



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 αφηγείσαι.

για τον πατέρα Ήλιο:

Ο ΗΛΙΟΣ Ο ΗΛΙΑΤΟΡΑΣ

*Οδυσσέας Ελύτης
(απόσπασμα)*

ΑΦΗΓΗΤΗΣ

Ο Ήλιος ο Ηλιάτορας
ο πετροπαιχνιδιάτορας
από την άκρη των ακρώ
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!»

❖ Σαλάτες ❖

❖ Ελληνική — 9.00€ **S V D**

Τοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, βασιλικός, κριθαροκουλούρα, αιγοπρόβεια φέτα, ντρέισινγκ βαλσάμικο με αγκινάρα, ε.π. ελαιόλαδο «Ziro Bio Sitia».

❖ Παντζάρι — 8.90€ **S V D**

Ψητά παντζάρια, κυανό μπλε τυρί, πέστο καρύδι-μαϊντανού, παλαιωμένο λαδόξιδο.

❖ Πράσινη Σαλάτα — 9.40€ **S D**

Πράσινα φύλλα, μαρούλια, κολοκυθόσπορος, φιλέτο καπνιστού κοτόπουλου, μπέικον μαύρου χοίρου, Αγκωνάρι τυρί Ολύμπου (πρόβεια Γραβιέρα παλαιώσης), ντρέισινγκ ροδιού.

❖ Σαλάτα Slow Food — 10.80€ **S V D**

Ελληνική οσπριάδα (μείγμα από όσπρια), χόρτα εποχής, ταραμάς, παστό ψάρι (ρωτήστε τον σερβιτόρο μας), ε.π. ελαιόλαδο «Soligea».

❖ Κρύα Ορεκτικά ❖

❖ Σπιτική Τυροκαυτερή — 8.20€ **S V D**

Φέτα ΠΟΠ, πιπεριά Φλώρινας, ελιές, μπούκοβο, ε.π. ελαιόλαδο «Elladaki».

❖ Μπαμπά Γκανούς — 8.90€ **S V D ve**

Μελιτζάνα, ταχίνι, φουντούκι, μαϊντανός, πίτα χαρούπι.

❖ Μοσχαρίσιο Καρπάτσιο — 15.90€ **S D**

Γραβιέρα 24μηννης ωρίμανσης Νάξου, φουντούκι, κόκκινη ρόκα, ε.π. ελαιόλαδο «Akali».

❖ Πλατό Ελληνικών Τυριών — 12.80€ **S D V**

Κεφαλοτύρι με Κρητικά βότανα, Γραβιέρα καπνιστή Κρήτης, Πηχτόγαλο Χανίων, Κυανό μπλε τυρί, Βολάκι Τήνου, μαρμελάδα καρπούζι-ροδάκινο με άρωμα πικραμύγδαλου, μαρμελάδα δαμάσκηνo.

❖ Ζεστά Ορεκτικά Για Τη Μέση ❖

❖ Γευσιγνωσία Ελαιόλαδου — 15.60€ **ve S V D**

Ζεστό ψωμί (χωριάτικο & σιτάρι ολικής άλεσης), 3 διαφορετικά ε.π. ελαιόλαδα, 3 διαφορετικοί Ελληνικοί μεζέδες.

❖ Η Βούργια Του Βοσκού **S V D ve**

Ζεστό ψωμί (χωριάτικο & σιτάρι ολικής άλεσης), σπιτικά κριτσίνια, ε.π. ελαιόλαδο «Ziro Bio Sitia».

4.50€

❖ Τυρί Σαγανάκι **S V D**

Μαστέλο Χίου, γλυκό του κουταλιού φλούδα μανταρίνι με μαστίχα.

8.90€

❖ Κεφτεδάκια «Thigaterra» **S D**

50%-50% μοσχαρίσιος και χοιρινός κιμάς, πιπεριά Φλωρίνης, Κατίκι Δομοκού, κολοκύθια.

9.90€

❖ Στριφτάρι Χορτόπιτα **S D V**

Φύλλο δίκοκκο «ΖΕΑΣ» με χαρούπι, τσιγαριστά χόρτα εποχής, Γαλένι τυρί.

9.20€

❖ Ζυμαράκι Αθλητικών **S D**

Σαλάμι αέρος, Ελληνικό προσούτο, Coppa από βιολογικό Iberico, σάλτσα ψητής τομάτας, Γραβιέρα Κρήτης.

11.90€

❖ Αυγά Με Στάκα **S D**

Πατάτες, θυμάρι, στάκα, τοματίνια ψητά.

8.40€

❖ Φασολάδα Με Λουκάνικο **S D**

Λουκάνικο ξιδάτο Κρήτης, φέτα, καυτερή πιπεριά.

10.90€

❖ Συκώτι Σαβόρε **S D**

Μοσχαρίσιο συκώτι black Angus, οξύμελο, δεντρολίβανο.

8.40€

❖ Πατάτες Τηγανητές **ve V**

(Ελληνικές φρέσκες πατάτες, καθαρισμένες & κομμένες στο χέρι)

5.40€

- με τυρί Γραβιέρα **V D**

5.80€

- με στάκα **D**

6.80€

- με κιμά

6.80€

Επισκεφθείτε το website μας: www.thigaterra.gr

❖ Ατομικές μερίδες ❖

❖ Κατσικάκι Φρικασέ — 14.40€ **S D**

Λάπαθα, αυγολέμονο, πατάτες τσιπς, ε.π. ελαιόλαδο «E'thos».

❖ Πανσέτα Μαύρου Χοίρου — 14.80€ **S**

Πουρές πράσο-σέλινο, πατάτες baby, τοματίνια ψητά.

❖ Ριζότο Γαμπούλαφο — 12.00€ **S D**

Ζυγούρι Κρήτης, λεμόνι, ε.π. ελαιόλαδο «Argilos».

❖ Σγουρές Χυλοπίτες Με Κοτόπουλο — 10.40€ **S D**

Κρέμα Ελληνικών τυριών, μανιτάρια Agaricus, βασιλομανιτάρια, Ελληνικό μπέικον.

❖ Μοσχαρίσια Μάγουλα — 16.40€ **S D**

Πουρέ πατάτα, σάλτσα γλυκού Ρωμέικου κρασιού.

❖ Κεμπάπ Στα Κάρβουνα — 12.90€ **S**

50%-50% μοσχαρίσιος & αρνίσιος κιμάς, πικάντικη σάλτσα ντομάτας, πρόβειο γιαούρτι, Κυπριακή πίτα.

❖ Καρέ Μπριτζόλα Μαύρου Χοίρου — 13.40€

Ψητά λαχανικά, πίτες χαρουπιού, βούτυρο αρωματικό.

Συνοδευτικές Γαρνιτούρες — 3.40€

- ❖ Πατάτες baby φούρνου με δεντρολίβανο **V ve**
- ❖ Πατάτες τηγανητές **V ve**
- ❖ Πουρές πατάτας **V**
- ❖ Σαλάτα εποχής **V ve**
- ❖ Ψητά Λαχανικά **V ve**

Συνοδευτικές Σάλτσες — 2.90€

- ❖ Σάλτσα BBQ
- ❖ Σάλτσα γλυκού Ρωμέικου κρασιού **V ve**
- ❖ Μουστάρδα βρούβας
- ❖ Αρωματικό Ελληνικό βούτυρο
- ❖ Καπνιστό ελαιόλαδο **V ve**

❖ Κυρίως Πιάτα Για Τη Μέση ❖

❖ Ποικιλία Ελληνικών Κρεάτων — 29.80€ **S D**

Μπριτζόλα λαιμού χοιρινή, κεμπάπ 50%-50% μοσχαρίσιος και αρνίσιος κιμάς, κοτσουβλάκια, λουκάνικο με γραβιέρα, συκώτι μοσχαρίσιο Black Angus, πατάτες baby φούρνου με δεντρολίβανο, πίτες χαρουπιού, dip σάλτσα BBQ.

❖ Μισό Κοτόπουλο Ψητό — 16.40€ **S D**

Σκορδοβούτυρο, πατάτες baby, dip μουστάρδας από βρούβες.

❖ Κοπές Μοσχαριού Κρέατος (με το κιλό) «Φάρμα Νικοηούδης» **D**

Επισκεφθείτε τη βιτρίνα μας & ενημερωθείτε για τη διαθεσιμότητα. Επιλέξτε την κοπή της αρεσκείας σας.

❖ Παιδικό Μενού ❖

❖ Φιλετάκια Κοτόπουλου Πανέ Με Τηγανητές Πατάτες — 7.00€ **S**

❖ Λιγκουίνι Με Κόκκινη Σάλτσα — 6.80€ **V ve**

❖ Λιγκουίνι Με Κιμά — 7.80€

❖ Τα Γλυκά Μας ❖

❖ Τιραμισού — 8.90€

Σαβαγιάρ, κρέμα αρωματισμένη με καφέ και γλυκό κρασί, φιστίκι Αιγίνης, κακάο.

❖ Brownies Με Χαρούπι — 8.90€

Καραμέλα βουτύρου, καραμελωμένο φουντούκι, κρέμα Ελληνικού καφέ, πρόβειο παγωτό βανίλια.

❖ Σφακιανή Πίτα Με Μέλι Και Γύρη — 8.00€

❖ Σιροπιαστός «Babas» με Λικέρ Δίκταμο — 8.90€

Κρέμα Ξύγαλο, υφές ροδάκινο, φλοίδες λευκής σοκολάτας, σορμπέ πορτοκάλι - στρατσιατέλα.

❖ Ποικιλία Παγωτών Σε Μπολ — 9.20€ **V**

Παγωτό σοκολάτα-πορτοκάλι, παγωτό λευκή σοκολάτα-τριαντάφυλλο, παγωτό γιαούρτι με κόκκινα φρούτα, πρόβειο παγωτό βανίλια.

❖ Ποικιλία Σορμπέ Παγωτού — 9.60€ **V ve**

Σορμπέ λεμόνι-βασιλικός, σορμπέ πορτοκάλι-στρατσιατέλα, σορμπέ κόκκινα φρούτα.

Επισκεφθείτε το website μας: www.thigaterra.gr

D όπως Deli...

Ακολούθησε το **D** στο νέο μενού του Thigaterra για να γίνεις εσύ ο άμεσος Πρεσβευτής των Τοπικών Προϊόντων της χώρας μας!

Το **Thigaterra** συμβάλλει μέσα από το γαστρονομικό του αφήγημα αλλά και μέσα από τις δράσεις του, να προωθηθεί τις αρχές και αξίες του παγκόσμιου κινήματος **slow food** και να αναδεικνύει με μεγάλη αγάπη και σεβασμό κάθε τοπικό διαμάντι της Ελληνικής γης. Το εστιατόριο μέσα από το ταξίδι του σε όλη την Ελλάδα δημιούργησε το **Deli - Παντοπωλείο**, στο οποίο έχεις την ευκαιρία να εξερευνήσεις και να ανακαλύψεις τοπικά προϊόντα που προέρχονται από κάθε σημείο και τόπο, με τον πρωτογενή τομέα να είναι παρών και να "σχεδιάζει" κάθε πιάτο σου. Αναζητώντας στο νέο μενού του **Thigaterra** το σύμβολο **D**, επιλέγεις την πιο αυθεντική συνταγή με πρώτες ύλες απευθείας από το **Deli - Παντοπωλείο** του εστιατορίου μας, στο οποίο καρποφορούν και ανθίζουν τα προϊόντα της δικής σου Ελλάδας. Οι τοπικοί παραγωγοί της χώρας "συνομιλούν" με σένα και σου συστήνουν **αυθεντικές γεύσεις και γνήσια αρώματα**.

Εσύ δημιουργείς την Εμπειρία...

Ακολούθησε το **D** ... Μαγείρεψε με το **D** ... Όπως λέμε Deli

❖ Τα Τυριά Μας ❖

❖ Φέτα ΠΟΠ

Φτιαγμένη 100% από Ελληνικό, παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα.

❖ Φέτα Βαρελίσια

Οριμάζει στη φυσική της άλμη σε ξύλινα βαρέλια.

❖ Πρόβειο Γιαούρτι

100% πρόβειο γάλα.

❖ Γραβιέρα 24μήνης Ορίμανσης Νάξου

Η Γραβιέρα Νάξου είναι Π.Ο.Π. (προϊόν προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης) σκληρό τυρί, με το υποκίτρινο χρώμα. Παρασκευάζεται από 80% αγελαδινό γάλα κατ' ελάχιστο και 20% αιγοπρόβειο γάλα κατά μέγιστο, με την προσθήκη παραδοσιακής πιτιάς. Σκληρό τυρί με αιγοπρόβειο γάλα.

❖ Κεφαλοτύρι Κρήτης

Σκληρό τυρί με αιγοπρόβειο γάλα.

❖ Γραβιέρα Καπνιστή Κρήτης

Ημίσκληρο τυρί από 100% Κρητικό αιγοπρόβειο παστεριωμένο γάλα, με φυσικό κάπνισμα από άγρια Κρητικά βότανα.

❖ Πηχτόγαλο

Είδος Ξινομυζήθρας τυρί αλειψώδες, χωρίς συγκεκριμένο σχήμα ή περιβλήμα. Διαφέρει από άλλες Ξινομυζήθρες. Ενώ λοιπόν, η Ξινομυζήθρα που συνήθως βρίσκουμε στην αγορά φτιάχνεται από το τυρόγαλα, που απομένει από την τυροκόμηση άλλων τυριών (Γραβιέρα, Κεφαλογραβιέρα) με την προσθήκη μικρής ποσότητας γάλακτος, το Πηχτόγαλο είναι «πρώτο τυρί», καθότι φτιάχνεται κατευθείαν από γάλα, πρόβειο ή μείγμα πρόβειου με λίγο γίδινο.

❖ Κυανό Μπλε Τυρί

Το Κυανό είναι το πρώτο Ελληνικό μπλε τυρί και παράγεται από καταικίσιο γάλα. Περιέχει φρέσκο καταικίσιο γάλα που συλλέγεται από κοπάδια που βόσκουν ελεύθερα στα ορεινά της Κεντρικής Μακεδονίας.

❖ Βοδάκι Τήνου

Υπόλευκο, μαλακό, παραδοσιακό τυρί με βαθύ άρωμα και γεύση μεστή, που παράγεται από παστεριωμένο αγελαδινό γάλα.

❖ Αγκωνάρι Τυρί Οθύμπου

Η ανοιχτόχρωμη όψη του κρύβει χρόνια. Και όμως, το Αγκωνάρι είναι μια περίτεχνη πρόβεια Γραβιέρα, με δύο ολόκληρα χρόνια παλαίωσης στην πλάτη του.

❖ Γαλένι Τυρί

Το Γαλένι, στην τελική του μορφή ως Κρητικό τυρί κρέμα.

❖ Μαστέλο Χίου

Φτιάχνεται στη Χίο αποκλειστικά από τον Κωνσταντίνο Τουμάζο. Φρέσκο πλήρες χιώτικο αγελαδινό και καταικίσιο γάλα. Η λέξη Μαστέλο, στην κυριολεξία σημαίνει τον ξύλινο κάδο που χρησιμοποιούσαν για τη συλλογή του γάλακτος και είναι Ενετικής προέλευσης (Mastelo).

❖ Κατίκι Δομοκού

Παράγεται στην περιοχή του Δομοκού του Νομού Φθιώτιδας, από 100% αγνό αιγοπρόβειο γάλα, ακολουθώντας πιστά την παραδοσιακή συνταγή του μέχρι και σήμερα.

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

*Το 95% των προϊόντων μας προέρχεται από Έλληνες παραγωγούς.

*Εφαρμόζουμε πολλές πρακτικές βιώσιμης κυκλικής ανάπτυξης, ανακυκλώνοντας πολλά από τα προϊόντα μας.

Προσπαθούμε να μειώσουμε τα απορρίμματα μας και να μειώσουμε τη χιλιομετρική απόσταση προμήθειας των προϊόντων μας.

*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.

ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Ή ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΧΕΤΕ ΚΑΙ ΖΗΤΗΣΤΕ ΤΟ ΕΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ

❖ **So₂** ❖ **ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΑ** ❖ **ΜΑΛΑΚΙΑ** ❖ **ΓΑΛΑ** ❖ **ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ** ❖ **ΑΡΑΧΙΔΕΣ** ❖ **ΣΟΥΣΑΜΙ** ❖ **ΣΕΛΙΝΟ**
❖ **ΣΙΝΑΠΙ** ❖ **ΑΥΓΟ** ❖ **ΛΟΥΠΙΝΟ** ❖ **ΓΛΟΥΤΕΝΗ** ❖ **ΣΟΓΙΑ** ❖ **ΨΑΡΙ**

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Εμμανουήλ Βοζικάκης

Chef: Εμμανουήλ Μπλεμένος | Consulting Chef: Σταύρος Καρπαθιωτάκης

Επισκεφθείτε το website μας: www.thigaterra.gr



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]

❖ Salads ❖

❖ Greek Salad — 9.00€ **S V D**

Cherry tomatoes, cucumber, onions, colorful peppers, olives, basil, Cretan rusk «Kritharokouloura», «Feta» goat and sheep cheese with Cretan herbs, aged balsamic vinaigrette with artichoke, extra virgin olive oil «Ziro Bio Sitia».

❖ Beetroot Salad — 8.90€ **S V D**

Roasted beets, Greek «Kyano» blue cheese, walnut-parsley pesto, aged olive vinegar.

❖ Green Salad — 9.40€ **S D**

Green leaves, lettuce, pumpkin seed, smoked chicken fillet, bacon from Black Pork, «Agkonari» cheese from Olympus, pomegranate dressing.

❖ Slow Food Salad — 10.80€ **S V D**

Greek «ospriada» (a mix of legumes), seasonal greens, cod fish roe, salted fish (ask our waiter), extra virgin olive oil «Soligea».

❖ Cold Appetizers ❖

❖ Homemade «Tyrokafteri» — 8.20€ **S V D**

Barrel-fed «Feta» cheese, red peppers from Florina, olives, red pepper flakes, extra virgin olive oil «Elladaki».

❖ Baba Ghanoush — 8.90€ **S V D ve**

Eggplant, sesame paste, hazelnut, parsley, carob pie.

❖ Beef Carpaccio — 15.90€ **S D**

24 months aged cheese «Graviera» from Naxos island, hazelnut, red arugula, extra virgin olive oil «Akali».

❖ Greek Cheese Plater — 12.80€ **S D V**

«Kefalotyri» cheese with Cretan herbs, smoked «Graviera» cheese from Crete, sour cream cheese «Pychtogalo» from Chania, «Kyano» (Greek blue cheese), «Volaki» cheese from Tinos island, watermelon and peach jam with bitter almond, plum jam.

❖ Hot Appetizers To Share ❖

❖ Olive Oil Testing — 15.60€ **ve S V D**

Hot bread (rustic and whole wheat), 3 different extra virgin olive oils, 3 different Greek tapas.

❖ Shepherd's Hadbag S V D ve	4.50€	❖ Eggs With «Staka» S D	8.40€
Warm bread (rustic and whole wheat), homemade bread sticks, extra virgin olive oil «Ziro Bio Sitia».		Potatoes, thyme, Cretan cream butter cream «Staka», roasted cherry tomatoes.	
❖ «Saganaki» Cheese S V D	8.90€	❖ Bean Soup With Sausage S D	10.90€
«Mastelo» cheese from Chios island, traditional spoon sweet from Chios tangerine peel with mastic.		Traditional Cretan sausage with vinegar, «Feta» cheese, hot pepper.	
❖ «Thigaterra» Meatballs S D	9.90€	❖ Savore Pork Liver S D	8.40€
50%-50% beef and pork minced meat, red pepper, Greek cream cheese «Katiki» from Domokos, zucchini chips.		Black Angus beef liver, rosemary, «oxymelon» (combination of honey with vinegar).	
❖ Cretan Pie With Greens S D V	9.20€	❖ Fried Potatoes ve V	5.40€
Leaf from carob «ZEAS», seasonal wild greens, Cretan cream cheese «Galeni».		(The potatoes are local, fresh, cleaned and cut by hand)	
❖ Dough With Cold Cuts S D	11.90€	- With Grated «Graviera» cheese V D	5.80€
Salami, Greek Prosciutto, Coppa from organic Iberico, roasted tomato sauce, Cretan «Graviera» cheese.		(Cretan yellow cheese)	
		- With «Staka» D	6.80€
		(Cretan cream butter cheese)	
		- With Minced Meat	6.80€

visit our website: www.thigaterra.gr

✧ Main Dishes ✧

✧ Goat Fricassee — 14.40€ S D

Laphata (wild green), egg-lemon sauce, potato chips, extra virgin olive oil «E'thos».

✧ Black Pork Pancetta — 14.80€ S

Leek-celery puree, baby potatoes, roasted cherry tomatoes.

✧ Risotto «Wedding Pilaf» — 12.00€ S D

Young Cretan lamb, lemon, extra virgin olive oil «Argilos».

✧ Curly Cretan Noodles With Chicken — 10.40€ S D

Cream of Greek cheeses, Portobello mushrooms, Agaricus mushrooms, Greek bacon.

✧ Beef Cheeks — 16.40€ S D

Potatoes purees, sweet wine sauce.

✧ Grilled Kebab — 12.90€ S

50%-50% beef and lamb minced meat, spicy tomato sauce, sheep yogurt, Cypriot pie.

✧ Black Pork Steak (French Cut) — 13.40€

Roasted vegetables, carob pies, flavored butter.

Garnishes — 3.40€

- ✧ Baby potatoes with rosemary V ve
- ✧ Fresh fried potatoes V ve
- ✧ Potatoes purees V
- ✧ Seasonal salad V ve
- ✧ Roasted vegetables V ve

Sauces — 2.90€

- ✧ BBQ sauce
- ✧ Sweet wine sauce V ve
- ✧ Mustard from greens
- ✧ Aromatic Greek butter
- ✧ Naturally smoked olive oil V ve

✧ Main Dishes To Share ✧

✧ Greek Variety Meat — 29.80€ S D

Pork steak, kebab (50%-50% beef and lamb minced meat), chicken souvlaki skewers, sausage with Gruyere cheese, Black Angus beef liver, baked baby potatoes with rosemary, carob pies, dip BBQ sauce.

✧ Half Roasted Chicken — 16.40€ S D

Garlic butter, baby potatoes, dip mustard from greens.

✧ Beef Meat (per kilo) from «Nikoloudis Farm» D

Visit our display fridge and check the availability. Choose the cut you like.

✧ Kids Menu ✧

✧ Breaded Chicken Fillets With Fresh Fried Potatoes — 7.00€ S

✧ Linguine With Red Sauce — 6.80€ V ve

✧ Linguine With Minced Meat And Cheese — 7.80€

✧ Our Desserts ✧

✧ Tiramisu — 8.90€

Savoyard, cream flavored with coffee and sweet wine, pistachios, cocoa.

✧ Carob Brownies — 8.90€

Butter caramel, caramelized hazelnut, Greek coffee cream, vanilla sheep ice cream.

✧ «Sfakiani» Pie With Honey And Pollen — 8.00€

✧ Syrupy «Babas» With Diktamo Liqueur — 8.90€

«Xygalos» cream, peach, white chocolate flakes, orange-straciatella sorbet.

✧ Variety Of Ice Creams In Bowl — 9.20€ V

Chocolate-orange ice cream, white chocolate-rose ice cream, yogurt ice cream with red fruits, vanilla ice cream from goat milk.

✧ Variety Of Sorbets In Bowl — 9.60€ V ve

Lemon basil sorbet, orange-straciatella sorbet, sorbet with red fruits.

visit our website: www.thigaterra.gr

D as we say Deli...

Follow **D** in this new Thigaterra's menu to become the Ambassador of the local products of our country!

Thigaterra contributes through its gastronomic narrative and the same time with its actions to promote the principles and values of the global **slow food** movement and with great love and respect to highlight every local diamond of the Greek land. The restaurant through its journey all over Greece created **Deli – Grocery** where you have the opportunity to explore and discover local products that come from every spot and land, with primary sector being present and designing every plate of yours. Looking forward into new Thigaterra's menu the symbol **D**, you choose the most **authentic recipe** with raw materials directly from **Deli-Grocery** of our restaurant, in which fructify and flourish your Greek products. Country's local producers chat with you and they recommend **authentic flavors** and **genuine aromas**.

You create the Experience....
Follow the **D** ... Cook with the **D** ... As we say Deli

❖ Our Cheeses ❖

❖ Feta Cheese P.D.O.

Made 100% from Greek, pasteurized, goat and sheep milk.

❖ Barrel Aged Feta Cheese

Matures in its natural brine in wooden barrels.

❖ Sheep Yogurt

From 100% sheep milk.

❖ 24 Months Aged Graviera Cheese Of Naxos

Naxos Graviera is P.D.O. (Product of Protected Designation of Origin) hard cheese, with a pale yellow color, made from 80% cow's milk as a minimum and 20% goat's milk as a maximum, with the addition of traditional rennet.

❖ Kefalotyri Cheese Of Crete

Hard cheese from goat's milk.

❖ Cretan Smoked Graviera Cheese

Semi-hard cheese from 100% pasteurized Cretan goat and sheep milk, with natural smoking from wild Cretan herbs.

❖ Galeni Cheese

Galeni is a Cretan soft sour cream cheese.

❖ Pichtogalo P.D.O. Chanion

It is a fresh soft cheese which is produced exclusively in the prefecture of Chania in Crete. It has a soft creamy texture and a slightly sour taste. It is produced by pasteurized sheep and goat's milk.

❖ Kyano Blue Cheese

Kyano is the first Greek blue cheese and is produced from goat's milk. It contains fresh goat's milk collected from flock of goats that graze freely in the mountains of Central Macedonia.

❖ Volaki Cheese Of Tinos

Off-white, soft, traditional cheese with a deep aroma and sweet taste, produced from pasteurized cow's milk.

❖ Agkonari Cheese From Mount Olympos

Its pale appearance hides years. And yet, Agkonari is an elaborate sheep Graviera, with two full years of aging.

❖ Katiki Cheese Of Domokos

It is produced in the area of Domokos, the Prefecture of Fthiotida, from 100% pure goat and sheep milk, faithfully following its traditional recipe until our days.

** We use extra virgin olive oil for our salads.*

**The 95% of our supplies come from Greek producers.*

**We apply many sustainable circular development practices by recycling many of our products.*

We strive to reduce our waste and reduce food the mileage of sourcing our products.

** 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.*

PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES YOU MAY HAVE AND ASK FOR THE SPECIAL ALLERGEN MENU

❖ So₂ ❖ SHELLFISH ❖ MOLLUSCS ❖ MILK ❖ NUTS ❖ PEANUTS ❖ SESAME ❖ CELERY ❖ MUSTARD ❖ EGG
❖ LUPINE ❖ GLUTEN ❖ SOY ❖ FISH

Manager in case of market inspection: Emmanouil Vozikakis
Chef: Emmanouil Mplemenos | Consulting Chef: Stavros Karpathiotakis

visit our website: www.thigaterra.gr