



# Thigaterra

**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, παξιμάδια εφτάζυμου, κριτσίνια χαρουπιού και καρότου**

## **Ελληνική Σαλάτα**

**Τοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές πολύχρωμες, ελιές Καλαμών, ελιές Κρήτης, κριθαροκουλούρα, αιγοπρόβεια φέτα με μυρωδικά Κρήτης, vinaigrette παλαιωμένο βαλσάμικο, μέλι Ανθέων, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Ziro bio Sitia**

## **Βοσκόπιτα με χόρτα**

**Με φιλέτο υπαίθριας τομάτας, μαστέλο Χίου, χυμό πορτοκαλιού, πλατύφυλλο βασιλικό, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Ziro Bio & μυρωδικά Nature's Gold**

## **Φρέσκες πατάτες τηγαντές**

**Με τριμμένο τυρί γραβιέρας & θυμάρι**

## **Ρολό Κοτόπουλο γεμιστό με καρπικό**

**Κρέμα μυζήθρα, άγρια ρόκα & πουρέ σελινόριζας**

## **Πιλάφι βραστό**

**Με αργομαγειρεμένο ντόπιο κρέας ζυγούρι**

## **Κότσι Χοιρινό Αργοψημένο στο Φούρνο**

**Με σάλτσα θυμάρι, φασκόμηλο, πατάτες baby φούρνου.**

## **Σπιτικά Γλυκά**

**Σαρικοπιτάκια και μέλι και ρακί.**

**Τιμή ανά άτομο 18 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, παξιμάδια εφτάζυμου, κριτσίνια χαρουπιού και καρότου

Πράσινη Σαλάτα

Καρδιές από μαρούλια, κόκκινο λάχανο, κόκκινη ροκά, ρολάκια λουζας Τήνου γεμιστά με τυρί γαλένι, μυρώνια, φουντούκια, αποξηραμένα σύκα, ρόδι, κρουτόν εφτάζυμου ψωμιού και dressing μπαλσάμικο με εσπεριδοειδή

Κεφτεδάκια κοτόπουλο Thigaterra

σάλτσα τομάτα, μπεσαμέλ μελιτζάνα, chips κολοκυθιού.

Τριλογία από Μπουρέκι

Τρίχρωμα χωριάτικα φύλλα, τυρί φέτα, γραβιέρα, μυζήθρα, μέλι, μαυροσούσαμο.

Ποικιλία Ελληνικών Κρεάτων

Κεμπάπ αρνίσιο και πρόβειο σουβλάκι, λουκάνικο βουβαλίσιο Λίμνης Κερκίνης, κοτόπουλο στήθος και πανσέτα χοιρινή.

Συνοδεία από φρέσκιες τηγανιτές πατάτες & πιτούλες σχάρας.

Μοσχαρίσια Μάγουλα

Σάλτσα λευκού στιφάδου, σπιτικά gnocchi πατάτας βουτύρου, Κρητικά μυρωδικά

Σπιτικά Γλυκά

Σοκολατόπιταμε Παγωτό

Σφακιανή πίτα από χαρούπι και μέλι, παγωτό και ρακί

Τιμή ανά άτομο 21 ευρώ

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



# 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 παξιμάδια εφτάζυμου, κριτσίνια χαρουπιού και καρότου, dip Ziro bio εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ανθός αλατιού

Ποικιλία Ελληνικών Αλαιοφών

Σπιτική τυροκαυτερή με αιγοπρόβεια ΠΟΠ φέτα «Αμारी», τζατζίκι πατζαριού, μους λευκού ταραμά, μελιτζανοσαλάτα πολίτικη, μεσογειακή σάλτσα με κάπαρη και βασιλικό

Πράσινη Σαλάτα

Καρδιές από μαρούλια, κόκκινο λάχανο, κόκκινη ροκά, ρολάκια λούζας Τήνου γεμιστά με τυρί γαλένι, μυρώνια, φουντούκια, αποξηραμένα σύκα, ρόδι, κρουτόν εφτάζυμου ψωμιού και dressing μπαλσάμικο με εσπεριδοειδή

Φρέσκες πατάτες τηγανιτές

Με σάλτσα τομάτας, φέτα & μυρωδικά

Short-ribs Black-Angus

Με καπελέτι και σάλτσα ψητού κρέατος

Αρνίσιο Κεμπάπ σχάρας

Με γιουρτλού και πιτούλασκάρας

Πιλάφι βραστό

Με αργομαγειρεμένο ντόπιο κρέας ζυγούρι

Σπιτικά Γλυκά

Γαλακτομπούρεκο

Φύλλο τριαντάφυλλο, σπιτική κρέμα

Σφακιανή πίτα από χαρούπι και μέλι, παγωτό και ρακί

Τιμή ανά άτομο 24,50 ευρώ



# 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, παξιμάδια εφτάζυμου, κριτσίνια χαρουπιού και καρότου

Ποικιλία Ελληνικών Αλοιφών

Σπιτική τυροκαυτερή με αιγοπρόβεια ΠΟΠ φέτα «Αμάρι», τζατζίκι πατζαριού, μους λευκού ταραμά, μελιτζανοσαλάτα πολίτικη, μεσογειακή σάλτσα με κάπαρη και βασιλικό

Τριλογία από Μπουρέκι

Τρίχρωμα χωριάτικα φύλλα, τυρί φέτα, γραβιέρα, μυζήθρα, μέλι, μαυροσούσαμο.

Τηγανιά από Λουκάνικο Μαύρου Χοίρου

Με άγρια μανιτάρια, πιπεριές πολύχρωμες & λευκό κρασί

Ελληνική Σαλάτα

Τοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές πολύχρωμες, ελιές Καλαμών, ελιές Κρήτης, κριθαροκουλούρα, αιγοπρόβεια φέτα με μυρωδικά Κρήτης, vinaigrette παλαιωμένο βαλσάμικο, μέλι Ανθέων, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Ziro bio Sitia

Ποικιλία Ελληνικών Κρεάτων

Κεμπάπ αρνίσιο και πρόβειο σουβλάκι, λουκάνικο βουβαλίσιο Λίμνης Κερκίνης, κοτόπουλο στήθος & πανσέτα χοιρινή.

Συνοδεία από φρέσκιες τηγανιτές πατάτες & πιτούλες σχάρας

Σγουρές Χυλοπίτες «Melima» με Κοτόπουλο

Κρέμα Ελληνικών τυριών, μανιτάρια Πορτομπέλο, μπέικον «Στρεμμένου

Σπιτικά Γλυκά

Γαλακτομπούρεκο

Φύλλο τριαντάφυλλο, σπιτική κρέμα

Σαρικοπιτάκια με μέλι και παγωτό συνοδεία ρακής

Τιμή ανά άτομο 25 ευρώ

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

**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, παξιμάδια εφτάζυμου, κριτσίνια χαρουπιού και καρότου.

**Ποικιλία Ελληνικών Αλδιφών**

Σπιτική τυροκαυτερή με αιγοπρόβεια ΠΟΠ φέτα «Αμάρι», τζατζίκι πατζαριού, μους λευκού ταραμά, μελιτζανοσαλάτα πολιτική, μεσογειακή σάλτσα με κάπαρη και βασιλικό

**Burrata di Bufala**

Προσούτο Ευρυτανίας «Στρεμμένου», τομάτα confit, σορμπέ πεπόνι

**Βουβαλίσιο Φιλέτο Λίμνης Κερκίνης στο Ελαιόλαδο**

Σάλτσα λαδολέμονο βρούβας, σύκα Ευβοίας, κόκκινη άγρια ρόκα, ρόδι, φηλίδες καπνιστής γραβιέρας Κρήτης

**Φρικασέ Μανιτάρια**

Μανιτάρια Πλευρώτους, πορτομπέλο, αγκαρίκους, μαρούλια, μυρώνια, άνηθο, σπανάκι, φυτικό τυρί αρωματισμένο με λάιμ, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Σκουτάρι

**Ριζότο Σπανάκι με Ψαρονέφρι Μαύρου Χοίρου**

Κρούστα φυστίκι Αιγίνης, πούδρα μαύρης ελιάς, παλαιωμένα γραβιέρα

**Πορκέτα Χοιρινή**

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

**Short-ribs Black-Angus**

Με Καπελέτι και σάλτσα ψητού κρέατος

**Σπιτικά Γλυκά & Φρουτοσαλάτα Εποχής**

**Moelleux Σοκολάτας**

Αλμυρή καραμέλα βουτύρου, παγωτό μυζήθρα παστέλι

**Σφακιανή πίτα από χαρούπι και μέλι, παγωτό και ρακί**

**Τιμή ανά άτομο 29,50 ευρώ**

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



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, παξιμάδια εφτάζυμου, κριτσίνια χαρουπιού και καρότου

Ποικιλία Ελληνικών Αλσιφών

Σπιτική τυροκαυτερή με αιγοπρόβεια ΠΟΠ φέτα «Αμάρι», τζατζίκι πατζαριού, μους λευκού ταραμά, μελιτζανοσαλάτα πολίτικη, μεσογειακή σάλτσα με κάπαρη και βασιλικό

Σαλάτα «Σπανακόπιτα»

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

Λαδόπιτα Κιμώνου

Ζεστό ζυμάρι, φρέσκα τοματίνια confit, πιπεριές, κρεμμύδια, σάλτσα για πίτσα, ελιά πράσινη, γραβιέρα Κρήτης, φύλλα βασιλικού

Χοιρινή Tomahawk Εν Ελλιάδι Σχάρας

Καστανό ρύζι, dip μουστάρδας από βρούβες

Rib Eye Black Angus Σχάρας Ελληνικής Εκτροφής

Από Φάρμα Νικοηούδη Μεσσαράς Ηρακλείου. Συνοδεία από λαχανικά σχάρας

Μοσχαρίσιο Οσομπούκο

Σε πλούσια σάλτσα λαχανικών & άγριων μανιταριών, σερβιρισμένο με Ριζότο με κρόκο Κοζάνης

Σπιτικά Γλυκά

Εκμέκ

Καταΐφι φυστικιού, κρέμα σοκολάτα, κρέμα μαστίχα, παγωτό καζάν ντιπί

Μπάρα Καρυδόπιτας

Κρέμα βανίλιας, αρωματισμένη με Tonka και passion fruit ζελέ, παγωτό γιαουρτι με φρούτα

Σαρικοπιτάκια με μέλι και παγωτό συνοδεία ρακής.

Τιμή ανά άτομο 33,50 ευρώ

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

Αροσερό 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, παξιμάδια εφτάζυμου, κριτσίνια χαρουπιού και καρότου

**Ποικιλία Ελληνικών Αλτοιφών**

Σπιτική τυροκαυτερή με αιγοπρόβεια ΠΟΠ φέτα «Αμάρι», τζατζίκι πατζαριού, μους λευκού ταραμά, μελιτζανοσαλάτα πολίτικη, μεσογειακή σάλτσα με κάπαρη και βασιλικό

**Σαλάτα ΤΑΜΠΟΥΛΕ**

Με τραγανό γαριδάκι

**Καλαμαράδα**

Καλαμάρι σαν «σπαγγέτι», φρέσκια τομάτα, βαρελίσια φέτα, πράσο, κολοκυθοανθοί

**Γαρίδες Κανταΐφι**

Με Σάλτσα Πιπεριάς Φλωρίνης με μυζήθρα και ούζο

**Κριθαράκι με Θαλασσινά**

Με γαρίδες, μύδια, χταπόδι, καλαμάρι & σάλτσα γαρίδας

**Φιλέτο Σολομού**

Με κρούστα από φιστικιά αιγίνης & άγρια μυρωδικά

**Σπιτικά Γλυκά & Φρουτοσαλάτα**

**Moelleux Σοκολάτας**

Αλμυρή καραμέλα βουτύρου, παγωτό μυζήθρα παστέλι

Σαρικοπιτάκια ή Μυζυθροπιτάκια με γλυκιά μυζήθρα και μέλι ή Σφακιανή πίτα από χαρούπι και μέλι.

Τιμή ανά άτομο 28,50 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**

**Αθμυρό φίλημα παραδοσιακό**

**Η Βούργια του Βοσκού**

**Ζεστό Ψωμί Χωριάτικο και σιτάρι ολικής άλεσης, παξιμάδια χαρουπιού, παξιμάδια εφτάζυμου, κριτσίνια χαρουπιού και καρότου**

**Ποικιλία Ελληνικών Αλλοιφών**

**Σπιτική τυροκαυτερή με αιγοπρόβεια ΠΟΠ φέτα «Αμάρι», τζατζίκι πατζαριού, μους λευκού ταραμά, μελιτζανοσαλάτα πολίτικη, μεσογειακή σάλτσα με κάπαρη και βασιλικό**

**Κουκουβάγια**

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

**Καλιτσούνια Χανιώτικα**

**Με χόρτα εποχής τηγανιτά  
Συνοδεία από CHUTNEY μεσογειακή σαλάτα**

**Πιλάφι βραστό**

**Με αργομαγειρεμένο ντόπιο κρέας ζυγούρι**

**Αρνί Οφτό**

**Στο φούρνο ψημένο για πολλές ώρες ,συνοδεία από πατάτες φούρνου**

**Ελληνική Σαλάτα**

**Τοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές πολύχρωμες, ελιές Καλαμών, ελιές Κρήτης, κριθαροκουλούρα, αιγοπρόβεια φέτα με μυρωδικά Κρήτης, vinaigrette παλαιωμένο βαλσάμικο, μέλι Ανθέων, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Ziro bio Sitia**

**Σαρικοπιτάκια με μέλι και παγωτό συνοδεία ρακής**

**Σπιτικά Γλυκά**

**Γαλακτομπούρεκο  
Φύλλο τριαντάφυλλο, σπιτική κρέμα**

**Τιμή ανά άτομο 28 ευρώ**

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