



THE ART OF SLOW FOOD

Thigaterra

Καλώς εσμίξαμε!

Η Thigaterra είναι η κόρη ενός μεγάλου έρωτα για τα υλικά που βγάζει η ελληνική γη μέσα από τα σπλάχνα της, αιώνες τώρα. Είναι η κόρη που γεννήθηκε μέσα στη βαθιά αγάπη για την οικο-γαστρονομία, το καλό και δίκαιο φαγητό που σέβεται τη φύση & τις ελληνικές θάλασσες. Είναι η θυγατέρα της Γης και του Ήλιου.

Εδώ, θα αποκτήσετε μια βιωματική γνώση του παγκόσμιου κινήματος slow food μέσα από τη διαδρομή της γεύσης και της όσφρησης. Διαλεγμένες πρώτες ύλες από βιολογικές καλλιέργειες, αργομαγειρεμένες όπου χρειάζεται.

Θα ανακαλύψετε ξεχωριστές συνταγές, γευστικά παντρέματα διαφορετικών τόπων της Ελλάδας, αλλά και ατόφια δημιουργήματα βραβευμένων μικρών παραγωγών που θα παρουσιαστούν στο πιάτο σας. Παραδοσιακά τυριά & αλλαντικά, κρασιά & αποστάγματα που δεν είχατε φανταστεί ποτέ τον γευστικό τους πλούτο.

Το Παντοπωλείο & το Κελάρι μας προσφέρονται να προμηθευτείτε κάθε λογής καλούδια, για να σας θυμίζουν το γευστικό αυτό ταξίδι.

Ένα ταξίδι που αξίζει να το ζεις και να το αφηγήσαι.

για τον πατέρα Ήλιο:

Ο ΗΛΙΟΣ Ο ΗΛΙΑΤΟΡΑΣ

*Οδυσσέας Ελύτης
(απόσπασμα)*

ΑΦΗΓΗΤΗΣ

Ο Ήλιος ο Ηλιάτορας ο πετροπαινιδιάτορας από την άκρη των ακρών κατηφοράει στο Ταίναρο Φωτιά 'ναι το πηγούνι του χρυσάφι το πιρούνι του.

Ο ΗΛΙΟΣ

Εσείς στεριές και θάλασσες τ' αμπέλια κι οι χρυσές ελιές ακούτε τα χαμπέρια μου μέσα στα μεσημέρια μου.

«Σ' όλους τους τόπους κι αν γυρνώ μόνον ετούτον αγαπώ!»

Από τη μέση του εγκρεμού στη μέση του αλλού πελάγου κόκκινα κίτρινα σπαρτά νερά πράσινα κι άπατα.

«Σ' όλους τους τόπους κι αν γυρνώ μόνον ετούτον αγαπώ!»



Τα ψωμιά και το ταίρι τους

✦ Ποικιλία ζεστού φρέσκου ψωμιού **ve S V B**

Φέτες εφτάζυμου, δεκάσπορου με αλεύρι «Ζέας», προζυμένιου αργής ωρίμανσης. Εξαιρετικό Κρητικό παρθένο ελαιόλαδο «Ziro bio», ανθός αλατιού, μυρωδικά και βότανα.

2 ΑΤΟΜΩΝ — 2,00€ 4 ΑΤΟΜΩΝ — 3,20€

✦ Ποικιλία Ελληνικών Π.Ο.Π τυριών και αλλαντικών **S**

Καπνιστή γραβιέρα Κρήτης «Νταγιαντά», «Κυανό» ελληνικό μπλε τυρί Μακεδονίας, αερομάνουρο, τυρί κρέμα «Γαλένι», σύγκλινο Μάνης, λούντζα καπνιστή, καπνιστό χοιρομέρι «Κρασσανάκη», πορκέτα Κρήτης, chutney σύκου, πατέ τομάτας με μαστίχα Χίου και δυόσμο.

2 ΑΤΟΜΩΝ — 11,20€ 4 ΑΤΟΜΩΝ — 17,20€

✦ Ποικιλία με αθιοφές ψωμιού — 7,80€ **S V**

Πιπεριά Φλωρίνης με τομάτα και καρότο «Tradifresh», τυρί κρέμα «Γαλένι», πατέ τομάτας με μαυροδάφνη Κεφαλληνίας, τυροκαυτερή με αιγοπρόβεια φέτα «Αμάρι», Κωρονείκη πάστα ελιάς «Priansos», κριτσίνια «Γιορταμής» και παξιμάδια «Βαρδάκης».



Σαλάτες

✦ Ελληνική σαλάτα — 8,00€ **S V**

Αιγοπρόβειο τυρί, τοματίνια Κρήτης, πιπεριές, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές Καλαμών, ελιές Αμανάκη Κρήτης, φύλλα κάπαρης, ρίγανη, βασιλικός, κρίθινες μπουκιές, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Ziro Bio», παλαιωμένο μπαλσάμικο.

✦ Πράσινη σαλάτα — 8,20€ **S**

Ρολάκια λούντζας Τήνου γεμιστά με τυρί «Γαλένι», κόκκινο λάχανο, μαρούλια, βιολογική κόκκινη ρόκα, μυρώνια, ρόδι, φουντούκια, αποξηραμένα σύκα, κρουτόν εφτάζυμου ψωμιού, μπαλσάμικο με εσπεριδοειδή και χαρούπι, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με φασκόμυλο.

✦ Σαλάτα Thigaterra — 8,60€ **S**

Καπνιστό σκουμπρί, γίγαντες, φασόλια μαυρομάτικα, κους κους, φακές, φρέσκο κρεμμύδι, καρότο, σελινόριζα, δυόσμο, υπαίθρια τομάτα, dressing από πιπέρια, τσίλι και μοσχολέμονο.

Κρύα Ορεκτικά

✦ Burrata di Bufala — 8,80€ **V**

Πολύχρωμα ελληνικά τοματίνια, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Ziro bio», βασιλικός και βιολογική κόκκινη ρόκα.

✦ Βουβαλίσιο Καρπάτσιο — 12,80€

Βουβαλίσιο φιλέτο λίμνης Κερκίνης, καπνιστή γραβιέρα «Νταγιαντά», νιφάδες αλατιού «Odyssey» με άρωμα λεμόνι, βιολογική κόκκινη ρόκα, μοσχολέμονο και καπαρόφυλλα.

✦ Ταρτάρ κιτρινόπερου τόνου — 10,80€ **S**

Με σορμπέ μοσχολέμονο, σφαίρες λεμονιού, σχοινόπρασο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο «Σκουτάρι».



Ζεστά Ορεκτικά

✦ Μπουρέκι — 6,90€ **S V**

Χωριάτικο φύλλο ολικής, αιγοπρόβειο τυρί, μέλι, γύρη μελιού και chutney γλυκιάς τομάτας.

✦ Βοσκόπιτα — 7,80€ **S V B**

Μάραθος, φιλέτο υπαίθριας τομάτας, ταλαγάνι στη σχάρα, χυμός πορτοκαλιού, πλατύφυλλος βασιλικός, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Ziro Bio» και μυρωδικά «Nature's Gold».

✦ Ζεστός ντάκος — 7,90€ **S**

Παξιμάδι «Βαρδάκης», στάκα Σπτείας, τηγανιτό αυγό, τσιγαρίδες και Κορωνέικες ελιές.

✦ Κασέρι σαγανάκι — 7,90€ **S V**

Κρούστα ξηρών καρπών, μαρμελάδα τριαντάφυλλο και μους τριαντάφυλλο.

✦ Πίτα χαρούπι — 7,50€ **S V**

Γαλομυζήθρα, άγρια χόρτα και καπνιστή μελιτζανοσαλάτα.

✦ «Αγκαθίτες» φρικασέ — 7,20€ **ve S V B**

Μανιτάρια πλευρώτους με σπανάκι, μαρούλια, μυρώνια, φυτικό τυρί, αρωματισμένο lime, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Σκουτάρι».

✦ Φουρνιστό SLOW FOOD ζυμάρι — 11,60€ **S**

Αφράτο ζυμάρι, σάλτσα για πίτσα «Saza», βιολογική κόκκινη ρόκα, γραβιέρα «Αμάρι Ρεθύμνου», προσούτο Ευρυτανίας, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Ραπακό».

✦ Μύδια σε σάλτσα γαρίδας — 7,90€

Λευκό κρασί Βηλόνα και σάλτσα τομάτας.

✦ Γαρίδες σχάρας — 9,80€ **S**

Ντιπ σάλτσας μυζήθρας και ούζου «Melima» σε προζυμένιο ψωμί.

✦ Φρέσκες πατάτες τηγανιτές — 3,20€ **ve V B**

Με τριμμένο τυρί γραβιέρα με θυμάρι — 3,80€ **V** ✦ Με σάλτσα τομάτας με μυρωδικά — 4,60€ **ve V** ✦ Με αυγό μάτι μελάτο — 4,60€



Ζυμαρικά

✦ Τρίχρωμο Ταλιοθίνι «Melima» — 9,20€ **S**

Σπανάκι, τομάτα, σαφράν, πορκέτα «Αφοι Κασσάκης», τοματίνια Κρήτης, βασιλικό και στάκα Ρεθύμνου.

✦ Παπαδέλης μανιταριού «Melima» — 9,80€ **S**

«Κυανό» ελληνικό μπλε τυρί Μακεδονίας, βουβαλίσιο κρέας.

✦ Πένες Κοτόπουλο — 8,40€ **S**

Κρέμα ελληνικών τυριών, μανιτάρια εποχής, ελληνικό μπέικον καπνιστό «Στρεμμένου».

✦ Γαριδομακαρονάδα — 12,80€ **S V**

Φρέσκα λαχανικά και φρέσκια σάλτσα τομάτας.

✦ Αστακομακαρονάδα — 80,00€ το κιλό **S V**

Τομάτα, λευκό κρασί, πέστο βασιλικού σε πλούσια σάλτσα αστακού και γαρίδας.



Κυρίως πιάτα

✦ Κεμπάπ αρνίσιο σχάρας — 11,80€ **S**

Κεμπάπ ΠΟΠ «Φάρμα Ελασσόνας», λαδόπιτα θράκης, φρέσκιες πατάτες τηγανιτές.

✦ Παϊδάκια προβατίνας (ξηρής ωρίμανσης) — 15,80€ **S**

✦ Ποικιλία ελληνικών κρεάτων — 27,60€ **S**

Αρνίσιο κεμπάπ, πρόβειο σουβλάκι «Φάρμα Ελασσόνας», κρητικό χοιρινό λουκάνικο με πράσο, στήθος κοτόπουλο, πανσέτα μαύρου χοίρου, φρέσκες τηγανιτές πατάτες, πιτούλες σχάρας.

✦ Χοιρινή μπριζόλα Tomahawk «En Ελλάδι» — 14,90€

Καστανό ρύζι με σταφίδες, αμύγδαλα, ρόδι και ντιπ μουστάρδας από βρούβες.

✦ Αρνίσια παϊδάκια σχάρας — 14,60€

✦ Mix Grill σε κοντοσούβλι — 13,90€ **S**

Χοιρινό φιλέτο, κοτόπουλο φιλέτο, λουκάνικο χωριάτικο «Κρουσαλίδικο», πατάτες baby με ελαιόλαδο, φρέσκα μυρωδικά.

Συνοδευτικά Πιάτα

Συνοδευτικές γαρνιτούρες — 1,80€

- ✦ Πατάτες baby με ελαιόλαδο και αρισμαρί.
- ✦ Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες.
- ✦ Καστανό ρύζι με σταφίδες αμύγδαλα και ρόδι.
- ✦ Σαλάτα εποχής.

Συνοδευτικές σάλτσες — 1,00€

- ✦ Σάλτσα πιπεριών.
- ✦ Σάλτσα ελληνικών τυριών.
- ✦ Σάλτσα λαδολέμονο.
- ✦ Σάλτσα BBQ με θυμάρι.
- ✦ Σάλτσα μουστάρδας με μέλι.



Μαγειρευτά

✦ Κλέφτικο με γίδα — 12,90€ **S**

Γίδα «Φάρμα Ελασσόνας», λαχανικά εποχής, χωριάτικο φύλλο κρούστας, φρεσκοτριμμένα πιπερία.

✦ Μοσχαρίσιο Οσομπούκο — 21,60€ **S**

Σάλτσα λαχανικών και μανιταριών εποχής, κους κους με κρόκο Κοζάνης.

✦ Κότσι χοιρινό στο φούρνο — 13,80€ **S**

Σάλτσα θυμάρι, φασκόμυλο, καστανό ρύζι με σταφίδες αμύγδαλα και ρόδι.

✦ Κοτόπουλο φιλέτο γεμιστό με Καπρικό — 10,80€ **S**

Κρέμα μυζήθρας, άγρια ρόκα και πουρέ μαραθόριζας.

✦ Σολομός φιλέτο — 16,80€ **S**

Κρούστα Κρητικών μυρωδικών και ξηρών καρπών, λαχανικά baby, σάλτσα δεντρολίβανου με πορτοκάλι.

✦ Σούπα ξινόχοντρου — 6,00€ **V S**

Γιαούρτι, κρουτόν εφτάζυμου ψωμιού.



Παιδικό μενού

- ❖ Φιλετάκια Κοτόπουλου — 4,60€
Τηγανιτές πατάτες και λαχανικά εποχής.
- ❖ Σπαγγέτι με κόκκινη σάλτσα — 4,60€
- ❖ Σπαγγέτι με κιμά — 4,80€



Τα Γλυκά μας

- ❖ Γαλακτομπούρεκο — 7,60€ S
Μέλι, τραγανά φύλλα κρούστας, παγωτό σορμπέ πορτοκάλι.
- ❖ Τάρτα βουτύρου — 7,60€ S
Κρέμα φυστίκι Αιγίνης, στρώση με λευκό παντεσπάνι, μαρμελάδα κόκκινα φρούτα, παγωτό μυζήθρας με παστέλι.
- ❖ Σουφλέ μαύρης σοκολάτας — 7,80€ S
Μαύρο ρούμι και παγωτό αγριοκέρασο «Πατραμάνη».
- ❖ Γλυκιά κριθαροκουλούρα «Thigaterra» — 7,80€ S
Κρίθινο παξιμάδι, κρέμα γλυκιάς μυζήθρας, γλυκό του κουταλιού τριαντάφυλλο, παγωτό μαστίχα.
- ❖ Vegan Panna Cotta — 7,00€ S V
Σιρόπι σαρανταβότανο.

❖ Η Πρόκληση του Chef ❖

Νιώθετε περιπετειώδης;
Ονειρεύεστε να δημιουργήσετε μια δική σας αποκλειστικά συνταγή;
Ας ξεκινήσουμε την πρόκληση του σεφ!

Μπορείτε να ζητήσετε από τον Chef μας να σας ετοιμάσει από την αγαπημένη σας σάλτσα, μέχρι κάτι που δεν έχει ξανά μαγειρευτεί ή συνδυαστεί παρά μόνο με τον τρόπο που έχετε εσείς φανταστεί.

Αγαπώντας όλους τους διατροφικούς πελάτες μας, μετατρέπουμε τις vegetarian επιλογές μας σε vegan καλύπτοντας όλες τις ανάγκες.

Όπως πάντα, η ομάδα, ο Chef και η κουζίνα μας είναι στη διάθεσή σας.

Ας δημιουργήσουμε μαζί λοιπόν το μενού των ονείρων σας για μια βραδιά!
Απλά, δώστε μας είκοσι τέσσερις ώρες και αφήστε την πρόκληση να αρχίσει!
Ρωτήστε ένα συνεργάτη του προσωπικού μας για περισσότερες λεπτομέρειες.

Οι συνεργάτες μας



*Παρακαλώ ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.

*Στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από μικρούς Έλληνες παραγωγούς.

*Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει το σχετικό αντίτιμο αν δεν έχει παραλάβει το νόμιμο παραστατικό απόδειξης.

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

*Παρακαλώ ενημερώστε μας κατά την παραγγελία σας για το αν επιθυμείτε έκδοση τιμολογίου.



THE ART OF SLOW FOOD

Thigaterra

Kalos esmixame!*

Thigaterra** [Thigaterra] is the daughter of a great love for the materials that Greek earth brings out her womb for centuries now. She is a daughter conceived in a deep love for eco-gastronomy, good and fair food that respects the Greek nature and seas.

She's the daughter of Earth and our Sun.

Here, you will obtain a live emotive experience of the global slow food movement through the senses of taste and smell. Our vegetables, olive oil and herbs are carefully selected from organic crops & companies, slowly cooked where necessary.

You will discover special recipes, creative food combinations from different places around Greece, but also goodies from award-winning small producers that will be presented on your plate. Greek PDO cheeses & cold cuts, wines & spirits with exquisite taste richness.

In our Grocery store "Pantopolion" & Cellar [containing more 100 Greek wines] you will discover many bio products, in case you would love to buy and take with you something, so as to remind you this delicious trip.

A journey worth living and narrating.

*Kalos esmixame!

A Cretan phrase to express your joy when you welcome someone in the same company _ It is nice to be together / to come together

** Thigaterra is a combination word for Thygatera [=daughter in the Cretan dialect] and terra [=earth in Latin]



Our breads & their matches

✦ Platter of fresh grilled breads ^{ve S V B}

Slices of «eptazimo» (seven-dough) bread, «dekasporo» (ten-grain) bread with «Zea» flour, pre-fermented bread of slow ripening. Cretan extra virgin olive oil «Ziro Bio», salt blossom, herbs and spices.

2 PERSONS — 2,00€ 4 PERSONS — 3,20€

✦ Platter of greek PDO cheeses & sliced cold meats ^S

Smoked «gruyere» Cretan cheese «Ntagiantas», Macedonia blue cheese «Cyan», aeromanouro cheese, cream cheese «Galeni», smoked pork of Mani «siglino», smoked pork «lountza», smoked ham «Krasanaki», Cretan «porchetta» smoked pork, fig chutney, tomato pate with Chios mastic and mint.

2 ATOMQN — 11,20€ 4 ATOMQN — 17,20€

✦ Platter of Greek tapas starters — 7,80€ ^{S V}

Florina pepper with tomato and carrot, cream cheese «Galeni», tomato paste with Mavrodafni of Kefallinia, Tirokafteri (spicy cheese dip) with sheep and goat's feta cheese «Amari», Koroneiki olive paste «Priansos», Cretan breadsticks «Giortamis» and rusks «Vardakis».



Salads

✦ Greek salad — 8,00€ ^{S V}

Sheep and goat's cheese, Cretan cherry tomatoes, peppers, cucumber, onion, Kalamon and Cretan Amanaki olives variety, caper leaves, oregano, basil, barley bites, extra virgin olive oil «Ziro Bio», aged balsamic.

✦ Green salad — 8,20€ ^S

«Lounza» Tinos smoked pork rolls stuffed with «Galeni» cheese, red cabbage, lettuce, organic red arugula, «myrons» greens, pomegranate, hazelnuts, dried figs, seven-leavened bread croutons, balsamic with citrus and carob, extra virgin olive oil with sage.

✦ Thigaterra salad — 8,60€ ^S

Smoked mackerel, giants beans, black-eyed peas, couscous, lentils, fresh onion, carrot, celery root, mint, tomato, dressing of peppers, chili and lemon.

Cold Appetizers

✦ Burrata di Bufala — 8,80€ ^V

Colorful Greek cherry tomatoes, extra virgin olive oil «Ziro bio», basil and organic red arugula.

✦ Buffalo Carpaccio — 12,80€

Buffalo fillet of Kerkini lake, smoked «gruyere» cheese «Ntagiantas», salt flakes «Odyssey» with lemon aroma. Organic red arugula, lemon balm and caper leaves.

✦ Tartare of yellowfin tuna — 10,80€ ^S

Lime balm sorbet, lemon and chives, extra virgin olive oil «Skoutari».



Hot Appetizers

✦ Boureki — 6,90€ ^{S V}

Whole wheat phyllo crust, goat and sheep's cheese, honey, honey pollen and sweet tomato chutney.

✦ Shepherd Pie — 7,80€ ^{S V B}

Fennel, tomato fillet, grilled «talagani» cheese, orange juice, broadleaf basil, extra virgin olive oil «Ziro Bio» and herbs «Nature's Gold».

✦ Hot modern Cretan ntakos — 7,90€ ^S

«Vardakis» rusk, «staka» Cretan cream cheese of Sitia, fried egg, «tsigarida» salted meat and Koroneiki olives variety.

✦ Saganaki «Kaseri» cheese — 7,90€ ^{S V}

Nut crust, rose jam and rose mousse.

✦ Carob Pie — 7,50€ ^{S V}

«Galomyzithra» goat and sheep's cheese, wild greens and smoked eggplant salad.

✦ «Agathites» fricassee — 7,20€ ^{ve S V B}

Pleurotus mushrooms with spinach, lettuce, «myrons» greens, vegen cheese, lime, extra virgin olive oil «Skoutari».

✦ Baked SLOW FOOD dough — 11,60€ ^S

Soft dough, sauce for pizza «Saza», organic red arugula, «gruyere» cheese «Amari Rethymno», Evrytania prosciutto, extra virgin olive oil «Pamako».

✦ Mussels in shrimp sauce — 7,90€

Vilana white wine and tomato sauce.

✦ Grilled shrimps — 9,80€ ^S

«Myzithra» goat and sheep's cheese and ouzo sauce dip «Melima» on pre-baked bread.

✦ Fresh fried potatoes — 3,20€ ^{ve V B}

With grated «gruyere» cheese with thyme — 3,80€ ^V ✦ With tomato sauce with herbs — 4,60€ ^{ve V} ✦ With soft boiled eye egg — 4,60€



Pasta

✦ Tricolor tagliolini "Melima" — 9,20€ **S**

Spinach, tomato, saffron, porcetta «Kassaki Bros», Cretan cherry tomatoes, basil and «staka» Cretan cream cheese.

✦ Mushroom papardelle "Melima" — 9,80€ **S**

«Cyan» Macedonia blue cheese, buffalo meat.

✦ Chicken penne — 8,40€ **S**

Greek cream cheese, seasonal mushrooms, Greek smoked bacon «Stremmenos».

✦ Shrimp spaghetti — 12,80€ **S V**

Fresh vegetables and fresh tomato sauce.

✦ Lobster spaghetti — 80,00€ per kilo **S V**

Tomato, white wine, basil pesto in rich lobster and shrimp sauce.



Main Dishes

✦ Grilled lamb kebab — 11,80€ **S**

Kebab PDO «Elassona Farm», oil pie of Thrace, fresh fried potatoes.

✦ Ewe ribs meat (dry ripening) — 15,80€ **S**

✦ Variety of Greek meats — 27,60€ **S**

Lamb kebab, ewe skewer «Elassona Farm», Cretan pork sausage with leek, chicken breast, black pork pancetta, fresh fried potatoes, grilled pita bread.

✦ Tomahawk pork steak «En Elladi» — 14,90€

Brown rice with raisins, almonds, pomegranate and mustard dip (made of bruva greens).

✦ Grilled lamb chops — 14,60€

✦ Mix Grill in «kontosouvli» — 13,90€ **S**

Pork fillet, chicken fillet, rustic sausage «Krousalidiko», baby potatoes with olive oil, fresh herbs.

Side Dishes

Garnishes — 1,80€

- ✦ Baby potatoes with olive oil and rosemary
- ✦ Fresh fried potatoes
- ✦ Brown rice with raisins, almonds and pomegranate
- ✦ Seasonal salad

Sauces — 1,00€

- ✦ Freshly grated pepper sauce
- ✦ Greek cheese sauce
- ✦ Lemon-olive oil sauce
- ✦ BBQ sauce with thyme
- ✦ Mustard sauce with honey



Cooked Food

✦ «Kleftiko» with goat meat — 12,90€ **S**

Goat meat «Elassona Farm» wrapped in rustic phyllo crust, seasonal vegetables, freshly grated peppers.

✦ Beef Osso Buco — 21,60€ **S**

Seasonal vegetable and mushroom sauce, couscous with Kozani yolk.

✦ Pork knuckle in the oven — 13,80€ **S**

Thyme sauce, sage, brown rice with raisins almonds and pomegranate.

✦ Chicken fillet stuffed with «Kaprico» smoked pork — 10,80€ **S**

«Myzithra» sheep and goat's cream cheese, wild arugula and fennel pure.

✦ Salmon fillet — 16,80€ **S**

Crust of Cretan herbs and nuts, baby vegetables, rosemary sauce with orange.

✦ «Xinohondros» soup — 6,00€ **V S**

A fermented milk/cereal mixture with yogurt, seven-leavened bread croutons.



Kids Menu

- ✦ Chicken fillets — 4,60€
Fresh fried potatoes and seasonal vegetables.
- ✦ Spaghetti with red sauce — 4,60€
- ✦ Spaghetti with minced meat — 4,80€



Our Desserts

- ✦ Greek «Galaktoboureko» — 7,60€ \$
Honey, crispy phyllo crust, orange sorbet ice cream.
- ✦ Butter tart — 7,60€ \$
Aegina peanut cream, white sponge cake, red fruit jam, «myzithra» goat and sheep's cheese with Greek «pasteli» ice cream.
- ✦ Dark chocolate souffle — 7,80€ \$
Black rum and wild cherry ice cream «Patramani».
- ✦ Sweet «Kritharokouloura» Thigaterra — 7,80€ \$
Barley rusk, sweet «myzithra» goat and sheep's cream cheese, rose spoon sweet, mastic ice cream.
- ✦ Vegan Panna Cotta — 7,00€ \$ V
«Sarantavotano» Cretan mixture of herbs syrup.

✦ The Chef's Challenge ✦

Do you feel adventurous?
Do you dream of creating your own exclusive recipe?
Let's start the chef's challenge!

You can ask our chef to prepare for you from something very simple, as your favorite sauce for example, to something very special that has never been cooked or combined except in the way you have imagined.

Loving all our nutritional customers, we transform our vegetarian choices to vegan, covering all needs. As always, our team, chef and cuisine are at your disposal.

So, let's create together the menu of your dreams for one night!
Just give us twenty-four hours and let the challenge begin!
Ask a staff partner for more details.

Our Partners



*Please inform our staff of any allergies or intolerances you may have.

* We use extra virgin olive oil for our salads.

* The consumer is not required to pay the relevant fee unless they have received the legal proof of receipt.

* Prices include 24% legal tax on alcoholic beverages and 13% legal tax on food and non-alcoholic beverages.

*Please let us know if you want an invoice during your order.