



THE ART OF SLOW FOOD

# Thigaterra

Ανά 4 άτομα

❖ Δροσερό καλωσόρισμα με Σπιτική λεμονάδα με αρώματα μέντας και λουίζας

❖ Αλμυρό φίλημα παραδοσιακό

❖ Η Βούργια του Βοσκού

Ζεστό Ψωμί (χωριάτικο και σιτάρι ολικής άλεσης), παξιμάδια χαρουπιού, σπιτικά κριτσίνια, dip Ziro bio ε.π. ελαιόλαδο Σητείας, άνθος αλατιού

❖ Ελληνική Σαλάτα

Υπαίθρια τομάτα, τοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές, βραστές πατάτες, μαύρος βασιλικός, κριθαροκουλούρα Κρήτης, αιγοπρόβεια φέτα, vinaigrette παλαιωμένο βαλσάμικο και μέλι, ε.π. ελαιόλαδο «Ziro Bio Sitia»

❖ Μαστέλο Χίου σχάρας

Ψητές τομάτες, βασιλικός, κρέμα πετιμέζι, chutney γλυκιάς κολοκύθας

❖ Φρέσκες πατάτες τηγανητές

Με τριμμένο τυρί γραβιέρας & θυμάρι

❖ Ρολό Κοτόπουλο γεμιστό με καπρικό

Κρέμα μυζήθρα, άγρια ρόκα λιαστή τομάτα & πουρέ σεληινόριζας

❖ Πιλάφι βραστό

Με αργομαγειρεμένο ντόπιο κρέας ζυγούρι

❖ Μοσχαρίσια Μάγουλα

Σάλτσα λευκού σιφάδου, «χορτοκεφτεδάκια» πατάτας βουτύρου, Κρητικά μυρωδικά

❖ Σπιτικά Γλυκά

Σφακιανή πίτα από χαρούπι και μέλι, παγωτό και ρακί

Τιμή ανά άτομο 19,50 ευρώ

Στην τιμή περιλαμβάνεται απεριόριστη κατανάλωση εμφιαλωμένου νερού.

Οποιαδήποτε άλλη κατανάλωση θα είναι έξτρα και βάσει του τιμοκαταλόγου μας.



THE ART OF SLOW FOOD

# Thigaterra

Ανά 4 άτομα

❖ Δροσερό καλωσόρισμα με Σπιτική λεμονάδα με αρώματα μέντας και λουίζας

❖ Αλμυρό φίλημα παραδοσιακό

❖ Η Βούργια του Βοσκού

Ζεστό Ψωμί (χωριάτικο και σιτάρι ολικής άλεσης), παξιμάδια χαρουπιού, σπιτικά κριτσίνια, dip Ziro bio ε.π. ελαιόλαδο Σπτείας, άνθος αλατιού

❖ Πράσινη Σαλάτα Βιολογική

Φύλλα μoustάρδας, μιζούνα κόκκινη, βαλεριάνα, νεροκάρδαμο, μαρούλια, κολοκυθόσπορος, σύκα Ευβοίας, δυόσμος, μανούρι, παστράμι μοσχαρίσιο, vinaigrette εσπεριδοειδών με χαρουπόμελο, κρουτόν

❖ Κεφτεδάκια Thigaterra

Κιμάς κοτόπουλο, σάλτσα τομάτα, μπεσαμέλι μελιτζάνα, chips κολοκυθίου

❖ Αλμυρά "Γαλακτομπουρεκάκια"

Χωριάτικο φύλλο ολικής, φύλλο αέρος τριαντάφυλλο, γέμιση Ελληνικών τυριών, μαρμελάδα τομάτας, μαυροσούσαμο

❖ Ποικιλία Ελληνικών Κρεάτων

Κεμπάπ αρνίσιο, λουκάνικο βουβαλίσιο «Φάρμα Ελασσόνας», κοτόπουλο στήθος, πανσέτα Ελληνικού μαύρου χοίρου, καπνιστό χοιρομέρι, φρέσκες τηγανητές πατάτες, πιτούλιες σχάρας, dip τζατζίκι

❖ Μοσχαρίσια Μάγουλα

Σάλτσα λευκού σιφάδου, σπιτικά gnocchi πατάτας βουτύρου, Κρητικά μυρωδικά

❖ Σπιτικά Γλυκά

❖ Σφακιανή πίτα από χαρούπι και μέλι, παγωτό και ρακί

Τιμή ανά άτομο 22,00 ευρώ

Στην τιμή περιλαμβάνεται απεριόριστη κατανάλωση εμφιαλωμένου νερού.

Οποιαδήποτε άλλη κατανάλωση θα είναι έξτρα και βάσει του τιμοκαταλόγου μας



THE ART OF SLOW FOOD

# Thigaterra

Ανά 4 άτομα

❖ Δροσερό καλωσόρισμα με Σπιτική λεμονάδα με αρώματα μέντας και λουίζας

❖ Αλμυρό φίλημα παραδοσιακό

❖ Η Βούργια του Βοσκού

Ζεστό Ψωμί (χωριάτικο και σιτάρι ολικής άλεσης), παξιμάδια χαρουπιού, σπιτικά κριτσίνια, dip Ziro bio ε.π. ελαιόλαδο Σπτείας, άνθος αλατιού

❖ Ποικιλία Ελληνικών Αλοιφών

Τυροκαυτερή με αιγοπρόβεια ΠΟΠ φέτα, τζατζίκι πατζαριού, χούμους με λιαστή ντομάτα, καπνιστή μελιτζανοσαλάτα πολιτική, μεσογειακή σάλτσα με κάρφη και βασιλικό

❖ Πράσινη Σαλάτα

Φύλλα μουστάρδας, μιζούνα κόκκινη, βαλιερίανα, νεροκάρδαμο, μαρούλια, κολλοκυθόσπορος, σύκα Ευβοίας, δυόσμος, μανούρι, παστράμι μοσχαρίσιο, vinaigrette εσπεριδοειδών με χαρουπόμελο, κρουτόν

❖ Συκώτι Σαβόρε (S/DELI)

Black Angus Συκώτι, αρισμαρί, οξύμελο

❖ Short-ribs Black-Angus

Με σπιτικά gnocchi πατάτας βουτύρου και σάλτσα ψητού κρέατος

❖ Αρνίσιο Κεμπά ΠΟΠ Φάρμας Ελασσόνας

Κυπριακή πίτα σχάρας, chips φρέσκιας πατάτας, dip γιαουρτιού με καπνιστή πάπρικα

❖ Πιλάφι βραστό

Με αργομαγειρεμένο ντόπιο κρέας ζυγούρι

❖ Σπιτικά Γλυκά

❖ Γαλακτοπούρεκο

Φύλλο τριαντάφυλλο, σπιτική κρέμα, σιρόπι δίκταμο

❖ Σφακιανή πίτα από χαρούπι και μέλι, παγωτο και ρακί.

Τιμή ανά άτομο 25,00 ευρώ

Απεριόριστη κατανάλωση εμφιαλωμένου νερού.

Οποιαδήποτε άλλη κατανάλωση θα είναι έξτρα και βάσει του τιμοκαταλόγου μας.



THE ART OF SLOW FOOD

# Thigaterra

Ανά 4 άτομα

MENU 4

✧ Δροσερό καλωσόρισμα με Σπιτική λεμονάδα με αρώματα μέντας και λουίζας

✧ Αλμυρό φίλημα παραδοσιακό

✧ Η Βούργια του Βοσκού

Ζεστό Ψωμί (χωριάτικο και σιτάρι ολικής άλεσης), παξιμάδια χαρουπιού, σπιτιικά κριτσίνια, dip Ziro bio ε.π. ελαιόλαδο Στείας, άνθος αλατιού

✧ Ποικιλία Ελληνικών Αλοιφών

Τυροκαυτερή με αιγοπρόβεια ΠΟΠ φέτα, τζατζίκι πατζαριού, χούμους με λιαστή ντομάτα, καπνιστή μελιτζανοσαλάτα πολιτική, μεσογειακή σάλτσα με κάπαρη και βασιλικό

✧ Αλμυρά "Γαλακτομπουρεκάκια"

Χωριάτικο φύλλο ολικής, φύλλο αέρος τριαντάφυλλο, γέμιση Ελληνικών τυριών, μαρμελάδα τομάτας, μαυροσούσαμο

✧ Φάβοκεφτεδάκια Σχοινούσας

Σάλτσα πιπεριάς φλωρίνης με ανθότυρο, ούζο και καραμελωμένο κρεμμύδι

✧ Ελληνική Σαλάτα

Υπαίθρια τομάτα, τοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές, βραστές πατάτες, μαύρος βασιλικός, κριθαροκουλούρα Κρήτης, αιγοπρόβεια φέτα, vinaigrette παλαιωμένο βαλσάμικο και μέλι, ε.π. ελαιόλαδο «Ziro Bio Sitia»

✧ Ποικιλία Ελληνικών Κρεάτων

Κεμπάπ αρνίσιο, λουκάνικο βουβαλίσιο «Φάρμα Ελασσόνας», κοτόπουλο στήθος, πανσέτα Ελληνικού μαύρου χοίρου, καπνιστό χοιρομέρι, φρέσκες τηγαντές πατάτες, πιτούλλες σχάρας, dip τζατζίκι

✧ Σγουρές Χυλοπίτες με Κοτόπουλο

Κρέμα Ελληνικών τυριών,μανιτάρια Portobello, μανιτάρια Agaricus, ελληνικό μπέικον

✧ Σπιτικά Γλυκά

✧ Γαλακτοπούρεκο

Φύλλο τριαντάφυλλο, σπιτική κρέμα, λικέρ δίκταμου

✧ Σαρικοπιτάκια με μέλι και παγωτό συνοδεία ρακής

Τιμή ανά άτομο 25,00 ευρώ

Στην τιμή περιλαμβάνεται απεριόριστη κατανάλωση εμφιαλωμένου νερού.  
Οποιαδήποτε άλλη κατανάλωση θα είναι έξτρα και βάσει του τιμοκαταλόγου μας.

Ανά 4 άτομα

❖ Δροσερό καλωσόρισμα με Σπιτική Λεμονάδα με αρώματα μέντας και λουίζας

❖ Αλμυρό φίλημα παραδοσιακό

❖ Η Βούργια του Βοσκού

Ζεστό Ψωμί (χωριάτικο και σιτάρι ολικής άλεσης), παξιμάδια χαρουπιού, σπιτικά κριτσίνια, dip Ziro bio ε.π. ελαιόλαδο Στείας, άνθος αλατιού

❖ Ποικιλία Ελληνικών Αλοιφών

Τυροκαυτερή με αιγοπρόβεια ΠΟΠ φέτα, τζατζίκι πατζαριού, χούμους με θιαστή ντομάτα, καπνιστή μελιτζανοσαλάτα πολίτικη, μεσογειακή σάλτσα με κάρφη και βασιλικό

❖ Καρνάσιο Πατζάρι

Παντζάρια, παντζαρόφυλλα, φύτρες παντζαριού, πίκλα παντζάρι, τζελ μανταρίνι, λάδι μυρωδικών, καπνιστή Burrata di Bufala, πούδρα καρυδιού

❖ Βουβαλίσιο Καρνάσιο

Λαδολέμονο βρούβας, σύκα, κόκκινη άγρια ρόκα, ρόδι, μυρώνια, φλοιίδες καπνιστής γραβιέρας Κρήτης

❖ Φρικασέ Μανιτάρια

Πλευρώτους, πορτομπέλο, αγκαρικούς, βασιλομανιτάρια, μαρούλια, άνηθος, σπανάκι, φυτικό τυρί αρωματισμένο με λάιμ, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Σκουτάρι

❖ Ριζότο Σπανάκι με Ψαρονέφρι Μαύρου Χοίρου

Κρούστα φυσίκι Αιγίνης, πούδρα μαύρης ελιάς, παλαιωμένη γραβιέρα

❖ Πορκέτα Χοιρινή

Γέμιση μανιταριών και καπνιστής γραβιέρας, chips γλυκοπατάτας, σάλτσα μουστάρδα από βρούβες και μέλι

❖ Κότσι Χοίρινο

Σάλτσας ψητού, φασκόμηλο, πουρές καρότου

❖ Σπιτικά Γλυκά & Φρουτοσαλάτα Εποχής

❖ Εκμέκ Κανταΐφι

Σουδάκια με κρέμα μαστίχας, παγωτό καζάν ντιπί, φυσίκι Αιγίνης

❖ Σφακιανή πίτα από χαρούφι και μέλι, παγωτο και ρακί

Τιμή ανά άτομο 27,50 ευρώ

Στην τιμή περιλαμβάνεται απεριόριστη κατανάλωση εμφιαλωμένου νερού.

Οποιαδήποτε άλλη κατανάλωση θα είναι έξτρα και βάσει του τιμοκαταλόγου μας.

Ανά 4 άτομα

❖ Δροσερό καλωσόρισμα με Σπιτική λεμονάδα με αρώματα μέντας και λουίζας

❖ Αλμυρό φίλημα παραδοσιακό

❖ Η Βούργια του Βοσκού

Ζεστό Ψωμί (χωριάτικο και σιτάρι ολικής άλεσης), παξιμάδια χαρουπιού, σπιτικά κριτσίνια, dip Ziro bio ε.π. ελαιόλαδο Στείας, άνθος αλατιού

❖ Σαλάτα «Σπανακόπιτα»

Φύλλα κρούστας με μυρωδικά Κρήτης, φύλλα σπανάκι baby, άνθος, μαϊντανός, ξινομυζήθρα, vinaigrette πετιμέζι, κούμ κουάτ

❖ Φρικασέ Μανιτάρια

Πλευρώτους, πορτομπέλο, αγκαρικούς, βασιλομανιτάρια, μαρούλια, άνθος, σπανάκι, φυτικό τυρί αρωματισμένο με λάιμ, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Σκουτάρι

❖ Τραγανές μπουκιές Κουνελιού

Κρούσταξηρών καρπών, αφρός στιφάδου

❖ Παστουρμαδοπιτάκια

Σερραϊκό φύλλο, φρέσκο Κατσοχοίρι Κρήτης, λιαστή τομάτα, πουρές κάστανο

❖ Χειροποίητες Ραβιόλες Χαρουπιού

Γεμιστές με μοσχαρίσιο χτένι ραγού, σάλτσα γαλομυζήθρας Κρήτης

❖ Αρνίσια Παιδάκια "μπροστινά" (για την μέση)

Από 600-700 γρ, πατάτες Baby φούρνου, τσίπς γλυκοπατάτας, πουρε καροτου, Ε.Π Ελαιόλαδο THALLON, ανθός αλατιού

❖ Κοντοσουβλι Κοτόπουλο

Λαχανικά, οφή πατάτα γεμιστή με γαλένι, Ε.Π Ελαιόλαδο ΡΑΜΑΚΟ

❖ Σπιτικά Γλυκά

❖ Γαλακτοπούρεκο

Φύλλο τριαντάφυλλο, σπιτική κρέμα, σιρόπι δίκταμο

Τιμή ανά άτομο 29,00 ευρώ

Στην τιμή περιλαμβάνεται απεριόριστη κατανάλωση εμφιαλωμένου νερού.

Οποιαδήποτε άλλη κατανάλωση θα είναι έξτρα και βάσει του τιμοκαταλόγου μας.

Ανά 4 άτομα

❖ Δροσερό καλωσόρισμα με Σπιτική λεμονάδα με αρώματα μέντας και λουίζας

❖ Αλμυρό φίλημα παραδοσιακό

❖ Η Βούργια του Βοσκού

Ζεστό Ψωμί (χωριάτικο και σιτάρι ολικής άλεσης), παξιμάδια χαρουπιού, σπιτικά κριτσίνια, dip Ziro bio ε.π. ελαιόλαδο Στείας, άνθος αλατιού

❖ Ποικιλία Ελληνικών Αλαιοφών

Τυροκαυτερή με αιγοπρόβεια ΠΟΠ φέτα, τζατζίκι πατζαριού, χούμους με λιαστή ντομάτα, καπνιστή μελιτζανοσαλάτα πολιτική, μεσογειακή σάλτσα με κάπαρη και βασιλικό

❖ Κουκουβάγια

Κριθαροκουλούρα με φρέσκια τομάτα, τυρί γαλομουζήθρα, ελιές θρούμπες, κρίταμο & εξτρά παρθένο ελαιόλαδο

❖ Καλιτσούνια Χανιώτικα

Με χόρτα εποχής τηγαντά. Συνοδεία από CHUTNEY μεσογειακή σαλάτα

❖ Ελληνική Σαλάτα

Υπαίθρια τομάτα, τοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές, βραστές πατάτες, μαύρος βασιλικός, κριθαροκουλούρα Κρήτης, αιγοπρόβεια φέτα, vinaigrette παλαιωμένο βαλσάμικο και μέλι, ε.π. ελαιόλαδο «Ziro Bio Sitia»

❖ Πιλάφι βραστό

Με αργομαγειρεμένο ντόπιο κρέας ζυγούρι

❖ Αρνί Οφτό

Στο φούρνο ψημένο για πολλές ώρες, συνοδεία από πατάτες φούρνου

❖ Σπιτικά Γλυκά

❖ Σαρικοπιτάκια με μέλι και παγωτό συνοδεία ρακής

Τιμή ανά άτομο 24,50 ευρώ

Στην τιμή περιλαμβάνεται απεριόριστη κατανάλωση εμφιαλωμένου νερού.

Οποιαδήποτε άλλη κατανάλωση θα είναι έξτρα και βάσει του τιμοκαταλόγου μας.

### **ΠΑΚΕΤΟ ΠΟΤΩΝ 1**

**Απεριόριστη Κατανάλωση**

**Χύμα κρασί**

**Μπύρα Mythos**

**Αναψυκτικά**

**Νερά**

**Τιμή ανά άτομο: 9.00€**

**Κάθε έξτρα κατανάλωση θα χρεωθεί σύμφωνα με τον τιμοκαταλόγου**

### **ΠΑΚΕΤΟ ΠΟΤΩΝ 2**

**Απεριόριστη Κατανάλωση**

**Φιάλη εμφιαλωμένο κρασί**

**Μπύρα Mythos**

**Αναψυκτικά**

**Τιμή ανά άτομο: 12.50 €**

**Κάθε έξτρα κατανάλωση θα χρεωθεί σύμφωνα με τον τιμοκαταλόγου**

### **ΠΑΚΕΤΟ ΠΟΤΩΝ 3**

**Τιμή σύμφωνα με την κατανάλωση:**

**Χρέωση χύμα κρασί: τιμή 1 λίτρου / 9.00€**

**Χρέωση Εμφιαλωμένου κρασιού: 1 φιάλη 750ml / 13.00€**

**Ποτά/Αναψυκτικά/Ροφήματα Καταλόγου: τιμή -15% έκπτωση**



Τα προτεινόμενα Menu μας μπορούν να τροποποιηθούν και να προσαρμοσθούν όπως επιθυμείτε. Σκεφτείτε και διαμορφώστε το μενού της αρεσκείας σας και αφήστε εμάς να το ετοιμάσουμε.

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλαγές κατά την οριστικοποίηση του Menu, τουλάχιστον τέσσερις πριν την ημερομηνία της εκδήλωσης σας.

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που πιθανό να γνωρίζετε.

Στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε αγνό εξτρά παρθένο ελαιόλαδο.

Οι τιμές περιλαμβάνουν το νόμιμο φόρο 24% για τα αλκοολούχα ποτά και το νόμιμο φόρο 13% για τα τρόφιμα και τα μη αλκοολούχα ποτά.

**Υπηρεσίες**

**Δωρεάν Parking**

**Κλιματιζόμενη αίθουσα**

**Δωρεάν WI-FI**

**Δυνατότητα προβολής πολυμέσων για εταιρικές εκδηλώσεις**

### **Όροι Πληρωμής**

- 30% προκαταβολή και εξόφληση κατά το πέρας της εκδήλωσης
- Για εταιρείες: 30% προκαταβολή & 15ήμερη πιστωτική πολιτική εξόφλησης
- ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ FOOD THREE E. ΚΑΙ Μ. ΙΚΕ
- ΑΡΙΘΜΟΣ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΥ: 0026.0020.12.0201943867
- IBAN: GR0802600200000120201943867 ΤΡΑΠΕΖΑ EUROBANK