

Yöresel Kahvaltı Ürünlerimiz



Yumurta

Sırapınar'da arazide serbest dolaşarak yem bulan tavuklardan her hafta sonu alınmaktadır.



Bal / Petek veya süzme

Kars yöresi 1700 m. üzeri bölgelerden gelmektedir. Arılar burada sadece, tarım ilacının olmadığı mera çiçeklerinden bal üretmektedirler.



Tulum Peyniri / Özel imalat

Şavak yaylalarında hayvanların sütlerinden özel olarak imal ettirilmiş her biri 1000 gr – 1300 gr gelen keçi tulumları içinde bize gelmektedir.



Siyah / Yeşil zeytin

İznik yöresinden özek olarak getirilmektedir.



Ezine Keçi Peyniri

Ezine'den özel olarak getirilmektedir.



Reçeller

Küçükkuuyu Bölgesindeki , Nusratlı ve Küçükçetmi, Kastamonu , İznik ve Vize yöresi köylerinden katkısız olarak , mevsimine göre süpürge çalısı çiçeği reçeli, frenk üzümü reçeli, portakal reçeli vb reçeller, özel olarak getirilmektedir. Seçiminize yaklaşık 33 adet reçel sunulmuştur.



Marmelat

Merzifon Bölgesinden Kızılık marmeladı ve Alıç Marmeladı % 100 doğal olarak üretilmektedir. Erik marmeladı Küçükkuuyu'dan gelmektedir.



Ahlat (Ormanda yetişen yabani armut)Pekmezi

Kastamonu Bölgesinde , odun ateşinde tarafımıza özel olarak üretilmiştir.



Karadut Pekmezi

Kırklareli, Vize yöresinden, şekersiz olarak üretilmektedir



Manda Yoğurdu / Keçi Yoğurdu

Görel Bölgesinde doğal olarak imal edilmiştir.



Manda Kaymağı

Artık bulunması çok zor olan bu ürün, doğal olarak sipariş üzerine tarafımıza üretilmektedir.



Kars Gravyer Peyniri

Özel sipariş üzerine Ardahan'dan getirilmektedir.



Obruk Peyniri :

Karaman'ın Divle köyü ve civarında üretildikten sonra obruk mağarasında olgunlaştırılan peynirdir, diğer tulum peynirlerinden farklı olarak mağarada olgunlaştığı için mağaradaki küf Divle obruk tulum peynirinin tadına yansımaktadır. Mağarada olgunlaşan tulum kızıl bir renge sahip olur ve bu kızıl rengi sağlayan yalnızca Divle Obruk mağarasında bulunan bakterilerden kaynaklanır, bu mağara yaz kış aynı sıcaklığa sahiptir



Kargı Tulum Peyniri :

Kargı tulum peyniri memleketimiz olan Çorumun Kargı ilçesinde asırlardan bu yana geleneksel yöntemlerle yaylada üretilen farklı bir lezzettir.Tamamıyla doğal yöntemlerle üretilen bu lezzet Avrupa da bazı yarışmalarda derece alıp en iyi 3 peynir sıralamasına adını yazdırmıştır.Kargı tulum peyniri yaylada otlayan hayvanların sütünden bahar aylarında üretimine başlanarak 6 ay boyunca üretim sürecinden geçer.Çiğ süttten yapıldığı halde kesinlikle hiç bir şekilde bakteri barındırmaz ve bu üniversitelerde tez konusu olup araştırılması yapılmıştır.6 ay sonunda bez torbalarda suyu akıtılarak olgunlaşan peynirler tamamıyla elle üretilmiş koyun derilerine basılır ve piyasaya sürülür.



Bohça Peyniri :

İç kısmı taze süt çökeleği ve taze süzme yoğurttan, baharatlar ve ceviz ile zenginleştirilip toplanarak, dış kısmı ise yine peynir ile sarılıp bağlanarak özel bohça şekli verilen , Manisa Bölgesinin bir peyniridir.



Pul Biberli, Cevizli, Üzümlü Kaşar Peynir

Manisa Yöresi peynirlerdendir.



Nisan Peyniri :

Kars yöresinin bir tür Kaşar peyniridir. Hayvanlar tüm kış kuru ot yerler. Nisan ayında ilk yeşil filizler kardan çıkmaya başladığında, otlamaya başlarlar. Ama vücutları ilk defa samandan sonra yeşil ot gördüğünden, sütleri hafif ekşi olur. Bu süttten yapılan kaşar peynirine Nisan ayında üretildiği için, Nisan Peyniri adı verilir. Kısa süre için bulunabilen bir peynir türüdür.



Malakan Peyniri :

Rus Çarı II. Aleksandr tarafından 141 yıl önce Kars'a yerleştirilen Malakanların yaptığı ancak son yıllarda unutulmaya yüz tutan Malakan peyniri Kars Yöresinde yeniden üretilip sofralara sunulmaya başlandı. Böylece yeniden gün yüzüne çıkartılıp kaybolması önlenen Malakan peyniri, ağızda süt ve krema tadı bırakması ile çok yumuşak bir tada sahiptir.



Özel lezzetler

Petek Bal

Gaziantep Su Böreği

Gaziantep Katmer



Tokat Elbiseli Sucuk

Mermerşahi denilen bezler kesilip dikilerek ambalaj malzemesi haline getirilir. %100 dana etinden hazırlanan sucuk hamuru bez torbalara doldurulup ağız kısımları klipslenir. Klimatik kurutma odalarına alınan sucuklar yaklaşık 12 güne yakın bir zaman sürecinde kurutma işlemi gerçekleştirildikten sonra geleneksel tat fermente sucuk olarak vakumlanarak servis edilmektedir. %100 yerli kesim tosun etlerinden, tamamen katkısız, koruyucusuz olarak imal edilmektedir.



Manda Sucuğu

Kırklareli Vize yöresinden özel olarak imal ettirilip, getirilmektedir.



Kastamonu Parmak sucuk

Pastırma yapılan etlerin yanından çıkan ufak etlerden sucuk yapılır, yani tamamen et kullanılır. Kastamonu sucuğunun özelliği doğal ve katkı maddesiz olması yanına sucuğun içinde TAŞKÖPRÜ SARIMSAĞI bulunmasıdır. % 100 dana eti kullanılmaktadır.



Kastamonu Pastırması : Etin en güzel kısmı olan sırt bölümü kullanılarak kaya tuzu ve kırmızı biber ile birbirine karıştırılıp, taşköprü sarımsağı ile hazırlanan çemenle bastırılıp pastırma yazında güneşte doğal yöntemle kurutularak hazırlanmaktadır. Diğer pastırmaların haricinde, nitrat kullanılmadan hazırlanan doğal bir üründür Özelliği ince kesim olarak sunulmasıdır.