



THE ART OF SLOW FOOD

Thigaterra

Ανα 4 άτομα

Αλημυρό παραδοσιακό κέρασμα & συνοδευτικό από πολυποικιλιακή ρακή Καραφάκι

Η Βούργια του Βοσκού

Ζεστό Ψωμί (χωριάτικο, σιτάρι ολικής άλεσης) παξιμάδια χαρουπιού, παξιμάδια τραχανά, κριτσίνια ολικής άλεσης και τυριού, dip Ziro bio εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ανθός αλατιού, πάστα ελιάς Κορωνέικης

Σαλάτα Ελληνική

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

Ποικιλία Ελληνικών Αλοιφών

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

Η πίτα του Βοσκού

Με γαστρονομικά βότανα, Φέτες βιολογικής ντομάτας, ψητό τυρί Ταλαγάνι Μεσσηνίας, σάλτσα πορτοκαλιού, πλατύφυλλος βασιλικός, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και αρωματικά βότανα

Πατάτες Τηγαντές

με τυρί γραβιέρα

Γαρίδες Κανταΐφι

Σάλτσα πιπεριάς με μυζήθρα και Ούζο

Χταπόδι στη Λαδόκοιλα

Με καρδίες αγκινάρες λεμονάτες

Σιμιγδαλένιος χαλβάς

με βούτυρο καραμέλα και παγωτό σορμπέ πορτοκαλιού

Τιμή ανά άτομο 26€



THE ART OF SLOW FOOD

Thigaterra

Ανα 4 άτομα

Η Βούργια του Βοσκού

Ζεστό Ψωμί (χωριάτικο, σιτάρι ολικής άλεσης) παξιμάδια χαρουπιού, παξιμάδια τραχανά, κριτσίνια ολικής άλεσης και τυριού, dip Ziro bio εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ανθός αλατιού, πάστα ελιάς Κορωνέικης

Σαλάτα Ελληνική

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

Φρέσκες τηγανιτές πατάτες

Συνοδεύεται με σάλτσα ντομάτας

Φρικασέ Μανιτάρια

Πλευρώτους, πορτομπέλο, αγκαρίκους, μαρούλια, άνηθο, σπανάκι, φυτικό τυρί αρωματισμένο με λαιμ, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο "Σκουτάρι"

Ρεβυθάδα

Τσιγαριαστά γιαχνερά χόρτα, ρεβύθια λεμονάτα, εφτάζυμο ψωμί

Φάβα Σχινούσας

Chips κάπαρης, τομάτα confit, αγουρέλαιο Σητείας

Μουσακάς 'Vegan'

Κροκέτα με λαχανικά μουσακά, κιμάς σόγιας, μπεσαμελ με φυτική κρέμα

Σιμιγδαλένιος χαλβάς
και παγωτό σορμπέ πορτοκαλιού

Τιμή ανά άτομο 26€



THE ART OF SLOW FOOD

Thigaterra

Per 4 Person

Salty traditional treat & accompaniment from Karafaki multi-variety raki

Shepherd's handbag

Grilled bread (rustic, whole wheat), carob rusk, frumenty rusk, whole-grain cheese breadsticks, dip «Ziro Bio» extra virgin olive oil, salt blossom, Koroneiki olive paste «Priansos»

Organic Greek Salad

Lettuce, green and red lola lettuce, red arugula, mustard greens, red mizuna, valerian, nasturtium, «myrons», red cabbage, carrot, Louza stuffed with «Galen» cream cheese, hazelnuts, Fig of Evia, vinaigrette from citrus fruits with carob honey

Platter of Greek tapas starters

Homemade «Tirokafteri» (spicy cheese dip) with sheep and goat's PDO feta cheese «Amari», beetroot tzatziki, whitefish roe mousse, eggplant salad «politiki», Mediterranean sauce «Saza» with capers and basil

Shepherd's Pie With Culinary Herbs

Slices of organic tomato, grilled cheese Talagani from Messinia area, orange sauce, broad-leaved basil, extra virgin olive oil and aromatic herbs

Fresh french fries

With grated gruyere cheese & thyme

Fried shrimp in phyllo pasty from sweet spoon rose with pepper sauce, cretan hard cheese 'anthotiro' and ouzo

Octopus grilled in oil pan with artichokes and sauce of various local herbs

Semolina halva with butter caramel nuts and orange sorbet ice cream

Price Per Person 26€



THE ART OF SLOW FOOD

Thigaterra

Per 4 Person

Shepherd's handbag

Grilled bread (rustic, whole wheat), carob rusk, frumenty rusk, whole-grain cheese breadsticks, dip «Ziro Bio» extra virgin olive oil, salt blossom, Koroneiki olive paste «Priansos».

Greek Salad

Cherry tomatoes, cucumber, onion, colorful peppers, Kalamon olives, Cretan olives, black basil, «Kritharokouloura», vinaigrette aged balsamic, blossom honey, extra virgin olive oil «Ziro Bio Sitia».

Fresh french fries

Accompanied with tomato sauce

Mushrooms Fricassee

Pleurotus, portobello, agaricus, lettuce, dill, spinach, vegan cheese flavored with lime, royal mushrooms, extra virgin olive oil «Skoutari».

Chickpea Stew

Sauteed greens, lemon stewed chickpeas, «eptazimo» (seven-dough) rusk.

Schinoussa Island Fava (Split Peas)

Capers chips, tomato confit, green olive oil of Sitia.

«Vegan» Moussaka

Croquet with moussaka vegetables, soya mince, vegetal cream.

Semolina halva with orange sorbet ice cream

Price Per Person 26€