

Cretan ARK
“experience by authentic nature”



“
Η κρητική γη αποκαλύπτεται μέσα από την δική σου εμπειρία ● ● ●

Σχεδιάσε εσύ το βίωμα
Εξερεύνησε... γεύσεις
&
Ανακάλυψε έναν ολόκληρο τόπο...

Μία “κιβωτός” αυθεντικής γεύσης 360 μοίρες γύρω από σένα...

Your Cretan Ark...

Your Cretan Soil...

Your Cretan Experience...

Στο επόμενο βήμα σου... όλοι οι θησαυροί ξετυλίγονται στο δικό σου τραπέζι !

Feel or Live like a Cretan Family ...

Γιατί οι ιστορίες που γράφονται ανάμεσα στη φύση, έχουν μεγαλείο ψυχής, έχουν άρωμα και συναισθήματα τα οποία σκαρφαλώνουν από την θάλασσα μέχρι τα πιο ορεινά σημεία.

Σε μία “κιβωτό” που ξεδιπλώνει ένα αφήγημα αέναο, με την εντοπιότητα να έχει τον πρώτο λόγο και τους τοπικούς παραγωγούς να συνομιλούν απευθείας με σένα. Δίπλα σε φαράγγια και βράχους, κοντά σε ελαιώνες αμπέλια και κτήματα, τα μικρά διαμάντια της κρητικής γης είναι οι μεγάλοι πρωταγωνιστές του τότε αλλά και του σήμερα.

Σε έναν παράδεισο βιοποικιλότητας, με γεωγραφική θέση που γοητεύει και μικροκλίμα σπάνιο και μοναδικό “ευδοκίμει” το Cretan ARK το οποίο “παράγει” αυθεντική γεύση και “ξεναγεί” τον επισκέπτη στη καρδιά της κρητικής γαστρονομίας.

“

Η εμπειρία της γευσιγνωσίας σου ακριβώς εκεί που γεννήθηκαν όλες οι πρώτες ύλες... Κάτω από τον ήλιο και δίπλα στο χώμα !

Thigaterra



“

Cretan ARK ...

Μία πραγματική κιβωτός γεύσης με πρωταγωνιστή την κρητική γη συστήνεται απευθείας στον επισκέπτη για να τον οδηγήσει σε μία εμπειρία όπου η φιλοξενία, ο τρόπος ζωής, η υψηλή διατροφή, το *terroir*, οι θησαυροί της φύσης καθώς και το γαστρονομικό αφήγημα του τόπου ξεδιπλώνεται αριστουργηματικά σε αυθεντικό σκηνικό.

Ark ... Όσο εσύ κινείσαι ανάμεσα στη φύση τόσο εκείνη σου αποκαλύπτεται. Άλλωστε η κιβωτός είναι η κινούμενη εμπειρία η οποία μέσα από υπηρεσίες και δράσεις αποκαλύπτει ολόκληρο τον πλούτο του τόπου. Το κρασί, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και η γαστρονομία θα αποτελέσουν τον οδηγό σου και θα σχεδιάσουν ένα βίωμα που τελικά θα γίνει η πιο δυνατή ανάμνηση.

Στο δικό σου “σπίτι” και “καταφύγιο” μαζί με γευσιγνώστες και chef, η όσφρηση και η γεύση ενεργοποιούνται στο μεγαλείο τους με το βιωματικό παιχνίδι της γευσιγνωσίας να προκαλεί εξερεύνηση και το *private cooking* να ψιθυρίζει αποκάλυψη.

Thigaterra



“

by Cretan Ark

Το **εξαιρετικό παρθένο Ελαιόλαδο**, το **Κρασί** και το **Private Cooking**
ξεδιπλώνουν την γοητεία τους μέσα από **4 experiences ...**

Thigaterra

4 Εμπειρίες

-
-
-
-

συστήνουν την Κρήτη **μέσα από την γεύση**

εξωτερικεύοντας ...

1 Βίωμα

-

αποκλειστικά **Μεσογειακού Χαρακτήρα** !

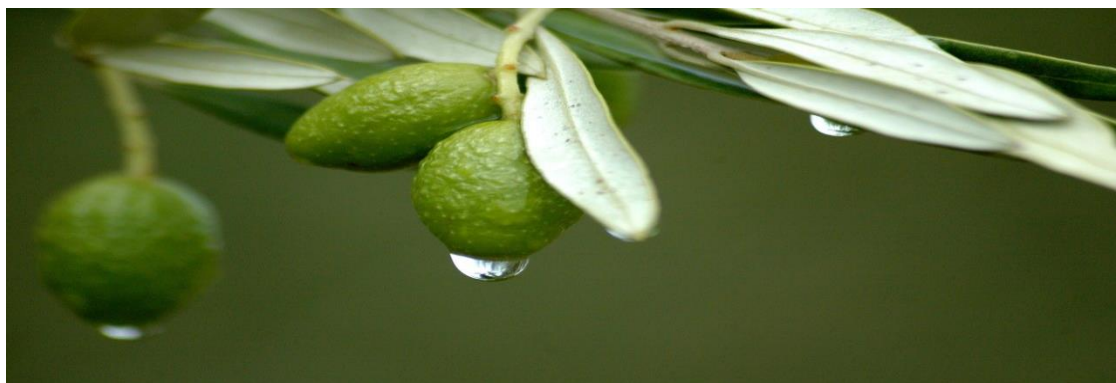
Thigaterra

“

Η υψηλή κρητική διατροφή στη δική σου...υπηρεσία

Μέσα από την **Cretan Ark** η οποία κινείται γύρω από σένα, η κάθε υπηρεσία και εμπειρία ταξιδεύει στο δικό σου χώρο αλλάζοντας την μέχρι τώρα οπτική στη γευσιγνωσία και στη μαγειρική.

Δύο ζωντανοί οργανισμοί οι οποίοι χρειάζονται ζωντανή παρέα για να ενεργοποιηθούν. Η **φιλοξενία**, η **διαδραστικότητα**, η **βιωματικότητα** καθώς και το **πάθος** και η **εξειδίκευση** στο γαστρονομικό γίνεσθαι δημιουργούν τα “ταξίδια εξοικείωσης” με πρωταγωνιστές ... το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, το κρασί, και το private cooking και αποδέκτη ... εσένα !



Μπορείς να σχεδιάσεις την εμπειρία είτε στον χώρο σου είτε στο δικό μας

Αρκεί να αφεθείς σε ένα γαστρονομικό παζλ που
θα δημιουργήσει την πιο αυθεντική ανάμνηση !

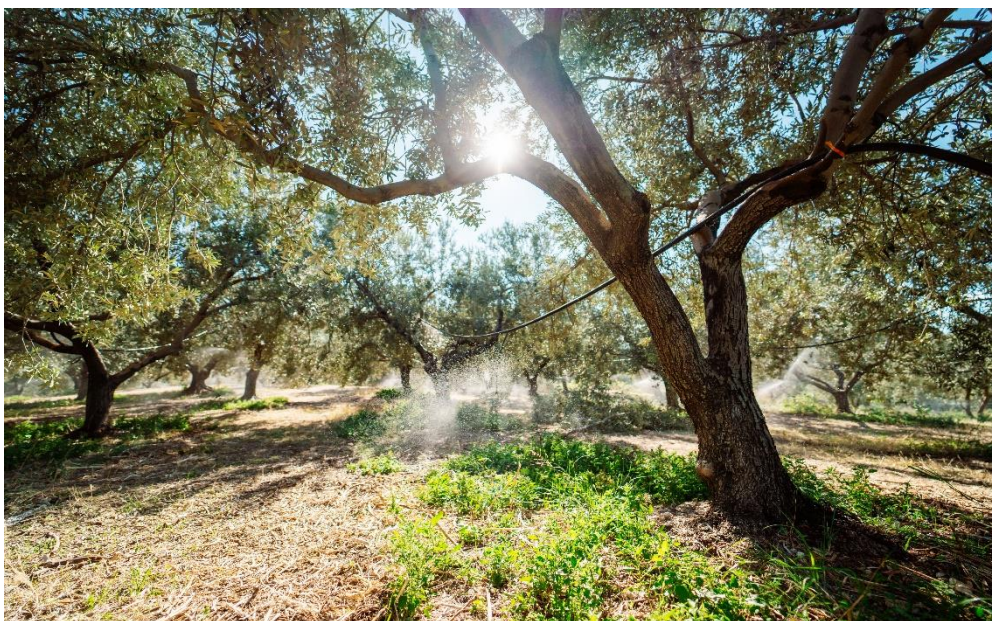
Thigaterra

1 .

Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο

“

Καλωσήρθες σε έναν κόσμο που **τα αρώματα πράσινου μήλου, μαντζουράνας, βοτάνων, χαμομηλιού και αμύγδαλου** καθώς και **πανσπερμία μπαχαρικών** “κρύβονται” πίσω από τον **πράσινο θησαυρό** της Ελληνικής Γης...



Ένα ταξίδι στον εξαιρετικό κόσμο
του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου...

Thigaterra

1^η . Εμπειρία

Olive Oil Tasting & Food Pairing

“

Εσύ **σχεδιάζεις την εμπειρία** μαζί με **Sommelier και Chef**

Εσύ απολαμβάνεις τον πράσινο θησαυρό της κρητικής γης

Ολόκληρη η ελαική κληρονομιά εμφανίζεται ευφάνταστα και δημιουργικά στο δικό σου τραπέζι προσφέροντας το πιο “ιερό” δώρο.

Μία άκρως βιωματική εμπειρία που **ξεδιπλώνει τον πολύτιμο χαρακτήρα του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου** καθώς και την **υψηλή προσωπικότητα των επιλεγμένων brand της Κρήτης** που θα έχεις την ευκαιρία να γνωρίσεις.

Μέσα από το olive oil tasting, σε πρώτο πλάνο θα βρεθούν **η ιστορία και ο πολιτισμός της ελιάς, η γνωριμία με το ποιοτικό ελαιόλαδο και τις χρήσεις του, οι παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του, οι αρχές της καλλιέργειας, της ελαιοποίησης και της αποθήκευσης, η οργανοληπτική αξιολόγηση και φυσικά η σημαντική συνθήκη της σύνδεσης του με την γαστρονομία αλλά και με τα olive oil bar των εστιατορίων.**

“Play” with extra virgin olive oil...

“Play” with authentic nature...

Thigaterra

“

Ανακαλύπτοντας το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
μέσα από την γαστρονομία

**Το παιχνίδι εξερεύνησης του πράσινου χρυσού
ξεκινά με το Olive Oil Tasting & Food Pairing by Cretan Ark**



Φινετσάτο και μονάκριβο ελληνικό προϊόν χαρίζει μνήμες, παλέτα αρωμάτων και γεύση που εντυπωσιάζει καθώς και μία τεράστια διατροφική αξία που φιγουράρει ψηλά. Με πλούσιο χαρακτήρα και με αφήγημα που σε τρέχει πίσω στις ρίζες σου σχεδιάζει για σένα την πιο βιωματική εμπειρία.

“Ξετύλιξε” την φιάλη, ντύσε το ποτήρι της γευσιγνωσία σου και **ακολούθησε το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο** καθώς και τα **γαστρονομικά πιάτα** τα οποία ταιριάζουν απόλυτα με το γευστικό προφίλ της κάθε ετικέτας, σχεδιασμένα αποκλειστικά από τον chef και τον sommelier.

Thigaterra

Η σπουδαία άλλωστε σημασία του πράσινου χρυσού στην κρητική κουζίνα και στα πολλαπλά οφέλη που προσφέρει στην υγεία, αποτελεί σήμα κατατεθέν για την Cretan Ark η οποία το εξωτερικεύει με τον πιο δυνατό τρόπο.

Γίνε και εσύ πρεσβευτής της συγκεκριμένης συνθήκης μέσα από την εμπειρία του Olive Oil Tasting & Food Pairing...

“

Ένα **πραγματικό “παιχνίδι” γεύσης και αρωμάτων** μέσα από το οποίο πρώτα εξερευνείς και μετά ανακαλύπτεις !

Γευσιγνωσία Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιόλαδου & Food Pairing

❖ Sommelier & Private Chef

Η εμπειρία περιλαμβάνει:

- Νερό, φυσικό ή μεταλλικό
- Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο από πέντε (5) επιλεγμένα brand της Κρήτης διαφορετικών περιοχών
- Μήλα
- Ψωμί
- Ειδικά Ποτήρια Γευσιγνωσίας Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιόλαδου

Συνοδεύεται από ένα ολοκληρωμένο μενού που αποτελείται από πέντε (5) γαστρονομικά πιάτα με τις συνταγές του chef να είναι αποκλειστικά εμπνευσμένες από την κρητική διατροφή και απόλυτα συνυφασμένες με το γευστικό προφίλ των εξαιρετικών παρθένων ελαιόλαδων.

Thigaterra

Κόστος: 1 – 4 άτομα | 300 ευρώ - 4 + | 70 ευρώ

Διάρκεια: 1,5 – 2 ώρες

Η υπηρεσία είναι διαμορφωμένη μέχρι δώδεκα (12) άτομα



OLIVE OIL TASTING & FOOD PAIRING

Thigaterra

2 .

Κρασί Κρητικού Αμπελώνα

“

Καλωσήρθες σε ένα κόσμο που ο κρητικός αμπελώνας σου αποκαλύπτεται στο μεγαλείο του. Μέσα από τους παλιούς και μοντέρνους δρόμους του κρασιού, διαφορετικές ξεχωριστές ποικιλίες της κρητικής γης αναδύονται με γοητεία από το ποτήρι σου...



Κρήτη... Στον τόπο αυτό θα συναντήσεις τον αρχαιότερο και διαχρονικά συνεχή και παραγωγικό αμπελώνα της Ευρώπης

Thigaterra

2η

• Εμπειρία

Wine Tasting & Food Pairing

“

Ανακάλυψε τον **πλούσιο κρητικό αμπελώνα** καθώς και ένα εκπληκτικό **μωσαϊκό παράδοσης, φυσικής ομορφιάς και τεράστιας ιστορίας** που κρύβεται πίσω από αυτόν...

Οι Δρόμοι του Κρασιού δημιουργούν ένα βίωμα μοναδικό και αναγεννούν μνήμες από το μακρινό παρελθόν. Μία ιστορία που κρατά από τα παλιά και ειδικότερα **στη Κρήτη** όπου **η οινική παράδοση μετρά κάπου 4.000 χρόνια**.

Η αρχαιολογία άλλωστε είναι παρούσα για να το επιβεβαιώσει καθώς σε ανασκαφές στην περιοχή της Κάτω Ζάκρο ήρθε στο φως το αρχαιότερο καλλιεργούμενο αμπέλι ενώ το αρχαιότερο πατητήρι το οποίο μετρά πάνω από 3.500 χιλιάδες έτη βρέθηκε στο παραδοσιακό οικισμό των Αρχανών.

Σε αυτόν τον τόπο **ο επισκέπτης βρίσκεται 360 μοίρες γύρω από τον αρχαιότερο και συνεχή παραγωγικό αμπελώνα** ο οποίος προσφέρει απλόχερα τους καρπούς του καθώς οι εδαφοκλιματικές συνθήκες επιτρέπουν και δίνουν τις εξαιρετικές ποικιλίες σταφυλιών που ταξιδεύουν σε όλο τον κόσμο, πείθοντας και τον πιο απαιτητικό οινόφιλο. **Άλλωστε το καλό κρασί ξεκινάει πάντα από το καλό αμπέλι...**

Μην ξεχνάς...

ότι το **κρασί** αποτελεί μέρος της καθημερινότητας και της κουλτούρας των Κρητικών, συνοδεύει πάντα το γεύμα τους αποτελώντας στο μέγιστο στοιχείο της συντροφικότητας. Άλλωστε για αυτό οι Κρητικοί δεν πίνουν μόνοι. Απολαμβάνουν το καλό κρασί στην παρέα, κουβεντιάζουν και χαίρονται τους καρπούς της κρητικής γης !

Thigaterra

“

Μία **οινική κιβωτός** που εγκλωβίζει **εξαιρετικές αυτόχθονες** αλλά και καλά προσαρμοσμένες **διεθνείς ποικιλίες...**



Η εμπειρία σου ανάμεσα στον κρητικό αμπελώνα παρέα με την Cretan Ark θα είναι κομβική. Και αυτό γιατί γεννιέται η ευκαιρία να “περιγηγείς” στους παλιούς και στους μοντέρνους δρόμους του κρασιού και να δοκιμάσεις μοναδικές ετικέτες με ποικιλίες που θα αποτελέσουν σταθμό στη γευσιγνωσία σου.

Από το **μοσχάτο σπίνας**, μία από τις **αρχαιότερες ποικιλίες του νησιού** το οποίο αναδύει έντονα αρώματα από γιασεμί, εσπεριδοειδή, βερύκοκο, βότανα και άνθη λουλουδιών στο **βιδιανό τον κρυμμένο θησαυρό** με τις κιτρινοπράσινες αντάγιες και τα ξεχωριστά αρώματα ώριμων φρούτων. Από το ερυθρό **μανδηλάρι το οποίο θεωρείται και βασιλιάς των γηγενών ποικιλιών** να προσφέρει γεροδεμένες τανίνες και πλούσια δυναμική γεύση στην ποικιλία **κοτσιφάλι που αποτελεί ορόσημο των ερυθρών οίνων**, **διαθέτει όραμα** με ισορροπημένη τατινική χάρη και πλούτο από άγρια λουλούδια, αποξηραμένα μαύρα φρούτα και συνθέσεις μπαχαρικών και τέλος στο **ξακουστό και θεσπέσιο κόκκινο λιάτικο** που σε παρασύρει στα ώριμα κόκκινα φρούτα και στα γλυκά μπαχαρικά.

Το οδοιπορικό της γευσιγνωσία σου όμως θα κάνει και στάσεις και στους τοτινούς ή αλλιώς παλιούς δρόμους του κρασιού οι οποίοι περιλαμβάνουν ποικιλίες όπως **το δαφνί, το θραψαθήρι, το ρωμέικο αλλά και το παλαιωμένο λιάτικο**. Οινικά μονοπάτια με παράδοση, αυθεντικότητα και αξεπέραστη αίγλη.

Thigaterra

Το **γαστρονομικό αφήγημα** σε συνδυασμό με τις κατάλληλες ετικέτες κρητικού αμπελώνα πλάθεται με πάθος, δημιουργικότητα και καινοτομία αλλά και με την μνήμη σε αξίες και ήθη της Κρήτης να περνούν σε κάθε πιάτο και κάθε συνταγή.

“

Αποτέλεσε κομμάτι του κρητικού αμπελώνα...

Εξερεύνησε τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της κάθε ποικιλίας...

Με την όσφρηση και την γεύση να ενεργοποιούνται στο έπακρο...

Όσφρηση και Γεύση...

Μία υψηλή τέχνη...

Εκτοξεύονται όλες οι αισθήσεις...

Thigaterra

Γευσιγνωσία Κρασιού & Food Pairing

❖ **Sommelier**

Η εμπειρία περιλαμβάνει:

- Νερό, φυσικό ή μεταλλικό
- Πέντε (5) ετικέτες κρασιού αποκλειστικά του κρητικού αμπελώνα (3 white dry wines & 2 red dry wines)
- Διαφορετικού είδους τυριά και αλλαντικά

Κόστος: 1 – 4 άτομα | 240 - 270 ευρώ - 4 + | 55 - 65 ευρώ

Διάρκεια: 1,5 ώρα

Η υπηρεσία είναι διαμορφωμένη μέχρι δώδεκα (12) άτομα

❖ **Sommelier & Private Chef**

Η εμπειρία περιλαμβάνει:

- Νερό, φυσικό ή μεταλλικό

Thigaterra

- Πέντε ετικέτες κρασιού αποκλειστικά από τον κρητικό αμπελώνα (3 white dry wines & 2 red dry wines)
- Μενού το οποίο περιλαμβάνει πέντε (5) πιάτα

Συνοδεύεται από ένα ολοκληρωμένο μενού που αποτελείται από πέντε (5) γαστρονομικά πιάτα με τις συνταγές του chef να είναι αποκλειστικά εμπνευσμένες από την κρητική διατροφή και απόλυτα εναρμονισμένες με το γευστικό προφίλ των κρασιών.

Κόστος: 1 – 4 άτομα | 320 – 360 ευρώ - 4 + | 70 – 75 ευρώ

Διάρκεια: 1,5 – 2 ώρες

Η υπηρεσία είναι διαμορφωμένη μέχρι δώδεκα (12) άτομα



WINE TASTING & FOOD PAIRING

Thigaterra

3 .

Private Chef Services

“

Η τέχνη του να μαγειρεύεις...παρέα



Το μόνο άλλωστε είναι...Relax & Enjoy

Thigaterra

3η

• Εμπειρία

Private Chef Services

“

Ο όρος **“Μεσογειακή διατροφή”**, με τον τρόπο που χρησιμοποιείται σήμερα, ουσιαστικά εισήχθη από τους επιστήμονες για να περιγράψει **την τεράστια αξία της Κρητικής Διατροφής**

Γαστρονομία...ένας ολόκληρος κόσμος μέσα από τον οποίο **η κουλτούρα, η καθημερινότητα, τα ήθη και τα έθιμα** του κάθε τόπου εξωτερικεύονται...σε πραγματικό χρόνο.

Η εμπειρία σου μέσα από το private chef services **ταξιδεύει στη κρητική διατροφή, στη κρητική κουζίνα και σε πρώτες ύλες καθώς και τοπικά προϊόντα** που γεννήθηκαν και συνεχίζουν και γεννιούνται σε αυτόν τον τόπο. Άλλωστε το νησί αποτελεί έναν μοναδικό γαστρονομικό προορισμό και εσύ **μαζί με τον Head Chef & Sommelier** έρχεσαι σε άμεση επαφή με έναν “γευστικό παράδεισο” όπου η μαγειρική αποτελεί τον δικό σου οδηγό.

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο το οποίο αποτελούσε την βασική πηγή λίπους στην κρητική διατροφή ουσιαστικά περιγράφει το διατροφικό πρότυπο εκείνο που επικρατούσε στις περιοχές της Μεσογείου στις οποίες καλλιεργούνταν παραδοσιακά τα ελαιόδενδρα. Για αυτό και **ο πράσινος χρυσός της κρητικής γης διαδραματίζει σπουδαίο ρόλο στις εμπειρίες της Cretan Ark** όπου μαζί με τις **επιλεγμένες επικέτες οίνου** και τις **συνταγές** απόρροια των οποίων είναι η αποκλειστική χρήση των τοπικών προϊόντων σχεδιάζουν το δικό σου τραπέζι.

Thigaterra

Like a...Cretan Family !



Οργάνωσε την εμπειρία του Private Chef Services **είτε στο χώρο σου**
είτε στο δικό μας...

-
-
-

Σχεδίασε παρέα ένα “οικογενειακό τραπέζι” με όλα τα συστατικά της
κρητικής γης να ξεδιπλώνονται μπροστά σου !

Thigaterra

Private Chef Services

❖ Private Sommelier & Private Chef

Η εμπειρία περιλαμβάνει:

- private chef
- -private sommelier
- -private cooking classes

Κόστος: 1 – 4 άτομα | 4 + |

Διάρκεια: 2 – 3 ώρες

Η υπηρεσία είναι διαμορφωμένη μέχρι δώδεκα (12) άτομα

_____**PRIVATE CHEF SERVICES**_____

Thigaterra

4 .

The art of Slow Food

“

Η τέχνη της...αργής γαστρονομίας



Το εστιατόριο που εστιάζει και επιδιώκει το καλό, καθαρό και δίκαιο φαγητό από το στάδιο της παραγωγής μέχρι την παρουσίαση στο τραπέζι σου...

Thigaterra

4^η



Εμπειρία



Γευσιγνωσία στο εστιατόριο Thigaterra, The art of Slow Food



Το βραβευμένο εστιατόριο Thigaterra, The art of slow food εστιάζει και επιδιώκει το καλό, καθαρό και δίκαιο φαγητό από το στάδιο της παραγωγής μέχρι την παρουσίαση στο τραπέζι σου. Αποτελεί ταυτοχρόνως τον τόπο εκείνο όπου ο πρωτογενής τομέας έχει τον πρώτο λόγο και συνομιλεί απευθείας μαζί σου.

Το Slow Food έχει ως αποστολή τη διάσωση της γαστρονομικής παράδοσης κάθε τόπου, προσπαθώντας να αφυπνίσει τις γαστρονομικές μας συνήθειες. Πρόκειται για ένα κίνημα οικο-γαστρονομίας, το οποίο με τις δράσεις του από μέλη σε κάθε γωνιά του κόσμου μας ενθαρρύνει να υιοθετήσουμε μια

Thigaterra

διαφορετική φιλοσοφία στη διατροφική μας καθημερινότητα, επιδιώκοντας τον σταδιακό επαναπροσδιορισμό των γευστικών μας συνηθειών και απαιτήσεων.

Η συνεργασία με την ομάδα της Cretan Ark είναι φυσικά...μοιραία και απόλυτα διαδραστική. **Δίπλα στο olive oil bar το οποίο διαθέτει πάνω από 25 ετικέτες εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου και στο πρωταγωνιστικό μοναστηριακό τραπέζι με φόντο το κελάρι του εστιατορίου όπου οι 70 ετικέτες οίνου** αναμένουν την δική σου δοκιμή, η εμπειρία της γευσιγνωσίας φυσικά...έχει το απόλυτο νόημα.

Μαζί με τους experts μετέτρεψε το olive oil tasting και το wine tasting σε ένα μοναδικό βίωμα το οποίο έπειτα θα καθορίσει σε μεγάλο βαθμό τις επιλογές σου.

“

Ξετύλιξε ένα αυθεντικό παζλ γεύσης μαζί με την Cretan Ark και το Thigaterra,
The art of slow food

Ο προσανατολισμός όλης της ομάδας του Thigaterra

να χρησιμοποιεί και να παρουσιάζει στα πιάτα σου φρέσκα υλικά από μικρούς παραγωγούς από κάθε σημείο της Ελλάδας, οι οποίοι σέβονται και προστατεύουν την βιοποικιλότητα, το οικοσύστημα και τους φυσικούς πόρους του περιβάλλοντος, ενισχύοντας παράλληλα την βιωσιμότητα, αποτελεί ένα μεγάλο και σημαντικό «εργαλείο» για την γαστρονομική κουλτούρα και μία μεγάλη αξία που είναι απαραίτητο να πρωταγωνιστεί σε μία χώρα όπως η Ελλάδα.

Ο πρωτογενής τομέας άλλωστε αποτελεί τον θεμέλιο λίθο της γαστρονομίας, καθώς η προώθηση των τοπικών προϊόντων είναι πρωταρχικής σημασίας. Ενισχύει την προσπάθεια των παραγωγών, την οικονομία, το τουριστικό brand της εκάστοτε περιοχής και σαφώς αναδεικνύει με σαφή τρόπο την υψηλή ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων και τις ελληνικές διατροφικές συνήθειες.

Thigaterra

Cretan ARK

Experience by authentic nature

Σχεδιάσε τις εμπειρίες είτε στο χώρο σου είτε στο δικό μας !!!

Μία κιβωτός γεύσης...στη δική σου υπηρεσία

info@thigaterra.gr

Thigaterra

