



Melis Christmas Food Stories

ΓΙΟΡΤΙΝΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ & ΠΡΟΣΦΟΡΕΣ
FESTIVE SUGGESTIONS & OFFERS

Χριστουγεννιάτικη Γαλοπούλα Ολόκληρη

Whole Christmas Turkey



Υλικά συνταγής:

1 γαλοπούλα Μελής 4-6 kg
250γρ. βούτυρο ανάλατο
μερικά κλωνάρια θυμάρι ψιλοκομμένα
μερικά κλωνάρια δεντρολίβανο ψιλοκομμένα
μερικά φύλλα φασκόμυλο (σπατζιά) ψιλοκομμένα
1 σκελίδα σκόρδο πολτοποιημένο
½ πορτοκάλι
λίγους κόκκους πιπέρι
αλάτι - πιπέρι
λίγο ελαιόλαδο

Εκτέλεση:

Αγοράζουμε τη γαλοπούλα Μελής και αφαιρούμε τα εντόσθια. Σε ένα μπολ βάζουμε το βούτυρο, προσθέτουμε το ψιλοκομμένο δεντρολίβανο, θυμάρι, φασκόμυλο και το πολτοποιημένο σκόρδο. Ανακατεύουμε πολύ καλά να ομογενοποιηθούν. Διαχωρίζουμε το δέρμα από το κρέας ξεκινώντας από την περιοχή του λαιμού (χωρίς να φτάσουμε στο τέλος). Με το χέρι μας γεμίζουμε το κενό που δημιουργήσαμε με το μείγμα βουτύρου. Με απαλές κινήσεις φροντίζουμε να πάει το μείγμα παντού. Στη συνέχεια αλείφουμε και το εξωτερικό δέρμα της γαλοπούλας έτσι ώστε να καλύψουμε με το βούτυρο ολόκληρη τη γαλοπούλα. Πέρνουμε τις φτερούγιες προς τα πίσω και δένουμε τη γαλοπούλα με σπάγκο στεραιώνοντας την από τις φτερούγιες προς τα πόδια έτσι ώστε να μην ανοίξει στο ψήσιμο. Τέλος τοποθετούμε το μισό πορτοκάλι ανάμεσα στα πόδια. Μεταφέρουμε την γαλοπούλα σε ένα ταψί. Πασπαλίζουμε με κόκκους πιπεριού, περιχύνουμε λίγο ελαιόλαδο και αλατοπιπερώνουμε. Ψήνουμε στο φούρνο στους 160°C για 2 ώρες.

Ingredients:

1 Melis Turkey 4-6 kg
250g unsalted butter
some chopped thyme sprigs
some chopped rosemary sprigs
some chopped sage sprigs
1 garlic clove (mashed)
½ orange
some pepper grains
salt - pepper
some olive oil

Preparation method:

Buy your Melis turkey and remove the intestines. In a bowl put the butter, add the chopped rosemary, thyme, sage and the mashed garlic. Mix very well till homogenize. Separate the skin from the meat starting from the neck area (without getting to the end). With the use of our hand we fill the gaps with the butter mix. With gentle moves, make sure to spread the mixture evenly. Then spread the mixture to the outer part of the turkey as well and make sure the whole turkey to be covered with the mixture. Hold the wings to the back and tie the turkey with a string starting from the wings to the feet. Finally place the half orange between the legs of the turkey. Move the turkey to a baking pan. Sprinkle with pepper grains, pour some olive oil and season with salt & pepper. Cook in the oven at 160°C for 2 hours.



Fresh Meat

Κυπριακό Αρνί
Ρίφι Άριστης Ποιότητας
• Δικής μας Παραγωγής •

Fine Quality Cyprus Lamb - Goat
• Melis Production •

High Quality

Φρέσκια Κυπριακή
Γαλοπούλα Μελής
Melis Fresh Turkey (Cyprus)

4.75€/kg



Γέμιση Χριστουγεννιάτικης Γαλοπούλας

Christmas Turkey Stuffing

Υλικά συνταγής:

100γρ. "Γέμιση Αγγλικών Λουκανικών Μελής"
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
100γρ. βοδινό συκώτι κομμένο σε κυβάκια
100γρ. κάστανα καθαρισμένα σε κομμάτια
200γρ. ρύζι
20γρ. σταφίδες
10γρ. σπόροι κολοκύθας
μερικά κλωνάρια θυμάρι ψιλοκομμένα
1 ξυλάκι κανέλας
3-4 φύλλα δάφνης
½ λίτρο ζωμό λαχανικών
1 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
λίγο ελαιόλαδο
αλάτι - πιπέρι

Εκτέλεση:

Σε ένα τηγάνι βάζουμε το ελαιόλαδο και τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι. Προσθέτουμε τη "Γέμιση Αγγλικών Λουκανικών Μελής" και ανακατεύουμε. Έπειτα βάζουμε το βοδινό συκώτι. Αναμειγνύουμε μέχρι να πάρει λίγο χρώμα. Προσθέτουμε τα κάστανα, το ρύζι, τις σταφίδες, τους σπόρους κολοκύθας, το θυμάρι, το ξυλάκι κανέλας και τα φύλλα δάφνης. Αλατοπιπερώνουμε. Στη συνέχεια προσθέτουμε το ζωμό λαχανικών και ανακατεύουμε. Όταν απορροφήσει τα υγρά ρίχνουμε και το μαϊντανό. Ανακατεύουμε και σερβίρουμε.

Ingredients:

100g "Melis English Sausages Stuffing"
1 chopped onion
100g beef liver cut into cubes
100g peeled chestnuts cut into pieces
200g rice
20g raisins
10g pumpkin seeds
some chopped thyme sprigs
1 cinnamon stick
3-4 laurel leaves
½ liter of vegetable broth
1 bunch of chopped parsley
some olive oil
salt - pepper

Preparation method:

In a pan add the olive oil and then saute the onion. Add the "Melis English Sausages Stuffing" and blend. Then put the beef liver. Mix until it get's some color. Add the chestnuts, rice, raisins, pumpkin seeds, thyme, cinnamon stick and laurel leaves. Season with salt & pepper. Then add the vegetable broth and mix. When it absorbs its liquids, add the parsley. Mix them and serve.



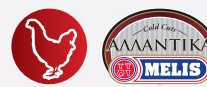
Try Our

Κυπριακή Γουρουνιά
Suckling Pig (Cyprus)

7.35€/kg

από 07/12/20 μέχρι 05/01/21 • from 07/12/20 till 05/01/21





Μεγάλη Γκάμα από Δανέζικα Βοδινά
Wide Selection of Danish Beef



Μεγάλη Γκάμα από Αυστραλέζικα Βοδινά
Wide Selection of Australian Beef



9.39€/kg

**Αμερικάνικο
Μοσχάρι Στρογγυλό
(Knuckle)**
USA Round
Beef (Knuckle)



3.49€/kg

**Χοιρινός
Κιμάς**
Pork Minced
Meat

Oh yeah



2.95€/kg

Κοτόπουλο Μελής (Ολόκληρο)
Melis Chicken (Whole)



6.35€/kg

Gammon Καπνιστό Μελής
Melis Smoked Gammon



-20%

Παστουρμάς Μελής
Melis Pastourma

Our Pastourma



-20%

**Λουκάνικα Μελής
(Κρασάτα, Καπνιστά)**
Melis Sausages
(In Wine, Smoked)

Best sausage in town



7.50€/kg

Χοιρινό Ρολό με Τυρί & Μπέικον
Pork Roll with Cheese & Bacon



7.99€/kg

Κοτόπουλο Ρολό με Ανανά & Μπέικον
Chicken Roll with Pineapple & Bacon



8.50€/kg

Χοιρινό Ρολό με Ανανά
Pork Roll with Pineapple

Yummy



7.99€/kg

Κοτόπουλο Ρολό με Μουστάρδα & Μέλι
Chicken Roll with Honey & Mustard Sauce



7.99€/kg

Κοτόπουλο Ρολό με Τυρί & Μπέικον
Chicken Roll with Cheese & Bacon



16.45€/kg

Βοδινό Wellington (Κατεψυγμένο)
Beef Wellington (Frozen Meals)



9.50€/kg

Ρολό Γαλοπούλας με Πορτοκάλι
Turkey Roll with Orange



7.99€/kg

Κοτόπουλο Ρολό με Γέμιση Πίτσας
Chicken Roll with Pizza Stuffing

Mmm...



9.50€/kg

Ρολό Γαλοπούλας με Τυρί Κρέμα & Μούρα
Turkey Roll with Cream Cheese & Berries



8.50€/kg

Χοιρινό Ρολό με Λαμάσκινα
Pork Roll with Plums



Μέλι το κρέας!

ORDER ONLINE

www.melisonline.com.cy



ευκολία στη κουζίνα!



εύκολα και οικονομικά!



παραδοσιακή φρεσκάδα!

MELIS⁹SHOPS

Λεωφ. Αγ. Αθανασίου & Γιάννη Ρίτσου 2, 4107 Άγιος Αθανάσιος | Αρχ. Μακαρίου ΙΙΙ 41, 4003 Μέσα Γειτονιά | Μίλτωνος 59, 3050 Λεμεσός
Νίκου Παττίχη 123, 3070 Λεμεσός | Κολωνακίου, Περιοχή Columbia, 4042 Ποταμός Γερμασόγειας | Μισιαούλη & Καβάζογλου 42, 3016 Λεμεσός
Λεωφ. Αποστόλου Λουκά 50Α, 4632 Κολόσσι | Βασιλέως Κωνσταντίνου 32Γ, 3075 Λεμεσός | Ιθάκης 21, 3107 Λεμεσός

2 Ay. Athanasios Ave. & Yianni Ritsou, 4107 Ayios Athanasios | 41 Arch. Makarios III, 4003 Mesa Geitonia | 59 Miltonos, 3050 Limassol
123 Nikou Pattichi. 3070 Limassol | Kolonakiou, Columbia Area, 4042 Potamos Germasogias | 42 Misiaouli & Kavazoglou, 3016 Limassol
50A Apostolou Louka Ave., 4632 Kolossi | 32C Vasileos Konstantinou, 3075 Limassol | 21 Ithakis, 3107 Limassol

Ωράριο / Working Hours: Καθημερινά / Daily 7:30-19:30 • Σάββατο / Saturday 7:30-19:00 • Κυριακή / Sunday 9:00-14:00



Melis Meat Market



melis_meat_market



Melis MeatMarket



Melis Meat Market

www.melis.com.cy info@melis.com.cy ☎ 77 77 15 20