



THE ART OF SLOW FOOD

Thigaterra

❖ Menu Αλλεργιογόνων ❖

❖ Κρύα Ορεκτικά	SO ₂	Μαλακόσπρακα	Μαλάκια	Γάλα	Ξηροί Καρποί	Αραχίδες	Σουσάμι	Σέλινο	Σινάπι	Αυγό	Λούπινο	Γλουτένη	Σόγια	Ψάρι
Ποικιλία Ελληνικών Αλοιφών				❖			❖					❖		
Capraccio Παντζάρι				❖	❖									
Βουβαλίσιο Φιλέτο Λίμνης Κερκίνης				❖	❖				❖					
Ταρτάρ Φιλέτο Μοσχάρι Black Angus				❖	❖				❖	❖		❖		
Πλατό Ελληνικών Τυριών				❖	❖		❖					❖		

❖ Σαλάτες	SO ₂	Μαλακόσπρακα	Μαλάκια	Γάλα	Ξηροί Καρποί	Αραχίδες	Σουσάμι	Σέλινο	Σινάπι	Αυγό	Λούπινο	Γλουτένη	Σόγια	Ψάρι
Σαλάτα «Σπανακόπιτα»				❖	❖				❖			❖		
Σαλάτα Ελληνική				❖	❖				❖			❖		
Πράσινη Σαλάτα				❖	❖		❖		❖			❖		

❖ Ζεστά Ορεκτικά	SO ₂	Μαλακόσπρακα	Μαλάκια	Γάλα	Ξηροί Καρποί	Αραχίδες	Σουσάμι	Σέλινο	Σινάπι	Αυγό	Λούπινο	Γλουτένη	Σόγια	Ψάρι
Η Βούργια του Βοσκού					❖							❖		
Αλμυρά «Γαλακτομπουρεκάκια»				❖	❖		❖			❖		❖		
Φρικασέ Μανιτάρια								❖						
Λαδόπιτα Κιμώλου				❖	❖					❖		❖		
Χειροποίητο Τηνιακό Λουκάνικο	❖			❖				❖						
Τραγανές Μπουκιές Κουνελιού					❖			❖				❖		
Κεφτεδάκια «Thigaterra»				❖						❖		❖		
Μαστέλο Χίου Σχάρας				❖				❖						
Φαβοκεφτεδάκια Σχινούσας								❖						
Παστουρμαδοπιτάκια				❖	❖					❖		❖		
Συκώτι Σαβόρε				❖								❖		
Πατάτες Τηγαντές														
Πατάτες Τηγαντές με τυρί γραβιέρα				❖										
Πατάτες Τηγαντές με σάλτσα τομάτας														

ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Ή ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΧΕΤΕ

❖ Menu Αλλεργιογόνων ❖

❖ Κυρίως Πιάτα	SO ₂	Μαλακόσπρακα	Μαλάκια	Γάλα	Ξηροί Καρποί	Αραχίδες	Σουσάμι	Σέλινο	Σινάπι	Αυγό	Λούπινο	Γλουτένη	Σόγια	Ψάρι
Σγουρές Χυλοπίτες με Κοτόπουλο				❖				❖		❖		❖		
Ριζότο Σπανάκι				❖	❖	❖		❖				❖		
Χειροποίητες Ραβιόλες Χαρουπιού				❖				❖		❖		❖		
Ριζότο Γαμοπίλαφο (Χανιώτικη εκδοχή)				❖				❖				❖		
Ρολό Κιμά Κοτόπουλου γεμιστό με Καπρικό				❖				❖						
Μοσχαρίσια Μάγουλα				❖				❖		❖		❖		
Κότσι Χοιρινό				❖				❖						
Λαπαθοντολμάδες με Κατσικάκι				❖				❖		❖				
Flap Steak Black Angus με Φρούτα του Δάσους				❖				❖						
Φιλέτο Λαβράκι	❖			❖				❖						❖
Κοντοσούβλι Κοτόπουλο				❖					❖					
Ποικιλία Ελληνικών Κρεάτων				❖						❖		❖		
Χοιρινή Tomahawk «Εν Ελλάδι»									❖					
Αρνίσιο Κεμπάπι ΠΟΠ «Φάρμας Ελασσόνας»				❖						❖		❖		
Κοπές Μοσχαρίσιου Κρέατος με το κιλό «Φάρμα Νικολούδης»														

❖ Συνοδευτικές Γαρνιτούρες

Πατάτες baby φούρνου με δεντρολίβανο														
Σαλάτα εποχής									❖					
Φρέσκες πατάτες τηγαντές														
Chips γλυκοπατάτας														
Πουρές σελινόριζας				❖				❖						
Λαχανικά σχάρας														

❖ Συνοδευτικές Σάλτσες

Μουσάρδα με μέλι				❖					❖			❖		
Μουσάρδα βρούβας									❖					
Τζατζίκι πατζαριού				❖										
Σάλτσα Peppor				❖				❖						
Σάλτσα BBQ σπιτική								❖	❖				❖	
Γιαουρτλού				❖					❖					

❖ Παιδικό Μενού

Φιλετάκια Κοτόπουλου Πανέ				❖	❖					❖		❖		
Σπαγγέτι με Κόκκινη Σάλτσα								❖				❖		
Σπαγγέτι με Κιμά								❖				❖		

❖ Τα Γλυκά μας

Εκμέκ Κανταΐφι				❖	❖					❖		❖		
Namelaka με Κόκκινα Φρούτα				❖	❖					❖		❖		
Τάρτα με Λεμόνι				❖	❖					❖		❖		
Γαλακτομπούρεκο				❖	❖					❖		❖		
Ξεροτήγανο «Thigaterra»				❖	❖		❖			❖		❖		
Σφακιανή πίτα Χαρούπι				❖			❖			❖		❖		
Ποικιλία Παγωτών σε Μπολ				❖	❖		❖							



THE ART OF SLOW FOOD

Thigaterra

✦ Allergen Menu ✦

✦ Cold Appetizers	SO ₂	Shellfish	Molluscs	Milk	Nuts	Peanuts	Sesame	Celery	Mustard	Egg	Lupine	Gluten	Soy	Fish
Platter of Greek Tapas Starters				✦			✦					✦		
Beetroot Carpaccio				✦	✦									
Lake «Kerkini» Buffalo Fillet				✦	✦				✦					
Black Angus Beef Fillet Tartare				✦	✦				✦	✦		✦		
Greek Cheese Platter				✦	✦		✦					✦		

✦ Salads	SO ₂	Shellfish	Molluscs	Milk	Nuts	Peanuts	Sesame	Celery	Mustard	Egg	Lupine	Gluten	Soy	Fish
«Spinach Pie» Salad				✦	✦				✦			✦		
Greek Salad				✦	✦				✦			✦		
Green Salad				✦	✦		✦		✦			✦		

✦ Hot Appetizers	SO ₂	Shellfish	Molluscs	Milk	Nuts	Peanuts	Sesame	Celery	Mustard	Egg	Lupine	Gluten	Soy	Fish
Shepherd's Handbag					✦							✦		
Boureki Trilogy				✦	✦		✦			✦		✦		
Mushrooms Fricassee								✦						
Oil Pie of Kimolos				✦	✦					✦		✦		
«Sympetherio»	✦			✦				✦						
Meatballs «Thigaterra»					✦			✦				✦		
Grilled «Mastelo» Cheese of Chios				✦						✦		✦		
Schinoussa Island Fava (Split Peas)				✦				✦						
Fried Potatoes								✦						
Fried Potatoes with graviera cheese				✦	✦					✦		✦		
Fried Potatoes with tomato sauce				✦								✦		
Grilled Octopus in Oil Pan														
Squids like «Spaghetti»				✦										
Fried Shrimps in «Kataifi» Phyllo Dough														

PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES YOU MAY HAVE

❖ Allergen Menu ❖

❖ Main Dishes	SO ₂	Shellfish	Molluscs	Milk	Nuts	Peanuts	Sesame	Celery	Mustard	Egg	Lupine	Gluten	Soy	Fish
Curly Cretan Noodles with Chicken				❖				❖		❖		❖		
Spinach Risotto				❖	❖	❖		❖				❖		
Handmade Carob Raviola				❖				❖		❖		❖		
Risotto «Wedding Pilaf» (Chania recipe)				❖				❖				❖		
Minced Chicken Roll tuffed with «Kaprico» (smoked p				❖				❖				❖		
Beef Cheeks				❖				❖		❖		❖		
Pork Knuckle				❖				❖						
Sorrel-Dolma with Goat Kid				❖				❖		❖				
Flap Steak Black Angus with Forest Fruits				❖				❖						
Sea Bass Fillet	❖			❖				❖						❖
Chicken «Kontosouvli»				❖					❖					
Greek Meat Variety				❖						❖		❖		
Tomahawk Pork Steak «En Elladi»									❖					
Grilled Lamb Kebab PDO of «Elassona Farm»				❖						❖		❖		
Beef Meat per kilo from «Nikoloudis Farm»														

❖ Side Dishes (garnishes)	SO ₂	Shellfish	Molluscs	Milk	Nuts	Peanuts	Sesame	Celery	Mustard	Egg	Lupine	Gluten	Soy	Fish
Baked baby potatoes with rosemary														
Seasonal salad									❖					
Fresh fried potatoes														
Sweet potato chips														
Celery root purees				❖				❖						
Grilled vegetables														

❖ Side Dishes (sauces)	SO ₂	Shellfish	Molluscs	Milk	Nuts	Peanuts	Sesame	Celery	Mustard	Egg	Lupine	Gluten	Soy	Fish
Mustard with honey				❖					❖			❖		
Mustard from greens									❖					
Beetroot tzatziki				❖										
Pepper sauce				❖				❖						
Homemade BBQ sauce								❖	❖				❖	
Giaourtlou				❖					❖					

❖ Kids Menu	SO ₂	Shellfish	Molluscs	Milk	Nuts	Peanuts	Sesame	Celery	Mustard	Egg	Lupine	Gluten	Soy	Fish
Breaded Chicken Fillets				❖	❖					❖		❖		
Spaghetti with Red Sauce								❖				❖		
Spaghetti with Minced Meat								❖				❖		

❖ Desserts	SO ₂	Shellfish	Molluscs	Milk	Nuts	Peanuts	Sesame	Celery	Mustard	Egg	Lupine	Gluten	Soy	Fish
Ekmek Kantaifi				❖	❖					❖		❖		
Namelaka with Red Fruits				❖	❖					❖		❖		
Lemon Tart				❖	❖					❖		❖		
«Galaktoboureko»				❖	❖					❖		❖		
«Xerotigano» Thigaterra				❖	❖		❖			❖		❖		
«Sfakian» Carob Pie				❖			❖			❖		❖		
Variety of Ice Creams in Bowls				❖	❖		❖							