



Thigaterra

❖ ΜΕΝΟΥ ΕΠΟΧΗΣ ❖

❖ ΜΟΥΣ ΛΕΥΚΟΥ ΤΑΡΑΜΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΚΟΥΜΠΡΙ
8,60€

❖ ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΕΣ

Γουακαμόλε, τοματίνια ψιλοκομμένα, φρέσκο κρεμμύδακι, μαϊντανό, κόλιανδρο, αγουρίδα, αλάτι θαλασσινό, κόκκους πιπέρι σε μπρουσκέτα μαύρου ψωμιού.

9,80€

❖ ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΓΙΑΛΑΝΤΖΙ

Με Κρητικά αμπελόφυλλα & πρόβειο γιαούρτι.

7,80€

❖ ΦΡΕΣΚΑ ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

Με πατάτα, κολοκύθι & εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ZIRO Σητείας.

6,00€

❖ ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ

Με τραγανό γαριδάκι.

12,00€

❖ ΧΤΑΠΟΔΙ ΟΦΤΟ ΣΤΗ ΛΑΔΟΚΟΛΛΑ

Με καρδιές αγκινάρας φρικασέ.

14,80€

❖ ΣΟΥΠΙΕΣ ΜΕ ΜΑΡΑΘΟ

Φρέσκο μάραθο, κρασί λευκό, τομάτα, κρεμμύδι ψιλοκομμένο, μελάνι σουπιάς, γαρνίρισμα με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

11,60€

❖ ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ

Με μελάνι σουπιάς & chutney Mojito.

12,40€

❖ ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ

Με ψιλοκομμένα λαχανικά, μουστάρδα βρούβας & ξύγαθο.

11,80€

❖ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΝΤΑΪΦΙ

Σάλτσα πιπεριάς Φλωρίνης με ανθότυρο και ούζο.

12,80€

❖ ΓΑΡΙΔΕΣ ΒΡΑΣΤΕΣ

Με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο πρώιμης συγκομιδής και λεμόνι.

8,60€

❖ ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ

Με ψάρι εποχής.

9,80€

❖ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

Με ασκολύμπρους σε αλευρολέμονο.

13,60€

❖ ΜΟΥΣΑΚΑΣ «VEGAN»

Με κιμά σόγιας, γάλα σόγιας, πατάτα, κολοκύθι & μελιτζάνα.

7,40€

❖ ΛΑΒΡΑΚΙ ΨΗΤΟ

Σε αρωματική κρούστα αλατιού, με μπρόκολο σάκρας & λαδολέμονο.

17,60€

❖ ΦΙΛΕΤΟ ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ

Φρέσκια τομάτα, μπάμμες & μυρωδικά.

21,60€

❖ ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΤΟΥ ΨΑΡΑ

Ταλιατέλες με μελάνι σουπιάς και σαφράν, μύδια, χταπόδι, καλαμάρι, σουπια, γαρίδες, φιλέτο μαγιάτικο με φρέσκα τοματίνια.

& βασιλικό

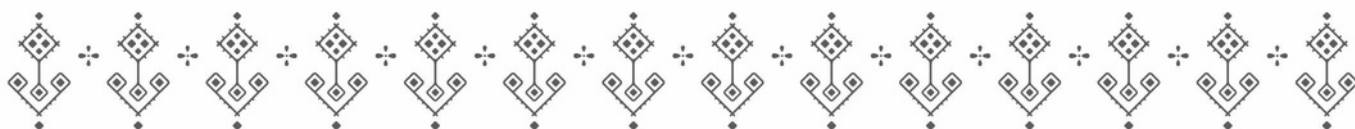
17,80€

❖ ΣΙΜΙΓΔΑΛΕΝΙΟΣ ΧΑΛΒΑΣ

Με καραμέλα βουτύρου, ξηρούς καρπούς & παγωτό σορμπέ πορτοκάλι.

6,80€

Ρωτήστε μας για τη διαθεσιμότητα σε φρέσκα ψάρια & όστρακα





Thigaterra

❖ SEASONAL MENU ❖

❖ **WHITE FISH ROE MOUSSE
WITH SMOKED MACKEREL**
8,60€

❖ **MEDITERRANEAN SARDINES**
Guacamole, chopped cherry tomatoes,
fresh onion, parsley, coriander, sour grape,
sea salt, pepper corn on a bruschetta
of black bread.
9,80€

❖ **STUFFED VINE LEAVES**
With Cretan vine leaves & sheep yogurt.
7,80€

❖ **FRESH GREENS OF THE SEASON**
With potato, zucchini & extra virgin
olive oil ZIRO of Sitia.
6,00€

❖ **TABBOULEH GRUEL SALAD**
With fried shrimps.
12,00€

❖ **OCTOPUS GRILLED IN OIL PAN**
With artichoke and sauce of various local herbs.
14,80€

❖ **CUTTLEFISH WITH FENNEL**
Fresh fennel, white wine, tomato, chopped
onion, cuttlefish ink, garnished with extra
virgin olive oil.
11,60€

❖ **FRIED SQUIDS**
With cuttlefish ink & Mojito chutney.
12,40€

❖ **STEAMED MUSSELS**
With chopped vegetables, mustard of Cretan greens
«hoary mustard» & Greek local cream cheese «xigalo».
11,80€

❖ **FRIED SHRIMPS IN PHYLLO PASTRY**
Florina pepper sauce with «anthotyro»
cheese and ouzo.
12,80€

❖ **BOILED SHRIMPS**
With early harvest extra virgin olive oil and lemon.
8,60€

❖ **VELVET FISH SOUP**
With fish of the season.
9,80€

❖ **COD FISH**
With wild Cretan greens «Ascolymbros»
in flour and lemon sauce.
13,60€

❖ **«VEGAN» MOUSAKA**
With soy minced meat, soy milk, potato,
zucchini and eggplant.
7,40€

❖ **GRILLED SEA BASS**
In an aromatic salt crust, with grilled broccoli
& lemon oil sauce.
17,60€

❖ **AMBERJACK FILLET**
Fresh tomato, okra & herbs.
21,60€

❖ **SEAFOOD PASTA**
Tagliatelle with cuttlefish ink and saffron,
mussels, octopus, squid, cuttlefish, shrimps,
amberjack fillet with fresh cherry tomatoes & basil.
17,80€

SEMOLINA HALVA
With butter, caramel, nuts & orange sorbet
ice cream.
6,80€

Ask us about availability in fresh fish & shellfish

