

Ταξίδι στην  
**ελληνική  
κουζίνα**

Για να πάρετε μια «γεύση» από Ελλάδα, δε χρειάζεται να περιμένετε να προσγειωθούμε. Η Olympic Air παρουσιάζει το νέο της μενού, το οποίο σχεδίασε για την Business Class ο executive chef της Olympic Catering και πρόεδρος της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδας, κ. Μίλτος Καρούμπας. Η ελληνική γαστρονομία έχει ανοίξει τα φτερά της για τα καλά...

*A Journey Into Greek Cuisine.  
You don't need to wait until we land in order to get a "taste" of Greece. Olympic Air presents its new menu, which was prepared for its business class passengers by the Executive Chef of Olympic Catering and President of the Greek Chef's Club Mr. Milto Karoubas. Greek culinary art has spread its wings for good...*



# aromatherapy

Λευκό Μοσχάτο κρασί,  
από τον ορεινό  
Σαμιώτικο αμπελώνα,  
με τα πλούσια αρώματα  
της ελληνικής γης



GARAMONDdesign

  
**ΕοξEAMoY**

Εκλεκτοί γλυκείς  
και ξηροί οίνοι από τη Σάμο

Ένωση Οινοποιτικών  
Συνεταιρισμών Σάμου  
Μαλαγάρη, 83100 Σάμος  
T +30 227 308 7511  
Αποκλειστική διάθεση:  
Β.Σ. ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ ΑΒΕΕΠ,  
Αγ. Στέφανος Αττικής  
T +30 210 814 1801  
[www.karoulia.gr](http://www.karoulia.gr)





### Η ελληνική κουζίνα και τα τοπικά προϊόντα

της Ελλάδας έχουν ανοίξει τα φτερά τους κάνοντας τη χώρα μας έναν από τους πιο διάσημους γαστρονομικούς προορισμούς στο κόσμο. Η μαστίχα Χίου, ο κρόκος Κοζάνης (το δικό μας πολύτιμο σαφράν), τα προϊόντα ΠΟΠ (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης) και αμέτρητες ακόμα ντόπιες πρώτες ύλες, κερδίζουν συνεχώς θαυμαστές, μας εκπροσωπούν στο εξωτερικό και διαπρέπουν. Αναρωτηθήκατε ποτέ τι κάνει τα ελληνικά προϊόντα τόσο ξεχωριστά; Είναι ο τρόπος που καλλιεργούνται και παράγονται, είναι ο ελληνικός ήλιος, το μικροκλίμα των διαφόρων περιοχών, η μορφολογία του εδάφους, οι άνυδρες αηλιά και οι εύφορες εκτάσεις, μια γη –με λίγα λόγια- που «δαμάστηκε» στα χέρια των Ελλήνων παραγωγών και προσέφερε ό,τι καλύτερο είχε.

### Μαζί με τα προϊόντα ήρθαν και οι συνταγές.

Συνταγές από νησιά αηλιά και την ηπειρωτική Ελλάδα, που πέρασαν από γενιά σε γενιά και εξελίχθηκαν μέχρι σήμερα, άλλες κρατώντας ανέγγιχτη την παράδοση και άλλες «υιοθετώντας» πιο σύγχρονα γευστικά χαρακτηριστικά. Σε αυτές τις συνταγές και σε αυτά τα προϊόντα, η Olympic Air θέλησε να αποδώσει ένα φόρο τιμής. Το νέο της μενού που δημιουργήθηκε από έναν πολύτιμο εκπρόσωπο της ελληνικής γαστρονομικής ιστορίας, τον κ. Μίλτο Καρούμπα, executive chef της Olympic Catering και πρόεδρο της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδας. Μαζί του, μετά από πολλές επιλογές, δοκιμές και συνταγές, καταλήξαμε σε ένα μενού με ελληνική ψυχή που σερβίρεται στους επιβάτες της Business Class. Αυτές είναι οι φινελίστ γεύσεις και είναι έτοιμες να τις δοκιμάσετε!

### Greek cuisine and local Greek products

have spread their wings, making Greece one of the most famous destinations in the world for culinary arts. Mastic from Chios, Krokos Kozanis (Greek red saffron), Protected Designation of Origin (PDO) products, and countless other local primary ingredients continue to gain fans, represent Greece abroad, and enjoy great success on the supermarket aisles and the dinner table. Have you ever asked yourself what is it that makes Greek products stand out like they do? It has to do with the way they are grown and produced, the Greek sun, the microclimate across various regions of the country, the make-up of the terrain, the arid and fertile plots of land, and the soil that – to put it simply – was “tamed” by the hands of Greek farmers so it could grow nothing but the best.

### And together with fine agricultural products came phenomenal recipes.

These recipes originate from the islands and mainland Greece, and were passed from generation to generation until they finally took their present-day form, some preserving the tradition intact, while others “adopting” more modern flavor selections. Olympic Air wanted to pay tribute to these recipes and products through its new menu, which was created by an invaluable contributor to Greek culinary history, Mr. Miltos Karoubas, Executive Chef of Olympic Catering and President of the Greek Chef’s Club. Together, after reviewing many selections, sampling plenty of dishes, and going over tons of recipes, we decided on a menu with a lot of Greek soul that is served to our business class passengers. These are the flavors that have made the cut and are ready for your dining enjoyment.



ΠΙΟΤΟΠΟΙΙΑ ΧΙΟΥ ΣΤΟΥΠΑΚΗ Α.Ε., [www.stoupakis-distillery.gr](http://www.stoupakis-distillery.gr)





**Χωριάτικη σαλάτα με τυρί φέτα ΠΟΠ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ**

Πιο ελληνική δεν γίνεται. Φρέσκια ντομάτα με αγγούρι, πιπεριά για να τονίζει το σύνολο και κρεμμυδάκι. Ντρέσινγκ απλό, από παρθένο ελαιόλαδο και ελληνικό ξίδι. Από πάνω τη συνοδεύει μια φέτα που έχει τις περγαμνές της: είναι ΠΟΠ, δηλαδή Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης που σημαίνει ότι η φέτα που παράγεται στην Ελασσόνα παίρνει τόσο ιδιαίτερα χαρακτηριστικά από τον τόπο της που δεν την μπερδεύεις με καμία άλλη.

**Greek Salad with Feta Cheese PDO ELASSONA**

It doesn't get more Greek than this. Fresh tomatoes and cucumbers, mixed together with peppers and onions to accentuate the taste. The dressing is simple, made from virgin olive oil and Greek vinegar. And to top it off, it is accompanied by a feta cheese that has earned an important distinction: it is a PDO product, a Protected Designation of Origin product, which means that the feta made in Elassona possesses such unique characteristics from its place of origin that it cannot be confused with any other product.

**Σαλάτα με τόνο ΑΛΟΝΝΗΣΟΥ**

Για αυτή τη συνταγή ένα νησί των Σποράδων «βάζει τα δυνατά του». Η Αλόνησος, είναι ένα νησάκι χαμηλών τόνων, ξακουστό όμως ως η πατρίδα των καλύτερων... τόνων. Τα καΐκια του νησιού βγαίνουν στα ανοιχτά πολλές ώρες πριν χαράξει και ρίχνουν τα παραγάδια. Ο μοναδικός αυτός τόνος αφού ψαρευτεί, φιλετάρεται όπως παλιά, με πολλή προσοχή και φεύγει ολόφρεσκος και χωρίς συντηρητικά για να κάνει το ταξίδι του στην υπόλοιπη Ελλάδα.

**Salad with Tuna from ALONNISOS**

This island from the Sporades "makes a strong showing" with this recipe. Alonnisos is a small, quiet island that has earned fame as the home of the finest... tuna. The island's fishing boats go out to sea hours before the sun comes up and cast their nets. After being caught, this unique tuna is very carefully cut into pieces of fillet, just like in the old days, and brought to land fresh as can be, without any preservatives, before being sent out to the rest of Greece.



Μασάμε Υγιεινά! Μασάμε Ελληνικά!

Μειώνει την τερηδόνα και την ουλίτιδα  
Περιορίζει την ξηροστομία  
Εκγυμνάζει τα ούλα  
Προσδίδει φρεσκάδα

Antonia Skaraki

THE GREEK DENTAL CHEWING GUM.  
[www.myelma.gr](http://www.myelma.gr), [info@mastihashop.com](mailto:info@mastihashop.com)





**Κοτόπουλο Μπαρδουνιώτικο από τη ΛΑΚΩΝΙΑ**

Συνταγή που πήρε το όνομά της από τα Μπαρδουνοχώρια της Λακωνίας. Σε αυτό το καταπράσινο περιβάλλον, οι ντόπιοι επιδιόδονται σε μαγειρέματα με κόκορα ή κοτόπουλο -κοκκινιστό και ελαφρώς πικάντικο- που σερβίρεται με παραδοσιακές χειροποίητες χυλοπίτες. Σε κάποια χωριά η συνταγή εμπλουτίζεται και με λίγο τυρί που λιώνει μαζί με το φαγητό.

**Bardouniotiko-Style Chicken from LACONIA**

This recipe got its name from the Bardounia villages in Laconia. There in this lush green area, the locals display their talents by preparing braised – and mildly spicy – rooster or chicken, which is served with traditional homemade noodles called “hilopita.” Some villages augment this recipe by adding a little cheese that melts during the cooking and adds a new twist to the flavor.



**Μοσχάρι σοφρίτο από την ΚΕΡΚΥΡΑ**

Κάθε φορά που προσγειωνόμαστε στην όμορφη Κέρκυρα, μια ανοιχτή κουζίνα μας περιμένει σε μια από τις βενετσιάνικες γειτονιές. Ένα από τα πιο διαδεδομένα πιάτα του νησιού είναι το σοφρίτο, τρυφερό κρέας που παίρνει γεύση και άρωμα από σκόρδο, φρεσκοκομμένο μαϊντανό και ξύδι.

**Veal Sofrito from CORFU**

Each year that we land in lovely Corfu, there is an open kitchen waiting for us in one of the Venetian neighborhoods. One of the island’s most popular dishes is soffrito, a tender meat dish that gets its flavor and scent from garlic, freshly cut parsley, and vinegar.



**Κοτόπουλο με λιαστή ντομάτα ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ**

Η Σαντορίνη δεν είναι διάσημη μόνο για την Καθντέρα της, την ηφαιστειακή της ομορφιά και τα ηλιοβασιλέματα. Στους κύκλους των καλοφαγάδων είναι πολύ γνωστή για τη φάβα και τη ντόπια ποικιλία ντομάτας. Εδώ χρησιμοποιήσαμε τη διάσημη άνυδρη ντομάτα Σαντορίνης, στη λιαστή της έκδοση.

**Chicken with Sundried Tomatoes from SANTORINI**

Santorini is not only famous for its Caldera, volcanic beauty, and sunsets. Among gourmets, it is widely known for its split peas and its local variety of tomatoes. For this recipe, we used the famous arid Santorini tomato, in its sundried form.



**Χοιρινό ψαρονέφρι ΓΡΕΒΕΝΩΝ με σάλτσα αποξηραμένων φρούτων**

Ένα γρεβενιώτικο παιχνίδι λεπτών γεύσεων που συνδυάζει την γλυκύτητα από τα αποξηραμένα φρούτα, όπως δαμάσκηνα και βερικόκα, με τη νοστιμιά του χοιρινού φιλέτου.

**Pork Psaronefri (Tenderloin) from GREVENA with Dried-Fruit Sauce**

This is a Grevena-style combination creating a delicate balance of flavors that feature the sweetness of dried fruits like prunes and apricots with the savory taste of a pork loin.

*Παρέα*



ΟΥΖΟ ΚΑΖΑΝΙΣΤΟ ΣΤΟΥΠΙΑΚΗ

*Λονοδεύει την κάθε σου στιγμή*



ΠΟΤΟΠΟΙΑ ΧΙΟΥ ΣΤΟΥΠΙΑΚΗ Α.Ε., [www.stoupakis-distillery.gr](http://www.stoupakis-distillery.gr)





**Μοσχάρι αυγολέμονο με κρόκο ΚΟΖΑΝΗΣ**  
Είναι το ελληνικό σαφράν ή ζαφορά, το πιο γνωστό γκουρμέ ελληνικό μπαχαρικό. Σε όποιο πιάτο μπει, χαρίζει ένα υπέροχο χρυσό χρώμα δίνοντας άρωμα και γεύση που απογειώνει το σύνολο. Το προνόμιο της καλλιέργειάς του το έχει αποκλειστικά η Κοζάνη αλλά το προνόμιο της γεύσης του ανήκει σε όλους. Προέρχεται από ένα στίγμα λουλουδιού που μαζεύεται με πολύ μόχθο για να αποξηρανθεί και να δώσει το τελικό προϊόν που μοιάζει με λεπτές κόκκινες κλωστές. Για να δημιουργηθούν μόλις 100 γρ. κρόκου χρειάζονται 50.000 περίπου στίγματα! Σε αυτή τη συνταγή, το κοζανίτικο σαφράν δένει απόλυτα με την κλασική σάλτσα αυγολέμονο και το μοσχαράκι.

**Avgolemono Veal with Red Saffron from KOZANI**  
Greek saffron or zafora is the most widely known Greek gourmet spice. It gives food a wonderful golden color and a scent and flavor that provides a surge of taste to the entire dish, regardless of the type of food it is added to. Kozani has the exclusive privilege of growing this spice, but everyone enjoys the privilege of savoring it. It comes from the stigma of a flower that is collected with much hard work and then dried. The final product resembles fine red threads. About 50,000 stigmas are needed to make just 100 grams of saffron. The saffron from Kozani blends wonderfully with the classic avgolemono sauce and veal used in this recipe.

saradis



1| Πάστα με φιστίκι ΑΙΓΙΝΗΣ.  
2| Πάστα με γιαούρτι και κανέλα.  
3| Πάστα με μήλο και σταφίδες ΚΟΡΙΝΘΟΥ.

Αν όταν ακούτε την λέξη «πάστα» σας έρχεται στο μυαλό η κλασική πάστα ζαχαροπλαστικής, ήρθε η ώρα να αναθεωρήσετε. «Μέσα στην ποικιλία των γλυκών που προσφέρουμε» λέει ο chef κ. Καρούμπας που επιμελήθηκε το μενού, «εκτός από τα αμιγώς Ελληνικά παραδοσιακά γλυκά, έχουμε δημιουργήσει και μια σειρά από πάστες να μεν γαλλικού τύπου, αλλά με τη συμμετοχή ελληνικών πρώτων υλών. Με αυτό τον τρόπο θέλουμε να δείξουμε ότι οι ελληνικές πρώτες

1| Pastry with Pistachios from AEGINA.  
2| Yogurt and Cinnamon Pastry.  
3| Apple Pastry with Raisin from CORINTH.

If the word "pastry" brings to mind the classic desserts you would expect to find in a traditional pastry shop, then the time has come to expand your horizons. "Among the variety of sweets that we serve, in addition to purely Greek traditional sweets, we have created a series of pastries that may be French-influenced but feature primary ingredients from Greece," says our chef Mr. Karoubas, who created the menu. "We chose this

ύλες μπορούν να σταθούν επάξια στη διεθνή γαστρονομία και να βοηθήσουμε στην προώθησή τους». Για την πρώτη πάστα, η Κόρινθος μας δίνει το καλύτερό της: τις σταφίδες της που μεγαλώνουν στα αμπελοτόπια της περιοχής και στεγνώνουν κάτω από τον ελληνικό ήλιο. Στη δεύτερη θα ξεχωρίσετε την βελούδινη υφή του γιαουρτιού που «παντρεύεται» με το ζεστό άρωμα της κανέλας. Στην τρίτη, κυρίαρχο ρόλο έχει το φιστίκι Αιγίνης, ένας ξηρός καρπός πολυτίμος και κατοχυρωμένος ως ΠΟΠ (Προστατευόμενος Ονομασίας Προέλευσης). Καλλιέργεται –κατά παράδοση– στην Αίγινα και διακρίνεται παγκοσμίως για τη νοστιμιά του.

way to demonstrate that primary Greek ingredients can worthily hold their own in international culinary art, and as a result, we can help promote them," he adds. For the first pastry, Corinth offers its finest product: its raisins, which are grown in the local vineyards and dried under the Greek sun. For the second pastry, you can distinguish the velvety feel of the yogurt, which is "paired" with the warm flavor of cinnamon. The third pastry features pistachios from Aegina, an invaluable nut that is labeled a PDO (Protected Designation of Origin) product. It is traditionally grown in Aegina and known worldwide for its delicious taste.



4C  
/M



#### Ραβανί ΒΕΡΟΙΑΣ

Αλεύρι, σιμιγδάλι, γιαούρτι, άρωμα βανίλιας. Αυτά είναι μόνο μερικά από τα υλικά που φτιάχνουν αυτό το γνωστό σιροπιαστό γλυκό. Λένε ότι θέλει μεγάλη μαστοριά για να πετύχει και όλη αυτή η μαστοριά είναι μαζεμένη λίγο πιο μακριά από τη Θεσσαλονίκη, στη Βέροια. Όταν βρίσκει κανείς το σωστό μέρος και τη σωστή συνταγή, δε χρειάζεται να ψάχνει άλλο...

#### Ravani from VEROIA

Flour, semolina, yogurt, and vanilla flavor. These are just some of the ingredients used to make this well-known syrupy sweet. They say that you need a lot of skill to get this sweet to come out right, and all this skill seems to be concentrated just a little further over from Thessaloniki, in the city Veroia. When someone finds the right the location and the right recipe, then they don't need to search any further...

#### Μους με μαστίχα ΧΙΟΥ

Όποτε πετάμε για το νησί της Χίου είναι σαν να μας τραβεί το μεθυστικό άρωμα της μαστίχας. Η μαστίχα καλλιεργείται μόνο εκεί, στα ονομαστά Μαστιχοχώρια. Οι ντόπιοι, με μια ειδική διαδικασία, ξύνουν τον φλοιό των μαστιχοδεντρών (που είναι γνωστά και ως σχίνιοι) και παίρνουν το έκκριμά τους, που θα ακούσετε να το λένε και «δάκρυ του σχίνου». Αυτό το... δάκρυ είναι προϊόν ΠΟΠ (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης) και έχει οπαδούς σε όλη τη μήκη και πλάτη της γης. Η μους που φτιάξαμε, είναι μια κρέμα βανίλια με δροσερό γιαούρτι που παίρνει το ασυνήθιστο άρωμά της από τριμμένη μαστίχα Χίου.

#### Mousse with Mastic from CHIOS

Whenever we fly to the island of Chios, it is as if we are drawn in by the intoxicating fragrance of mastic. This product only grows there, in the famous Mastic villages. The locals follow a special procedure to scrape off the bark from the mastic trees (also known as the "schinia" tree) and take its resin, which they often refer to as the "schinia's tear." This... tear is a PDO (Protected Designation of Origin) product and has aficionados from all over the world. The mousse that we serve is made from a vanilla cream with refreshing yogurt, which gets its unrivaled flavor from the bits of mastic from Chios that are added to it.



1|

2|

#### 1| Γιαούρτι με γλυκό κουταλιού τριαντάφυλλο.

Τα γλυκά του κουταλιού τρώγονται με μανιά και είναι από τους πιο διαχρονικούς εκφραστές της ελληνικής ζαχαροπλαστικής. Το γλυκό τριαντάφυλλο γίνεται από αθηθινά ροδοπέταλα που σιγοβράζουν μαζί με αγνό σιρόπι ζάχαρης, μέχρι να γίνουν σχεδόν διάφανα, ενώ το βύσσινο, δίνει τη δική του ξεχωριστή σπιτική γλύκα. Και τα δυο ταιριάζουν πολύ με το ανεπαίσθητα ξινό γιαούρτι.

#### Yogurt with Rose Jam.

Yogurt with Sour Cherry Jam. Spoon sweets are a taste sensation and one of the most timeless treats of Greek pastry making. Rose jam is made from real rose petals that are slowly boiled with pure sugar syrup until they become transparent, while the sour cherry has its own unique household sweetness. Both of them go very nicely with the mildly sour yogurt.

#### Ανθότυρος ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

Λευκό και μαλακό αγαπημένο τυρί που τρώγεται πολύ ευχάριστα σκέτο για να μπορέσει να αποκαλύψει την υφή του και τη διακριτική του γεύση από πρόβειο, κατσικίσιο ή αιγοπρόβειο γάλα. Φτιάχνεται σε διάφορα μέρη της Ελλάδας, αλλά της Θεσσαλίας είναι πιο ελαφρύ, σαν ένα συμπαγές σύννεφο τυριού.

#### Anthotyros from THESSALY

This popular white and soft cheese is great for eating alone so as to discover its texture and distinctive taste. Made from sheep or goat's milk, or a combination of the two, it is produced in various areas of Greece, but Thessaly's is lighter, like a solid cloud of cheese.

#### Γραβιέρα ΝΑΞΟΥ

Οι φίλοι των τυριών την κατατάσσουν στα καλύτερα ελληνικά τυριά. Είναι ΠΟΠ γιατί μόνο στη Νάξο καταφέρνουν να φτιάξουν ένα τέτοιο κίτρινο τυρί, από αγελαδινό –αντί για πρόβειο- γάλα, που νοστιμεύει όσο ωριμάζει.

#### Graviera from NAXOS

Cheese lovers rank it among Greece's top cheeses. It is classified as a PDO product because a yellow cheese like this is only made in Naxos from cow's milk – instead of sheep's milk – which makes it tastier as it ages.

Antonia Skaraki

*celebrate the senses!*



mastihaspirit  
mastihashop

goods for the senses. mastihashop.com





### Ο άνθρωπος πίσω από το μενού

Ο κ. Μίητος Καρούμπας είναι ο executive chef της Olympic Catering και Πρόεδρος της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδας. Τον βρήκαμε επί το έργον, να βάζει τις τελευταίες πινελιές στο νέο μενού...

### Ποια είναι η φιλοσοφία που κρύβεται πίσω από το νέο μενού της Olympic Air? Πώς προέκυψε η όλη ιδέα;

Η Olympic Air στηρίζει την ελληνική γαστρονομία και τις τοπικές πρώτες ύλες. Ανανεώσαμε το μενού μας δίνοντας έμφαση στις αγαπημένες γεύσεις και συνταγές της ελληνικής υπαίθρου. Γνωρίζουμε όλοι ότι οι γεύσεις της ελληνικής γαστρονομίας είναι αξεπέραστες από όποιο γεωγραφικό διαμέρισμα και αν προέρχονται. Δημιουργήσαμε ένα μενού με συστατικά από την Κρήτη μέχρι την Αιόνη και από την Κόρινθο ως τη Μακεδονία, βασισμένο σε παραδοσιακές συνταγές. Η νέα μας πρόταση, σε συνδυασμό με τα ελληνικά κρασιά που προσφέρονται, απογειώνει γευστικά τον επιβάτη. Άλλωστε ένα αεροπορικό μενού πρέπει να καλύπτει τις γευστικές προτιμήσεις της πλειονότητας των επιβατών, λαμβάνοντας φυσικά υπόψη τον προορισμό, τον χρόνο πτήσης, ακόμη και τις θρησκευτικές συνήθειες. Η Olympic Air έρχεται, λοιπόν, να δώσει μια ταυτότητα στο γεύμα που προσφέρεται, βασιζόμενη κυρίως στην ελληνική κουζίνα, που είναι παγκοσμίως αναγνωρισμένη για τη γεύση της, την ποικιλία των προϊόντων αλλά και για την πλούσια διατροφική της αξία.

### Ο άνθρωπος πίσω από το μενού

Ο κ. Μίητος Καρούμπας είναι ο executive chef της Olympic Catering και Πρόεδρος της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδας. Τον βρήκαμε επί το έργον, να βάζει τις τελευταίες πινελιές στο νέο μενού...

### Ποια είναι η φιλοσοφία που κρύβεται πίσω από το νέο μενού της Olympic Air? Πώς προέκυψε η όλη ιδέα;

Η Olympic Air στηρίζει την ελληνική γαστρονομία και τις τοπικές πρώτες ύλες. Ανανεώσαμε το μενού μας δίνοντας έμφαση στις αγαπημένες γεύσεις και συνταγές της ελληνικής υπαίθρου. Γνωρίζουμε όλοι ότι οι γεύσεις της ελληνικής γαστρονομίας είναι αξεπέραστες από όποιο γεωγραφικό διαμέρισμα και αν προέρχονται. Δημιουργήσαμε ένα μενού με συστατικά από την Κρήτη μέχρι την Αιόνη και από την Κόρινθο ως τη Μακεδονία, βασισμένο σε παραδοσιακές συνταγές. Η νέα μας πρόταση, σε συνδυασμό με τα ελληνικά κρασιά που προσφέρονται, απογειώνει γευστικά τον επιβάτη. Άλλωστε ένα αεροπορικό μενού πρέπει να καλύπτει τις γευστικές προτιμήσεις της πλειονότητας των επιβατών, λαμβάνοντας φυσικά υπόψη τον προορισμό, τον χρόνο πτήσης, ακόμη και τις θρησκευτικές συνήθειες. Η Olympic Air έρχεται, λοιπόν, να δώσει μια ταυτότητα στο γεύμα που προσφέρεται, βασιζόμενη κυρίως στην ελληνική κουζίνα, που είναι παγκοσμίως αναγνωρισμένη για τη γεύση της, την ποικιλία των προϊόντων αλλά και για την πλούσια διατροφική της αξία.



firstad



## Μέγα Κεμπάπ Γιαούρτι® Mega Kebab Yoghurt® Η παράδοση απογειώνεται πάλι. Tradition takes off again.

Πλάσαμε ολόφρεσκο κιμά από αρνί και μοσχάρι με αγνά μυρωδικά και θαλασσινό αλάτι και ισορροπήσαμε τη σπιρτάδα του γεμίζοντάς τον με αγνό Ελληνικό γιαούρτι!

Η νέα έκπληξη στη γεύση έχει και πάλι την υπογραφή του Μέγα Γύρου.

We mixed fresh lamb and veal minced meat seasoned with fresh herbs and sea salt and balanced this piquant taste with pure Greek yoghurt!

The new surprise in taste is once again guaranteed by the "Megas Gyros" signature.

