



20 THE ART OF SLOW FOOD 20

# Thigaterra

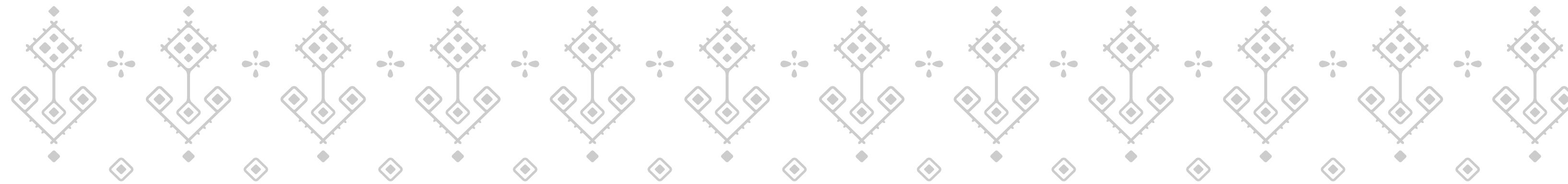
---

## GROUP MENU



# MENU 1

16€ / άτομο



## ΑΝΑ 4 ΑΤΟΜΑ

Αλμυρό φίλημα παραδοσιακό με συνοδεία από караφάκι πολυποικιλιακής ρακής από το Κτήμα Θαλασσινού.

### ❖ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΕΣΚΟΥ ΨΩΜΙΟΥ

Φέτες εφτάζυμου, δεκάσπορο ψωμί με αλεύρι ζέας, μανιάτικο καρβέλι, όλα ζεστά από το φούρνο μας, με έξτρα κρητικό παρθένο ελαιόλαδο ziro bio, ανθό αλατιού, άγρια μυρωδικά και βότανα.

### ❖ ΒΟΣΚΟΠΙΤΑ ΜΕ ΧΟΡΤΑ

με φιλέτο υπαίθριας τομάτας, ταλαγάνι μεσσηνίας στη σχάρα, χυμό πορτοκάλι, πλατύφυλλο βασιλικό, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ziro bio και μυρωδικά.

### ❖ ΦΡΕΣΚΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ

με τριμμένο τυρί γραβιέρας με θυμάρι.

### ❖ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΚΑΠΡΙΚΟ

συνοδεύεται από κρέμα μυζήθρας, άγρια ρόκα και πουρέ πατάτας.

### ❖ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΑΤΣΑΤΑ ΦΟΛΕΓΑΝΔΡΟΥ

ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ – με κρέμα τυρί, βουβαλίσιο κρέας και ταλαγάνι Μεσσηνίας.

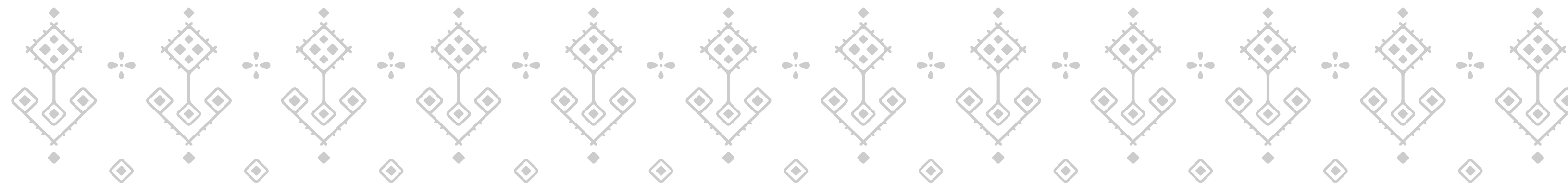
### ❖ ΚΟΤΣΙ ΧΟΙΡΙΝΟ ΑΡΓΟΨΗΜΕΝΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

με σάλτσα θυμάρι, φασκόμηλο και πουρέ μαραθόριζας.

### ❖ ΣΠΙΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ & ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

# MENU 2

21€ / άτομο



## ΑΝΑ 4 ΑΤΟΜΑ

Αλμυρό φίλημα παραδοσιακό με συνοδεία από караφάκι πολυποικιλιακής ρακής από το Κτήμα Θαλασσινού.

### ❖ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΕΣΚΟΥ ΨΩΜΙΟΥ

Φέτες εφτάζυμου, δεκάσπορο ψωμί με αλεύρι ζέας, μανιάτικο καρβέλι, όλα ζεστά από το φούρνο μας, με έξτρα κρητικό παρθένο ελαιόλαδο ziro bio, ανθό αλατιού, άγρια μυρωδικά και βότανα.

### ❖ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ

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

### ❖ ΑΡΝΙΣΙΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ

με σάλτσα τομάτας, ελιές Τσουνάτες και τριμμένη Γραβιέρα Κρήτης.

### ❖ ΦΡΕΣΚΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ

με τριμμένο τυρί γραβιέρας με θυμάρι.

### ❖ ΑΓΝΟΠΙΤΑ ΖΕΡΒΟΥ

με λουκάνικο κοτόπουλο Θεσσαλίας, σουσάμι, baby ρόκα, κρεμά Κρητικών τυριών και σάλτσα ταχίني με μανταρίνι.

### ❖ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

Κεμπάπ αρνίσιο και πρόβειο σουβλάκι από την Φάρμα Ελασσόνας, λουκάνικο βουβαλίσιο Λίμνης Κερκίνης, κοτόπουλο στήθος και πανσέτα χοιρινή. Συνοδεία από φρέσκιες τηγανιτές πατάτες και πιτούλες σχάρας.

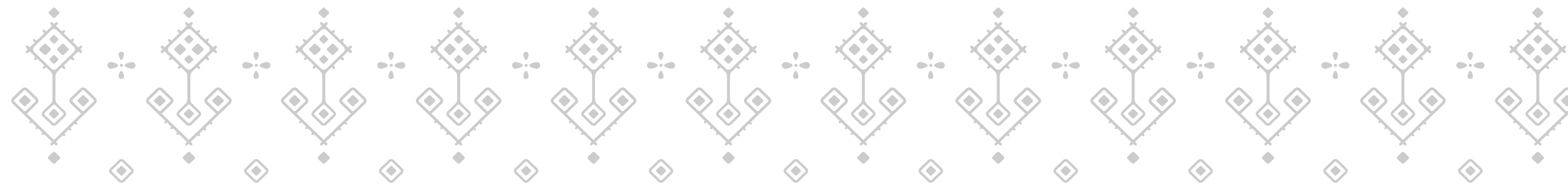
### ❖ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΟΣΟΜΠΟΥΚΟ

σε πλούσια σάλτσα λαχανικών και άγριων μανιταριών, σερβιρισμένο με Ριζότο με κρόκο Κοζάνης.

### ❖ ΣΠΙΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ & ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

# MENU 3

25€ / άτομο



## ΑΝΑ 4 ΑΤΟΜΑ

Αλμυρό φίλεμα παραδοσιακό με συνοδεία από караφάκι πολυποικιλιακής ρακής από το Κτήμα Θαλασσινού.

### ❖ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΕΣΚΟΥ ΨΩΜΙΟΥ

Φέτες εφτάζυμου, δεκάσπορο ψωμί με αλεύρι ζέας, μανιάτικο καρβέλι, όλα ζεστά από το φούρνο μας, με έξτρα κρητικό παρθένο ελαιόλαδο ziro bio, ανθό αλατιού, άγρια μυρωδικά και βότανα.

### ❖ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΕ ΑΛΟΙΦΕΣ ΨΩΜΙΟΥ

Πατέ χωριάτικης σαλάτας, γαλένι τυρί κρέμα, πατέ με τομάτα & μαυροδάφνη Κεφαλληνίας, τυροκαυτερή με αιγοπρόβεια φέτα, πατέ ελιάς με λιαστή τομάτα, ούζο, ρίγανη και αντζούγια. Συνοδεία από κριτσίνια και παξιμάδια.

### ❖ ΣΑΛΑΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΣΧΑΡΑΣ

με γλυκοπατάτα, καρότα, μελιτζάνες, κολοκύθια, σπανάκι baby, κουμ κουατ, αβοκάντο, ραπανάκια, καρδιές αγκινάρας και dressing με πρόβειο γιαούρτι.

### ❖ ΜΠΟΥΡΕΚΙ ΣΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΦΥΛΛΟ ΟΛΙΚΗΣ

με αιγοπρόβειο τυρί Αμάρι, μέλι Μπλεμένος, πασπαλισμένο με γύρη μελιού.

### ❖ ΦΡΕΣΚΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ

με σάλτσα ντομάτας και μυρωδικά.

### ❖ ΑΓΡΙΟΓΟΥΡΟΥΝΟ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ

ΤΥΛΙΓΜΕΝΟ ΣΕ ΦΥΛΛΟ ΒΟΥΤΥΡΟΥ με πλούσια σάλτσα λαχανικών, κρασί ξηρής Μαυροδάφνης Κεφαλλονιάς και άγρια μανιτάρια.

### ❖ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΟΣΟΜΠΟΥΚΟ

μαριναρισμένα σε κρασί, μουστάρδα, ελαιόλαδο, λαχανικά και φρέσκα βότανα και σιγοψημένα 12 ώρες σε πήλινο.

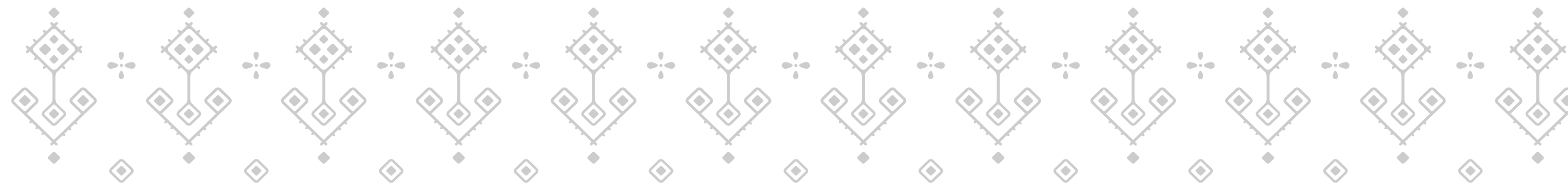
### ❖ ΓΛΥΚΙΑ ΤΑΡΤΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

γემισμένη με κρέμα φιστίκι Αιγίνης, μαρμελάδα κόκκινα φρούτα, επικάλυψη λευκής σοκολάτας με πούρε φιστικιού.

### ❖ ΣΠΙΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ & ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

# MENU 4

26€ / άτομο



## ΑΝΑ 4 ΑΤΟΜΑ

Αλμυρό φίλημα παραδοσιακό με συνοδεία από караφάκι πολυποικιλιακής ρακής από το Κτήμα Θαλασσινού.

### ❖ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΕΣΚΟΥ ΨΩΜΙΟΥ

Φέτες εφτάζυμου, δεκάσπορο ψωμί με αλεύρι ζέας, μανιάτικο καρβέλι, όλα ζεστά από το φούρνο μας, με έξτρα κρητικό παρθένο ελαιόλαδο ziro bio, ανθό αλατιού, άγρια μυρωδικά και βότανα.

### ❖ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΕ ΑΛΟΙΦΕΣ ΨΩΜΙΟΥ

Πατέ χωριάτικης σαλάτας, γαλένι τυρί κρέμα, πατέ με τομάτα & μαυροδάφνη Κεφαλληνίας, τυροκαυτερή με αιγοπρόβεια φέτα, πατέ ελιάς με λιαστή τομάτα, ούζο, ρίγανη και αντζούγια. Συνοδεία από κριτσίνια και παξιμάδια.

### ❖ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

τοματίνια Κρήτης, φύλλα κάπαρης, αγγούρι, κρεμμύδι, κρίθινες μπουκιές, ελιές Καλαμών, πιπεριές, βασιλικό, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, παλαιωμένο μπαλσάμικο, ρίγανη, μους αιγοπρόβειου τυριού.

### ❖ ΤΗΓΑΝΙΑ ΑΠΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΜΑΥΡΟΥ ΧΟΙΡΟΥ

με άγρια μανιτάρια και λευκό κρασί.

### ❖ ΤΥΡΙ ΚΑΣΕΡΙ ΣΑΓΑΝΑΚΙ

με ξηρούς καρπούς, χαρουπάλευρο και μαρμελάδα τριαντάφυλλο.

### ❖ ΣΤΡΙΦΤΑΡΙ ΜΕΛΙΜΑ

με πορκέτα ΑΦΟΙ Κασσάκης, τοματίνια Κρήτης, βασιλικό και στάκα Ρεθύμνου.

### ❖ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

Κεμπάπ αρνίσιο και πρόβειο σουβλάκι από Φάρμα Ελασσόνας, λουκάνικο βουβαλίσιο Λίμνης Κερκίνης, κοτόπουλο στήθος και πανσέτα χοιρινή. Συνοδεία από φρέσκιες τηγανιτές πατάτες και πιτούλες σχάρας.

### ❖ ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ ΣΤΗ ΛΑΔΟΚΟΛΛΑ

με γιαούρτι και λιαστή ντομάτα, με αργομαγειρεμένο πλιγούρι τομάτας.

### ❖ ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ

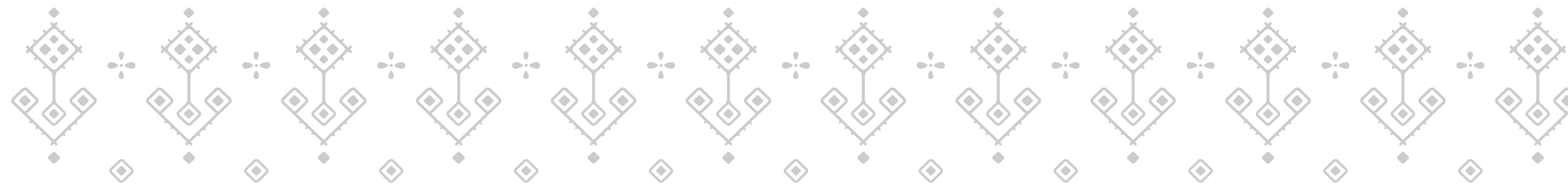
με μέλι και τραγανά φύλλα κρούστας.

### ❖ ΣΠΙΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ & ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

\*Στην τιμή περιλαμβάνεται απεριόριστη κατανάλωση εμφιαλωμένου νερού. Οποιαδήποτε άλλη κατανάλωση θα χρεωθεί έξτρα βάσει των τιμών του τιμοκαταλόγου μας.

# MENU 5

32€ / άτομο



## ΑΝΑ 4 ΑΤΟΜΑ

Αλμυρό φίλημα παραδοσιακό με συνοδεία από караφάκι πολυποικιλιακής ρακής από το Κτήμα Θαλασσινού.

### ✦ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΕΣΚΟΥ ΨΩΜΙΟΥ

Φέτες εφτάζυμου, δεκάσπορο ψωμί με αλεύρι ζέας, μανιάτικο καρβέλι, όλα ζεστά από το φούρνο μας, με έξτρα κρητικό παρθένο ελαιόλαδο ziro bio, ανθό αλατιού, άγρια μυρωδικά και βότανα.

### ✦ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΕ ΑΛΟΙΦΕΣ ΨΩΜΙΟΥ

Πατέ χωριάτικης σαλάτας, γαλένι τυρί κρέμα, πατέ με τομάτα & μαυροδάφνη Κεφαλληνίας, τυροκαυτερή με αιγοπρόβεια φέτα, πατέ ελιάς με λιαστή τομάτα, ούζο, ρίγανη και αντζούγια. Συνοδεία από κριτσίνια και παξιμάδια.

### ✦ ΕΛΛΗΝΙΚΗ BURRATA DI BUFFALO

με υπαίθρια τομάτα, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Ziro bio, βασιλικό και κόκκινη ρόκα.

### ✦ ΤΗΓΑΝΙΑ ΑΠΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΜΑΥΡΟΥ ΧΟΙΡΟΥ

από βουβαλίσιο φιλέτο Λίμνης Κερκίνης, καπνιστή γραβιέρα Νταγιαντά, αλάτι Μεσολογγιού απο φυσικές αλικές, κόκκινη ροκά μοσχολέμονο και καπαρόφυλλα.

### ✦ ΖΕΣΤΟΣ ΝΤΑΚΟΣ

με παξιμάδι, στάκα Σητείας, τηγανιτό αυγό, τσιγαρίδες και κορωνέικες ελιές.

### ✦ BURGER ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

γεμιστά με καπνιστό τυρί Μετσοβόνη, πανσέτα σχάρας, κιμά μοσχαρίσιο, σπανάκι baby και σάλτσα πατέ ελιάς με τσίλι.

### ✦ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ GRAECIA TERRA

ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙ ΡΑΓΟΥ και ξισμένο ανθότυρο Στατογιώργη.

### ✦ ΣΙΔΗΡΟΔΡΟΜΟΣ ΜΑΥΡΟΥ ΧΟΙΡΟΥ ΣΟΥΒΛΑΣ

συνοδεία από πατάτες baby με ελαιόλαδο και φρέσκα μυρωδικά.

### ✦ ΚΛΕΦΤΙΚΟ ΑΠΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΙΔΑ ΦΑΡΜΑΣ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ

με λαχανικά εποχής, χωριάτικο φύλλο κρούστας και φρεσκοτριμμένα πιπέρια.

### ✦ ΣΟΥΦΛΕ ΜΑΥΡΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

με μαύρο ρούμι και παγωτό αγριοκέρασο Πατραμάνη.

### ✦ ΚΡΗΤΙΚΟ CHEESECAKE

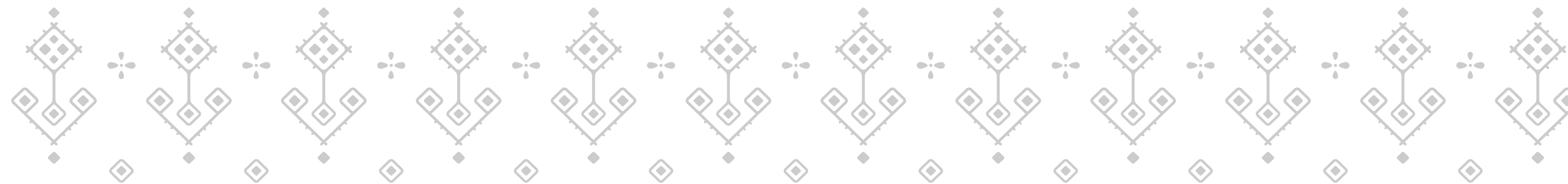
με κρίθινο παξιμάδι, κρέμα γλυκιάς μυζήθρας, γλυκό του κουταλιού τριαντάφυλλο.

### ✦ ΣΠΙΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ & ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

\*Στην τιμή περιλαμβάνεται απεριόριστη κατανάλωση εμφιαλωμένου νερού. Οποιαδήποτε άλλη κατανάλωση θα χρεωθεί έξτρα βάσει των τιμών του τιμοκαταλόγου μας.

# MENU 6

37€ / άτομο



## ΑΝΑ 4 ΑΤΟΜΑ

Αλμυρό φίλημα παραδοσιακό με συνοδεία από караφάκι πολυποικιλιακής ρακής από το Κτήμα Θαλασσινού.

### ❖ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΕΣΚΟΥ ΨΩΜΙΟΥ

Φέτες εφτάζυμου, δεκάσπορο ψωμί με αλεύρι ζέας, μανιάτικο καρβέλι, όλα ζεστά από το φούρνο μας, με έξτρα κρητικό παρθένο ελαιόλαδο ziro bio, ανθό αλατιού, άγρια μυρωδικά και βότανα.

### ❖ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΕ ΑΛΟΙΦΕΣ ΨΩΜΙΟΥ

Πατέ χωριάτικης σαλάτας, γαλένι τυρί κρέμα, πατέ με τομάτα & μαυροδάφνη Κεφαλληνίας, τυροκαυτερή με αιγοπρόβεια φέτα, πατέ ελιάς με λιαστή τομάτα, ούζο, ρίγανη και αντζούγια. Συνοδεία από κριτσίνια και παξιμάδια.

### ❖ ΖΕΣΤΗ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΥΓΑ ΟΡΤΥΚΙΟΥ

κολοκύθι, καρότο, βιολογικά φύλλα καπουτσίνου και ελληνικής μαγιονέζας μοσχολέμονου.

### ❖ “ΤΑΤΤΑΚΙ” ΑΠΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ ΜΟΣΧΑΡΙ

με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, μαραθορίζα, φρέσκα μυρωδικά και λαχανικά και ξίδι μαρούβα.

### ❖ ΖΕΣΤΟΣ ΝΤΑΚΟΣ

με παξιμάδι, στάκα Σητείας, τηγανιτό αυγό, τσιγαρίδες και κορωνέικες ελιές.

### ❖ ΑΓΝΟΠΙΤΑ ΤΟΥ ΖΕΡΒΟΥ

με λουκάνικο κοτόπουλο Θεσσαλίας, σουσάμι, baby ρόκα, κρεμά Κρητικών τυριών και σάλτσα ταχίνι με μανταρίνι.

### ❖ ΧΟΙΡΙΝΗ ΤΟΜΑΗΑΚ ΕΝ ΕΛΛΑΔΙ ΣΧΑΡΑΣ

συνοδεία από λαχανικά σχάρας & πουρέ πατάτας.

### ❖ RIB EYE BLACK ANGUS ΣΧΑΡΑΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ

Φάρμα Νικολούδη στη Μεσσαρά Ηρακλείου, με λαχανικά σχάρας & πουρέ πατάτας.

### ❖ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΟΣΟΜΠΟΥΚΟ

σε σάλτσα λαχανικών & άγριων μανιταριών, συνοδεία ριζότου με κρόκο Κοζάνης.

### ❖ ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ

με μέλι και τραγανά φύλλα κρούστας.

### ❖ ΓΛΥΚΙΑ ΤΑΡΤΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

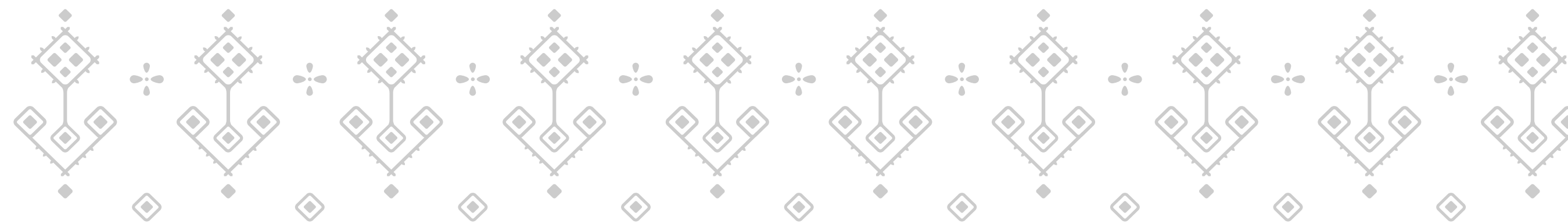
γεμισμένη με κρέμα φιστίκι Αιγίνης, μαρμελάδα κόκκινα φρούτα, επικάλυψη λευκής σοκολάτας με πουρέ φιστικιού.

### ❖ ΣΠΙΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ & ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

\*Στην τιμή περιλαμβάνεται απεριόριστη κατανάλωση εμφιαλωμένου νερού. Οποιαδήποτε άλλη κατανάλωση θα χρεωθεί έξτρα βάσει των τιμών του τιμοκαταλόγου μας.

# MENU 7

28€ / άτομο



SeaFood

## ΑΝΑ 4 ΑΤΟΜΑ

Αλμυρό φίλεμα παραδοσιακό με συνοδεία από караφάκι πολυποικιλιακής ρακής από το Κτήμα Θαλασσινού.

### ❖ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΕΣΚΟΥ ΨΩΜΙΟΥ

Φέτες εφτάζυμου, δεκάσπορο ψωμί με αλεύρι ζέας, μανιάτικο καρβέλι, όλα ζεστά από το φούρνο μας, με έξτρα κρητικό παρθένο ελαιόλαδο ziro bio, ανθό αλατιού, άγρια μυρωδικά και βότανα.

### ❖ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΕ ΑΛΟΙΦΕΣ ΨΩΜΙΟΥ

Πατέ χωριάτικης σαλάτας, γαλένι τυρί κρέμα, πατέ με τομάτα & μαυροδάφνη Κεφαλληνίας, τυροκαυτερή με αιγοπρόβεια φέτα, πατέ ελιάς με λιαστή τομάτα, ούζο, ρίγανη και αντζούγια. Συνοδεία από κριτσίνια και παξιμάδια.

### ❖ ΣΑΛΑΤΑ ΤΗΙΓΑΤΕΡΡΑ

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

### ❖ ΤΑΡΤΑΡ ΚΙΤΡΙΝΟΠΤΕΡΟΥ ΤΟΝΟΥ

με μοσχολέμονο και σέσκουλα.

### ❖ ΜΥΔΙΑ ΣΕ ΠΛΟΥΣΙΑ ΣΑΛΤΣΑ ΓΑΡΙΔΑΣ

με λευκό κρασί Βηλάνα Fume Μηλιαράκη.

### ❖ ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΓΕΜΙΣΤΟ

με πλιγούρι agrozimi και σάλτσα λαδολέμονο.

### ❖ ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ

με φρέσκο λαδολέμονο και ψητά λαχανικά.

### ❖ ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

με γαρίδες, μύδια, χταπόδι, καλαμάρι και σάλτσα γαρίδας με σαφράν.

### ❖ ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ

με κρούστα από φιστίκια αιγίνης και άγρια μυρωδικά.

### ❖ ΣΙΜΙΓΔΑΛΕΝΙΟΣ ΧΑΛΒΑΣ ΣΧΑΡΑΣ

στη λαδοκολλα με ξηρούς καρπούς και παγωτό με γεύση γλυκιάς μυζήθρας.

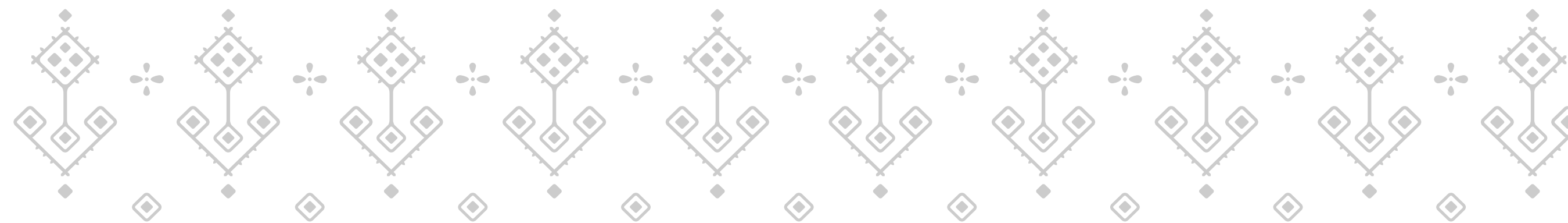
### ❖ ΣΠΙΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ & ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

\*Στην τιμή περιλαμβάνεται απεριόριστη κατανάλωση εμφιαλωμένου νερού. Οποιαδήποτε άλλη κατανάλωση θα χρεωθεί έξτρα βάσει των τιμών του τιμοκαταλόγου μας.



# MENU 8

26€ / άτομο



Traditional

## ΑΝΑ 4 ΑΤΟΜΑ

Αλμυρό φίλεμα παραδοσιακό με συνοδεία από караφάκι πολυποικιλιακής ρακής από το Κτήμα Θαλασσινού.

### ❖ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΕΣΚΟΥ ΨΩΜΙΟΥ

Φέτες εφτάζυμου, δεκάσπορο ψωμί με αλεύρι ζέας, μανιάτικο καρβέλι, όλα ζεστά από το φούρνο μας, με έξτρα κρητικό παρθένο ελαιόλαδο ziro bio, ανθό αλατιού, άγρια μυρωδικά και βότανα.

### ❖ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΕ ΑΛΟΙΦΕΣ ΨΩΜΙΟΥ

Πατέ χωριάτικης σαλάτας, γαλένι τυρί κρέμα, πατέ με τομάτα & μαυροδάφνη Κεφαλληνίας, τυροκαυτερή με αιγοπρόβεια φέτα, πατέ ελιάς με λιαστή τομάτα, ούζο, ρίγανη και αντζούγια. Συνοδεία από κριτσίνια και παξιμάδια.

### ❖ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

τοματίνια Κρήτης, φύλλα κάπαρης, αγγούρι, κρεμμύδι, κρίθινες μπουκιές, ελιές Καλαμών, πιπεριές, βασιλικό, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, παλαιωμένο μπαλσάμικο, ρίγανη, μους αιγοπρόβειου τυριού.

### ❖ ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΑΚΙΑ ΧΑΝΙΩΤΙΚΑ

με χόρτα εποχής τηγανητά συνοδεία απο πατέ χωριάτικης σαλάτας.

### ❖ ΚΟΥΚΟΥΒΑΓΙΑ

Κριθαροκουλούρα Βαρδάκης με φρέσκια τομάτα, τυρί γαλομυζήθρα, ελιές θρούμπες, κρίταμο και εξτρά παρθένο ελαιόλαδο.

### ❖ ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ

με πορκέτα ΑΦΟΙ Κασσάκης, τοματίνια Κρήτης, βασιλικό και στάκα Ρεθύμνου.

### ❖ ΠΙΛΑΦΙ ΒΡΑΣΤΟ

με αργομαγειρεμένο ντόπιο κρέας ζυγούρι.

### ❖ ΑΡΝΙ ΟΦΤΟ

στο φούρνο ψημένο για πολλές ώρες, συνοδεία απο πατάτες φούρνου.

### ❖ ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ

### ❖ ΣΙΜΙΓΔΑΛΕΝΙΟΣ ΧΑΛΒΑΣ ΣΧΑΡΑΣ

στη λαδοκολλα με ξηρούς καρπούς και παγωτό με γεύση γλυκιάς μυζήθρας.

### ❖ ΜΥΖΗΘΡΟΠΙΤΑΚΙΑ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ

με σιρόπι σφενδάμου και γύρη μελιού.

### ❖ ΣΠΙΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ & ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

\*Στην τιμή περιλαμβάνεται απεριόριστη κατανάλωση εμφιαλωμένου νερού. Οποιαδήποτε άλλη κατανάλωση θα χρεωθεί έξτρα βάσει των τιμών του τιμοκαταλόγου μας.

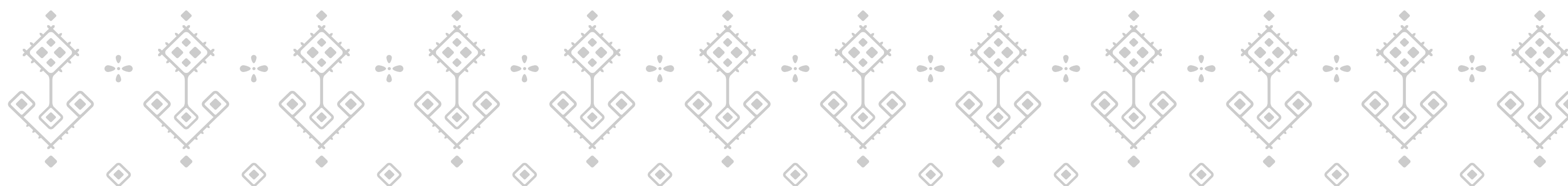


Οι προτάσεις των Menu μας μπορούν να αλλάξουν, εφόσον το επιθυμείτε.

Επικοινωνήστε με την ομάδα του Thigaterra για να διαμορφώσουμε μαζί το μενού της αρεσκείας σας, με βάση τις δικές σας ανάγκες.

Καλέστε στα τηλέφωνα:

**281 600 8777** ή **6988685648**



\* Για την ομαλή διεξαγωγή και την άρτια προετοιμασία μας, η τελική συμφωνία του μενού θα πρέπει να έχει οριστικοποιηθεί τουλάχιστον 7 μέρες πριν την προγραμματισμένη ημέρα της εκδήλωσης.

# ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

- FREE PARKING
- ΚΛΙΜΑΤΙΖΩΜΕΝΗ ΑΙΘΟΥΣΑ
- FREE WIFI
- ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΡΟΒΟΛΗΣ ΠΟΛΥΜΕΣΩΝ ΓΙΑ ΕΤΑΙΡΙΚΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ
- ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΜΟΥΣΙΚΗΣ ΚΑΛΥΨΗΣ

---

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.

Στις σαλάτες μας χρησιμοποιείται αγνό εξτρά παρθένο ελαιόλαδο.

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

# ΟΡΟΙ ΠΛΗΡΩΜΩΝ

## ΓΙΑ ΙΔΙΩΤΕΣ:

30% προκαταβολή και εξόφληση κατά το πέρας της εκδήλωσης

## ΓΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ:

30% προκαταβολή & 15ήμερη πιστωτική πολιτική εξόφλησης

---

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

FOOD THREE E. ΚΑΙ Μ. ΙΚΕ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΥ: 0026.0020.12.0201943867

IBAN: GR0802600200000120201943867

ΤΡΑΠΕΖΑ EUROBANK



THE ART OF SLOW FOOD

# Thigaterra

Ευχαριστούμε!

