρασία στους 180°C, τα τελευταία 20
λεπτά για να ροδίσει. Γυρίζετε το κρέας τη
διάρκεια του ψησίματος για να ψηθεί
ομοιόμορφα.



ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΤΣΙ ΜΕ ΜΟΥΣ ΤΥΡΙΩΝ

Υλικά:

με μίχ τυριών, μανούρι και λιαστή ντομάτα

Οδηγίες ψησίματος:

Ψήνετε στους 180°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω
σκεπασμένο για 1 ώρα και 30 λεπτά και ακόμη
15 λεπτά ανοίγεται για να ροδίσει.



ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΤΣΙ

Υλικά:

με οστό με άρωμα εσπεριδοειδών και
επικάλυψη μπαχαρικών

Οδηγίες ψησίματος:

Ψήνετε στους 180°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω
σκεπασμένο για 1 ώρα και 30 λεπτά και ακόμη
15 λεπτά ανοίγεται για να ροδίσει.



ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΤΣΙ ΓΕΜΙΣΤΟ

Υλικά:

με πιπεριά Φλωρίνης, καρότο, κολοκύθι και κεφαλογραβιέρα Αμφιλοχίας

Οδηγίες ψησίματος:

Ψήνετε στους 160°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω σκεπασμένο για 1 ώρα και 30 λεπτά ανά κιλό κρέατος (π.χ 2 κιλά αντιστοιχούν σε 3 ώρες ψησίματος). Ξεσκεπάζετε και ανεβάζετε τη θερμοκρασία στους 180°C, τα τελευταία 20 λεπτά για να ροδίσει. Γυρίζετε το κρέας τη διάρκεια του ψησίματος για να ψηθεί ομοιόμορφα.



WELLINGTON

Υλικά:

Με λουκάνικο ματζουράνας δικής μας παραγωγής, duxelle μανιταριών και τρούφα

Οδηγίες ψησίματος:

Ψήνετε στους 180°C, σε αντίσταση κάτω και αέρα για 30 λεπτά.



ΧΟΙΡΙΝΗ ΤΗΓΑΝΙΑ

Υλικά:

χριστουγεννιάτικη με κάσιους, δαμάσκηνα, κρεμμύδι

Οδηγίες ψησίματος:

Σε τηγάνι καλά ζεσταμένο τηγανίζουμε για 10-15 λεπτά ανακατεύοντας ενδιάμεσα.





PORK RIB LOLLIPOP

Υλικά:

Με άρωμα καπνού & μπαχαρικών

Οδηγίες ψησίματος:

Ψήνετε στους 180°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω για 50 λεπτά



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΡΟΛΟ ΧΟΙΡΙΝΟ

Υλικά:

Με γραβιέρα, πράσινη κόκκινη πιπεριά

Οδηγίες ψησίματος:

Προσθέστε 1 φλυτζάνι τσαγιού νερό ή χυμό πορτοκάλι. Ψήνετε στους 170°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω σκεπασμένο για 1 ώρα και 20 λεπτά ανά κιλό κρέατος (π.χ 2 κιλά αντιστοιχούν σε 2 ώρες και 40 λεπτά ψησίματος). Ξεσκεπάζετε και ανεβάζετε τη θερμοκρασία στους 190°C, τα τελευταία 20 λεπτά για να ροδίσει. Γυρίζετε το κρέας τη διάρκεια του ψησίματος για να ψηθεί ομοιόμορφα.

ΜΟΣΧΑΡΙ ΡΟΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ

Υλικά:

με μους τυριών, πράσο με πλούσια γέυση
Chimichurri sauce

Οδηγίες ψησίματος:

Ψήνετε στους 170°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω σκεπασμένο για 1 ώρα και 20 λεπτά ανά κιλό κρέατος (π.χ 2 κιλά αντιστοιχούν σε 2 ώρες και 40 λεπτά ψησίματος). Ξεσκεπάζετε και ανεβάζετε τη θερμοκρασία στους 190°C, τα τελευταία 20 λεπτά για να ροδίσει. Γυρίζετε το κρέας τη διάρκεια του ψησίματος για να ψηθεί ομοιόμορφα.



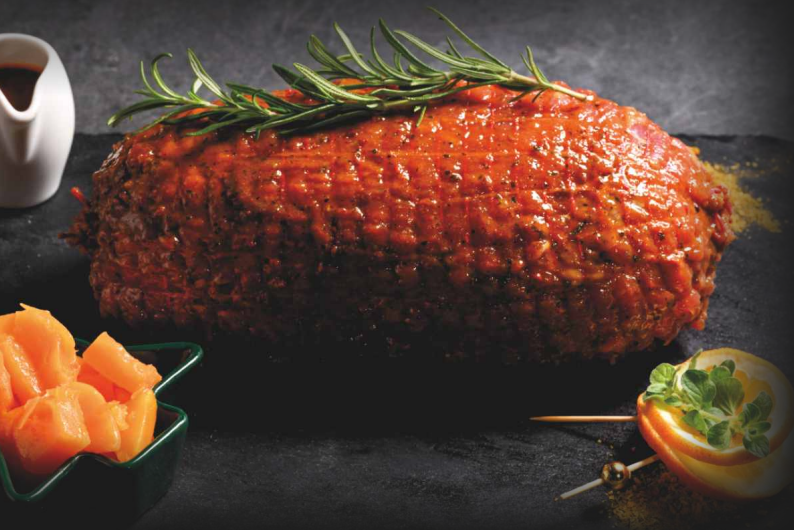
ΜΟΣΧΑΡΙ ΡΟΛΟ ΓΛΥΚΟΚΟΛΟΚΥΘΑ

Υλικά:

Γεμιστό με πάστα τρούφας, κρέμα
γλυκοκολοκύθας, βασιλομανίταρα και
παρμεζάνα

Οδηγίες ψησίματος:

Ψήνετε στους 170°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω σκεπασμένο για 1 ώρα και 20 λεπτά ανά κιλό κρέατος (π.χ 2 κιλά αντιστοιχούν σε 2 ώρες και 40 λεπτά ψησίματος). Ξεσκεπάζετε και ανεβάζετε τη θερμοκρασία στους 190°C, τα τελευταία 20 λεπτά για να ροδίσει. Γυρίζετε το κρέας τη διάρκεια του ψησίματος για να ψηθεί ομοιόμορφα.





ΓΙΟΥΡΤΙΝΟ ΡΟΔΙ

Υλικά:

Με κιμά μοσχαρίσιο, μους τυριών τυλιγμένο σε σφολιάτα

Οδηγίες ψησίματος:

Ψήνετε στους 180°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω για 35-40 λεπτά.



ΔΕΝΤΡΑΚΙ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ

Υλικά:

Με κιμά μοσχαρίσιο σε σφολιάτα

Οδηγίες ψησίματος:

Ψήνετε στους 180°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω για 30 λεπτά.



ΚΟΤΣΙ ΜΟΣΧΟΥ

Υλικά:

Με άρωμα πορτοκάλι και μείγμα μπαχαρικών

Οδηγίες ψησίματος:

Τυλίγετε το κρέας με λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο και σιγοψήνετε στους 150°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω για δύο ώρες και ένα τέταρτο. Ανεβάζετε τη θερμοκρασία στους 180°C και ψήνετε ακόμα για 45 λεπτά.



ARRANCINI

Υλικά:

με σάλτσα καρμπονάρας και spread τυριών

Οδηγίες ψησίματος:

Ψήνετε στους 180°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω για 35-40 λεπτά.



MUFFINS

Υλικά:

Με γέμιση της επιλογής σας με mozzarella, βασιλικό ή chutney ντομάτας και φέτα

Οδηγίες ψησίματος:

Ψήνετε στους 180°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω για 25-30 λεπτά.



ΚΑΝΟΛΙ ΜΟΣΧΑΡΙ

Υλικά:

Με μοσχαρίσιο κιμά και γέμιση μανιταριών

Οδηγίες ψησίματος:

Ψήνετε στους 180°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω για 20 λεπτά.



SHORT RIBS

Υλικά:

Με μαρινάδα της επιλογής σας με άρωμα Chimichurri ή Sweet smoky

Οδηγίες ψησίματος:

Τυλίγετε το κρέας με λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο και σιγοψήνετε στους 150°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω για δύο και 45 λεπτά. Ανεβάζετε τη θερμοκρασία στους 180°C και ψήνετε ακόμα για 45 λεπτά.



ΡΟΛΑΚΙ ΚΙΜΑ

Υλικά:

Με πλιγούρι, πάστα τρούφας, μανιτάρια και παρμεζάνα

Οδηγίες ψησίματος:

Ψήνετε στους 170°C, σε αντίσταση πάνω-κάτω σκεπασμένο με βρεγμένη λαδόκολλα για 1 ώρα και 20 λεπτά ανά κιλό κρέατος (π.χ 2 κιλά αντιστοιχούν σε 2 ώρες και 40 λεπτά ψησίματος). Ξεσκεπάζετε και ανεβάζετε τη θερμοκρασία στους 190°C, τα τελευταία 20 λεπτά για να ροδίσει. Γυρίζετε το κρέας τη διάρκεια του ψησίματος για να ψηθεί ομοιόμορφα.



CARPACCIO

Πρόταση σερβιρίσματος:

Πρόταση τοποθετήστε το κρέας σε πιατέλα, αλατίστε με ανθό αλατιού, προσθέστε πιπέρι τριμμένο έπειτα περιχύστε dressing φρούτων του δάσους(διατείθετε στο κατάστημα) ή extra παρθένο ελαιόλαδο ή λάδι τρούφας και προσθέστε φλοίδες παρμεζάνας και ρόκα.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΙΤΕΣ ΗΠΕΙΡΟΥ

(κατεψυγμένες)

ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ ΚΟΤΟΠΙΤΑ

Οδηγίες ψησίματος:

Ψήνετε στους 180°C-190°C, σε αντίσταση
πάνω-κάτω για 50-60 λεπτά.



***Ψήνουμε πάντα σε προθερμασμένο φούρνο**

****Οι χρόνοι ψησίματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το φούρνο**



ΚΡΕΑΤΑΓΟΡΑ ΜΠΙΜΠΑΣΗ

— PREMIUM MEAT & DELICATESSEN —

📍 4^ο χλμ. Ιωαννίνων-Αθηνών

☎ 2651 002163

www.mpimpasi.gr