

17-31

ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ

Οινοξένεια

2015

Τοπία & Γεύσεις της Αιγιαλείας

17-31

ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ

- Οδοιπορικό στην τέχνη της οινοποίησης
- Βραδιές γαστρονομίας
- Μουσικά ακούσματα
- Έφιππες περιηγήσεις σε αμπελώνες
- Προβολές ταινιών
- Τοπικές γεύσεις και οίνοι ποιότητας
- Events, ξεναγήσεις σε επισκέψιμα οινοποιεία της περιοχής

"ΧΙΛΙΕΣ ΚΑΙ ΜΙΑ ΓΕΥΣΕΙΣ..."

18-30

ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ

Όλα τα προϊόντα (φέτα, μέλι, σταφίδες, κηπευτικά, ελαιόλαδο, κρασί, κρεατικά, θαλασσινά) είναι παραγωγή της περιοχής Αιγιαλείας-Καθαβρύτων.

Τα πιάτα συνοδεύονται **απαραιτήτως** από εκλεκτά κρασιά ΟΙΝΟΞΕΝΕΙΑ (φιάλη ή ποτήρι) με extra, χαμηλή χρέωση.

Επιλέγοντας πιάτα ΟΙΝΟΞΕΝΕΙΑ συνδυασμένα με κρασιά ΟΙΝΟΞΕΝΕΙΑ λαμβάνετε μέρος σε κλήρωση ταξιδιών σε δρόμους του κρασιού. **Ανάδειξη τυχερών στη λήξη των ΟΙΝΟΞΕΝΕΙΑ:** «Άδομεν, ορχούμεθα βότρυν τον εύγεστον» με το Χορευτικό Εργαστήρι Αιγίου, **31 Αυγούστου**, Υπαίθριο Θέατρο «Γιώργος Παππάς» - Πολιτιστικό Κέντρο «Αλέκος Μέγαρης», ώρα 21:00.

Οι πλαγιές της Αιγιαλείας είναι ένας πανέμορφος, ξεχωριστός αμπελότοπος που φθάνει έως τα 1000 μ. υψόμετρο. Οι οίνοι που παράγονται στην περιοχή (Π.Ο.Π ή Π.Γ.Ε) έχουν πλούσια γεύση, τραγανή δροσιστική οξύτητα και ισχυρή προσωπικότητα.



Αναζητήστε τα events των χώρων εστίασης του δικτύου ΟΙΝΟΞΕΝΕΙΑ στο www.dikepaigialeias.gr

Πληροφορίες: ΔΗ.Κ.ΕΠ.Α.

☎ 26910-68308, Τηλ.-Fax: 26910-28210

Θα μας βρείτε:



“ΧΙΛΙΕΣ ΚΑΙ ΜΙΑ ΓΕΥΣΕΙΣ...”

Γαστρονομικές εξορμήσεις
στην Αιγιάχεια
18 - 30 Αυγούστου

Εκλεκτές ετικέτες τοπικών οίνων
συνοδεύουν γευστικά πιάτα με τοπική
ταυτότητα! Αναζητήστε τα σε ειδικές τιμές στα
επιλεγμένα σημεία του δικτύου εστίασης.



Κάθε επιλέξιμο πιάτο συνδυασμένο με κρασιά ΟΙΝΟΞΕΝΕΙΑ
συνοδεύεται με ειδικό κουπόνι συμμετοχής σε κλήρωση
ταξιδιών στους δρόμους του κρασιού!



Οι τυχεροί νικητές θα αναδειχθούν με κλήρωση στην
εκδήλωση λήξης των ΟΙΝΟΞΕΝΕΙΑ, στις 31 Αυγούστου, στο
Υπαίθριο Θέατρο «ΓΙΩΡΓΟΣ ΠΑΠΠΑΣ»

ΤΑΞΙΔΙΩΤΙΚΟΙ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΙ «ΟΙΝΟΞΕΝΕΙΑ»
Ανάδειξη τυχερών με κλήρωση

- 2 διανυκτερεύσεις με πρωινό για 1 ζευγάρι στο **Porto Carras Sithonia - Porto Carras Grand Resort**. Ξενάγηση και γευστική δοκιμή στο **Κτήμα "ΠΟΡΤΟ ΚΑΡΡΑΣ"**.
- 2 διανυκτερεύσεις με πρωινό για 1 ζευγάρι στο **Malvasia Hotel** στο **Κάστρο Μονεμβασιάς**. Ξενάγηση και γευστική δοκιμή στην **ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ**.
- 2 διανυκτερεύσεις με πρωινό για 1 ζευγάρι στο Hotel Βέρμιον στον Άγιο Νικόλαο, στη **Νάουσα Ημαθίας**, μέσα στο αιωνόβιο πλατανόδασος. Ξενάγηση και γευστική δοκιμή στο **Κτήμα "Κυρ-Γιάννη"**.
- 2 διανυκτερεύσεις με πρωινό για 1 ζευγάρι στο Hotel Edelweiss, κάτω από τους επιβλητικούς βράχους των **Μετεώρων**. Ξενάγηση και γευστική δοκιμή στο **Κτήμα "ΘΕΟΠΕΤΡΑ"**



ΚΡΑΣΙΑ ΟΙΝΟΞΕΝΕΙΑ

Λευκοί Οίνοι

Atelier 2014

Λαγόρθη Riesling - Cavino

Μέγα Σπήλαιο Μοσχάτο

Μοσχάτο - Cavino

Ασπρολίθι 2014

Ροδίτης - Άγγελος Ρούβαλης

Αετοκορφές 2014

Ροδίτης, Grenache blanc

Σταύρος Καρανικόλας

Μικρός Βοριάς 2014

Sauvignon blanc, Chardonnay

Άγγελος Ρούβαλης

Moscato 2014, ξηρός

Μοσχάτο - Acheon Winery

Siderites 2014, ξηρός

Σιδερίτης - Acheon Winery

Τετράμυθος 2014

Ροδίτης - Τετράμυθος

Ροζέ Οίνοι

Αετοκορφές 2014

Merlot, Cabernet Sauvignon

Σταύρος Καρανικόλας

Ερυθροί Οίνοι

Atelier 2014

Μαύρο Καλαβρυτινό,
Cabernet Sauvignon - Cavino

Αετοκορφές 2011

Merlot, Cabernet Sauvignon, Μαυροδάφνη
Σταύρος Καρανικόλας

Μαύρο Καλαβρυτινό 2014

Μαύρο Καλαβρυτινό - Τετράμυθος

Μηλιά 2011

Merlot, Cabernet Sauvignon,

Μαύρο Καλαβρυτινό - Τετράμυθος

Μικρός Βοριάς 2014

Merlot, Cabernet Sauvignon

Άγγελος Ρούβαλης

Laura Nera 2012, ξηρός

Μαυροδάφνη - Acheon Winery



ΔΙΚΤΥΟ ΔΙΑΜΟΝΗΣ «ΟΙΝΟΞΕΝΕΙΑ»

(αυθεντικές ταξιδιωτικές
εμπειρίες με ελληνικό πρωινό,
τοπικά προϊόντα & τοπικούς οίνους)

Ξενώνας "Μελίτη" (Παραλία Ακράτας)

Ξενώνας "Θέσση" (Τράπεζα Διακοπού)

Ξενώνας "Καθλίστη" (Άνω Διακοπό)

Ξενώνας "Γιογκαράκης"

(Ελαιώνας Διακοπού)

Hotel "Africa" (Ελαιώνας Διακοπού)

Ξενώνας "Γαία" (Βαλιμίτικα Αιγίου)

Παραδοσιακό Αρχοντικό "Γερο-Φώτη"

(Λάκκα Συμπολιτείας)

Harmony Hotel Apartments

(Λόγγος Συμπολιτείας)



ΔΙΚΤΥΟ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΩΝ ΕΞΟΡΜΗΣΕΩΝ

**Αναζητήστε τοπικά πιάτα & κρασιά
ΟΙΝΟΞΕΝΕΙΑ στο εξής δίκτυο από 18-30 Αυγούστου**

- 1 **"Altro Mezzo"**, παραλία Ακράτας (μεσημέρι & βράδυ)
- 2 **"Άκρατος Οίνος"**, Άνω Ακράτα (μεσημέρι & βράδυ)
- 3 **"Bistro 25"**, πλατεία Ακράτας (βράδυ)
- 4 **"Η Ιτιά"**, χωριό Σόλος Ακράτας (μεσημέρι & βράδυ)
- 5 **"Η Αγάπη"**, παραλία Πλατάνου (Π.Ε.Ο) (μεσημέρι & βράδυ)
- 6 **"Ο Μιχάλης"**, παραλία Πούντας (μεσημέρι & βράδυ)
- 7 **"Καταφύγιο"**, 15° χλμ. Πούντας-Καλαβρύτων (μεσημέρι)
- 8 **"Remezzo"**, παραλία Ελαιώνα (μεσημέρι & βράδυ)
- 9 **"Αρμενιστής"**, παραλία Ελαιώνα (μεσημέρι & βράδυ)
- 10 **"Ανεμόεσσα"**, παραλία Ελαιώνα (μεσημέρι & βράδυ)
- 11 **"Ο Γιαλός"** παραλία Νικολεϊκών (μεσημέρι & βράδυ)
- 12 **"Ο Γρηγόρης"**, Πυργάκι Αιγίου (μεσημέρι & βράδυ)
- 13 **"Η Παλιά Αγορά του Αιγίου"**,
έναντι Αρχ/κού Μουσείου (μεσημέρι)
- 14 **Δειπνητήριο-Εσθιτήριο "Έπρεπε"**,
παραλία Αιγίου (μεσημέρι & βράδυ)
- 15 **Κτήμα "Αγράμπελη"**, Χατζή Αιγίου (βράδυ)
(Κυριακή και μεσημέρι)
- 16 **Παραδοσιακό Αρχοντικό "Γερο-Φώτη"**,
Λάκκα Συμπολιτείας (βράδυ)
- 17 **"Refrain by Stratos"**, Παραλία Αβύθου (μεσημέρι & βράδυ)
- 18 **"Μαιστρέλι"**, παραλία Σελιανιτικών (μεσημέρι & βράδυ)
- 19 **"Me Gusta"**, παραλία Σελιανιτικών (βράδυ)
- 20 **"Κυανή Ακτή"**, παραλία Σελιανιτικών (μεσημέρι & βράδυ)
- 21 **"Η Αυλή της κυρά Μαρίας"**, πλατεία Λόγγου
(μεσημέρι & βράδυ)
- 22 **"Ψαροταβέρνα Μαζαράκης"**, Λαμπίρι Ερινεού
(μεσημέρι & βράδυ)

Παναγοπούλα



Οινοξένεια

2015
Τοπία & Γεύσεις της Αιγιάλειας

17-31
ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ



€ 9.00 **Ριζότο με φρέσκα, άγρια μανιτάρια**
αρωματισμένο με λευκό ξηρό κρασί της Αιγιάλειας και με λάδι από άγρια μανιτάρια

€ 8.00 **Σπιτικός κόκορας με φρέσκες παπαρδέλες**
μαγειρεμένος με φρέσκια ντομάτα, διάφορα αρωματικά και λευκό κρασί

€ 7.50 **Κασικάκι του χωριού**
με κολοκυθάκια

€ 4.50 **Ομελέτα καγιανά**
Αυγουλάκια του χωριού με φρέσκια ντομάτα και φέτα Καλαβρύτων

€ 8.50 **Μυστίλη Χωριάτικη!**
Προέρχεται από την αρχαία Ελλάδα και ήταν κοίλη ζύμη που έβαζαν πάνω της υδαρή φαγητά. Συνοδεύεται με σάλτσα ντομάτας, κίτρινο τυρί, φρέσκια ντομάτα, κρεμμύδι, φέτα Καλαβρύτων, χωριάτικο λουκάνικο και ρίγανη Χελμού

€ 8.50 **Ταλιατέλες «Μυλέλια»**
τρίχρωμες ταλιατέλες «Μυλέλια» με χωριάτικο λουκάνικο, ελαιόλαδο, δεντρολίβανο, κόκκινη σάλτσα, φρέσκο κρεμμύδι και φέτα Καλαβρύτων

€ 8.00 **Ντόπιο κασικάκι**
με φρέσκια ρίγανη συνοδευόμενο με ρύζι ή πατάτες

€ 7.00 **Άγρια μανιτάρια του Χελμού**
μανιτάρια, συγκομιδής του ιδιοκτήτη σωταρισμένα με κρεμμυδάκι και σβησμένα με λευκό κρασί



€ 5.00 **Ντολμαδάκια**
με αμπελόφυλλο αυγολέμονο

€ 7.00 **Κασικάκι λαδορίγανη**
με πατάτες ή ρύζι

€ 6.00 **Βακαλάος σκορδαλιά**

€ 6.00 **Σουτζουκάκια**
με πατάτες ή πουρέ πατάτας

€ 8.50 **Κόκορας με χοντρό μακαρόνι ή με χυλοπίτες Καλαβρύτων**

€ 8.50 **Αρνάκι ντόπιο λαδορίγανη.**
Συνοδεύεται με πατατούλες ή χυλοπίτες Καλαβρύτων

€ 8.50 **Σπιτικός κοκκινιστός κόκορας**
με παραδοσιακές χυλοπίτες & μυζήθρα Καλαβρύτων

€ 12.50 **Φρέσκο ψητό καλαμάρι**
με ελαιόλαδο, ψητά λαχανικά και σάλτσα γιαουρτιού Καλαβρύτων με άρωμα σταφίδας

€ 8.00 **Μοσχαραάκι σταμνάτο ατομικό**
με φέτα Καλαβρύτων & πατατούλες

€ 7.50 **Ρεμπέτικη τηγανιά**
πανσέτες χοιρινές μαριναρισμένες με αρωματικά φυτά με σάλτσα γιαουρτιού Καλαβρύτων





€ 8.50 **Κουνελάκι στιφάδο**

10



€ 8.50 **Αρνάκι με κολοκυθάκια**

11

€ 6.50 **Κοντοσούβλι παρέακι**
χοιρινό, κοτόπουλο
και προβατίνα ενώνουν
τα αρώματά τους

€ 7.50 **Μοσχαρακι με μελιτζάνες**

€ 6.00 **Καλοκαιρινό
περιβολομαγείρεμα
λαχανικών**

Μελιτζάνες γεμιστές με
ψηλοκομμένα λαχανικά,
φρέσκα μυρωδικά και στην
κορυφή θρυμματισμένη
φέτα Καλαβρύτων

€ 6.00

Τράγος ασπρογιάνχι
Βουνίσιο κρέας του χωριού,
μαγειρεμένο με μπόλικα
κρεμμυδάκια σε παρθένο
ελαιόλαδο

12

€ 6.00 **Σαρδέλες φιλέτο
τυλιγμένες σε
αμπελόφυλλο,**

γεμιστές με σκορδάκι και
μαϊντανό και ψημένες
στη σάρα!

€ 7.00 **«Μεθυσμένο» χοιρινό**
με σταφύλι, σθησμένο
με ροδίτη, μούστο και
συνοδευόμενο με ρύζι!

13

€ 8.50 **Κοκκινιστό μοσχάρι
με πουρέ μελιτζάνας**
(χουνκιάρ μπεγεντί)
Φαγητό που έφεραν οι
πρόσφυγες του Συνοικισμού

€ 10.00 **Λιγκουίνι ή ρύζι με
θαλασσινά ημέρας**
(Μύδια ή γαρίδες ή
γυαλιστερές ή κουτσομούρες)

14

€ 8.00 **Βακαλόδος παστός**
με φρέσκια ντομάτα,
κρεμμυδάκια και σταφίδα,
ψημένος στον ξυλόφουρνο

€ 7.50 **Βεργάδι ασπρογιάνχι,**
μεγαλωμένο κατσικάκι της
ορεινής Αιγιάλειας στον
ξυλόφουρνο

15



ΑΠΟΔΡΑΣΗ ΣΤΟΥΣ ΛΟΦΟΥΣ ΤΩΝ ΑΜΠΕΛΑΙΩΝ

€ 8.00 **Χωριάτικος κόκορας**
με χειροποίητα
τουτουμάκια

€ 8.00 **Γεμιστά του περιβολιού**
με ρύζι και σταφίδες Αιγιάλειας

16



€ 8.00 **Κριθαρότο
με φρέσκο καλαμάρι**
και σταφίδα Αιγιάλειας

€ 8.00 **Γαλέος σκορδαλιά**

17



€ 8.50 **Κακκαβιά ψαρόσουπα
με φρέσκα ψάρια του
Κορινθιακού**
με καροτάκι, κρεμμύδι σέλινο
και πατατούλες

€ 9.00 **Φρέσκα φιλετάκια Γατσουλίνια
(Γαλέος) με σκορδαλιά**

18



€ 7.00 **Κεφτεδάκια κοκκινιστά
«της γιαγιάς»**
σερβίρονται με φρέσκιες
τηγαντές πατάτες ή
με μακαρόνια

€ 6.00 **Μπριόμ λαχανικών**
με φέτα Καλαβρύτων

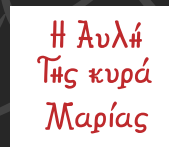
19



€ 7.50 **Μπακαλιάρος
σκορδαλιά**

€ 6.00 **Μουσακάς**

20



5.50 **Γεμιστά**
με λαχανικά κήπου
και φέτα Καλαβρύτων

6.50 **Κρασάτο χοιρινό**
με ρίγανη και ελαιόλαδο,
συνοδευόμενο
με ρύζι ή πατάτες

21



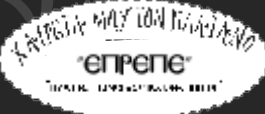
€ 7.00 **Μύδια σαγανάκι**
Μύδια Κορινθιακού
με φέτα Καλαβρύτων

€ 8.00 **Φρέσκο ψάρι
Κορινθιακού πλάκι**
με μυρωδικά

22

Ο ΓΡΗΓΟΡΗΣ

**Η Ψαλιά Αϊτόρα
Του Αϊτίου**



αχραμπελη



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΑΧΑΪΑΣ

Από το 1836