



THE ART OF SLOW FOOD

Thigaterra

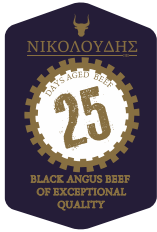
Beef Menu



ΝΙΚΟΛΟΥΔΗΣ

1988

EXCEPTIONAL MEAT



ΝΙΚΟΛΟΥΔΗΣ

EXCEPTIONAL MEAT



✦ CRETAN BLACK ANGUS ✦

Δεν μπορεί να υπάρξει οικογενειακό
Αγρόκτημα εάν δεν υπάρχει η οικογένεια

You can not have the family farm if you
don't have the family...

Η ιστορία της οικογενειακής επιχείρησης «**ΝΙΚΟΛΟΥΔΗΣ exceptional meat**» ξεκινά το 1970, όταν ο Γεώργιος Νικολούδης με τη σύζυγο του Ευαγγελία αποφασίζουν να χτίσουν τις πρώτες σταβλικές εγκαταστάσεις βόρεια του κάμπου της Μεσσαράς λίγο νοτιότερα του χωριού της Γαλιάς.

Εκεί αρχίζουν να ασχολούνται επαγγελματικά με την εκτροφή και πάχυνση μοσχαριών, ενώ μερικά χρόνια αργότερα επεκτείνουν τις εγκαταστάσεις και δημιουργούν σε παρακείμενο χώρο, φάρμες εκτροφής χοιρινών και πουλερικών, παράλληλα εγκαινιάζουν το δικό τους κρεοπωλείο ώστε να εξασφαλίσει την αμεσότητα στην διάθεση των προϊόντων τους.

Τα αδέρφια Παύλος και Γιάννης Νικολούδης που έλαβαν τη σκυτάλη της επιχείρησης αυτής, εξέλιξαν και επέκτειναν την οικογενειακή αυτή φάρμα, αλλά και τους χώρους επεξεργασίας, τυποποίησης και πώλησης των δικών τους προϊόντων.

Επικεντρώνουν πλέον την εκτροφή της οικογενειακής φάρμας στις πιο εκλεκτές ράτσες ζώων, όπως της εξαιρετικής ράτσας μοσχαριών **Black και Red Aberdeen Angus** που πρώτοι έφεραν στο νησί μας.

Μέσα από σύγχρονες αλλά άκρως φυσικές μεθόδους εκτροφής με χρήση φυσικών βιολογικών απολυμαντικών υλικών όπως ατταπουλίτη, ζεόλιθου και ενεργών μικροοργανισμών (EM) και βασιζόμενοι κυρίως σε τροφές της Κρητικής γης όπως σιτηρά, ελαιότροφές, γλυκοκοκοκύθα και άφθονα χόρτα, που οι ίδιοι παράγουν, αποσκοπούν στην παραγωγή κρεάτων εξαιρετικής διατροφικής και γαστρονομικής αξίας μπλοκισμένα με τη γεύση της Κρητικής γης και τη φροντίδα των οικογενειακών της παραδόσεων.

Στο «**Thigaterra**» ασπαζόμενοι απόλυτα τη φιλοσοφία τους σας παρουσιάζουμε με περηφάνεια τα προϊόντα τους δίνοντάς τους τον **Slow Food** χαρακτήρα μας.

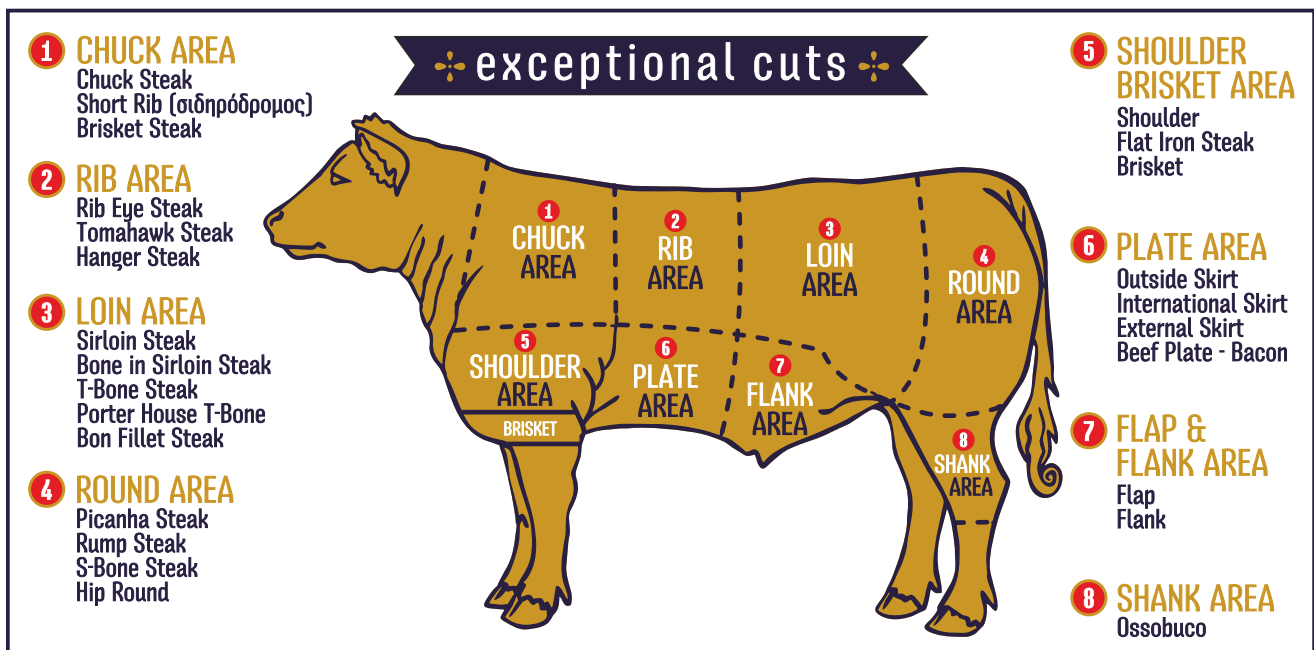
The story of the family business «**NIKOLOUDIS exceptional meat**» begins in 1970, when Georgios Nikoloudis and his wife Evangelia decide to build the first stable facilities north of the champaign of Messara just south of the village of Galia.

There they start to work professionally with the breeding and fattening of calves, while a few years later they expand the facilities and create in the adjacent area, farms of pork and poultry, at the same time they open their own butcher shop to ensure the immediate availability of their products.

The two brothers, Pavlos and Giannis Nikoloudis, who took over the baton of this business, developed and expanded this family farm as well as the areas for processing, standardization and sale of their own products.

They now focus on raising the family farm with the finest breeds of animals, such as the excellent **Black και Red Aberdeen Angus** calves that were first brought to our island. Through modern but highly natural breeding methods using natural biological disinfectants such as attapulgit, zeolite and active microorganisms (EM) and based mainly on Cretan foods such as cereals, oilseeds, pumpkin and plenty of grass, which produce the same meats of exceptional nutritional and gastronomic value grafted with the taste of the Cretan land and the care of its family traditions.

At «**Thigaterra**» fully embracing their philosophy, we proudly present their products, giving them our **Slow Food** character.



✦ Beef Menu ✦

✦ Tatakī — 19.40€ — Tatakī ✦

από φιλέτο μοσχαριού Black Angus

Κρούστα από φυστίκι Αιγίνης, «Saza» chutney mojito, σεβρισμένο με dressing εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου «Κύκλωπας», δυόσμο και τζίντζερ.

from beef fillet Black Angus

Aegina's pistachio crust, «Saza» chutney mojito, served with «Kyklopas» extra virgin olive oil dressing, mint and ginger.

✦ Πανσέτα Black Angus — 13.40€ — Pancetta Black Angus ✦

Καραμελωμένη με BBQ σως & chips γλυκοπατάτας.

Caramelized with BBQ sauce & sweet potato chips.

✦ Μπιφτέκι Σχάρας Black Angus — 13.60€ — Grilled Burger (no bread) Black Angus ✦

Dip σάλτσας Ελληνικών τυριών.

Dip of Greek cheeses.

✦ T-Bone Steak Black Angus Φλαμπέ 550-600gr — 29.80€ — T-Bone Steak Black Angus Flambe 550-600gr ✦

Σβησμένο με παλαιωμένη ρακή Ιεράς Μονής Τοπλού.

Flambe with aged raki from Toplou Monastery in Sitia.

✦ Rib Eye Black Angus Σχάρας 370-400gr — 31.80€ — Grilled Rib Eye Black Angus 370-400gr ✦

✦ Porterhouse Steak Black Angus 700-750gr — 40.60€ — Porterhouse Steak Black Angus 700-750gr ✦

✦ Sirloin Steak Black Angus 650-700gr — 33,60€ — Sirloin Steak Black Angus 650-700gr ✦

✦ Tomahawk Steak Black Angus 1000-1050gr — 62.80€ — Tomahawk Steak Black Angus 1000-1050gr ✦

✦ Short Ribs (σιδηρόδρομος) Black Angus 450gr — 20.60€ — Short Ribs Black Angus 450gr ✦

Στο φούρνο σε πλούσια σάλτσα κρέατος.

In the oven in rich meat sauce.

✦ Black Angus Ραγού στη γάστρα — 14.60€ — Black Angus Ragout in the stewpot ✦

Χυλοπιτάκι αργοψημένο στον φούρνο με Κρητικό ανθότυρο.

Greek noodles «Hilopites» slowly cooked in the oven with «athotiro» Cretan cheese.

Συνοδευτικά Πιάτα



Γαρνιτούρες — 1.80€ —

✦ Πατάτες baby με ελαιόλαδο και αρισμαρί

✦ Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες

✦ Άγριο καστανό ρύζι με σταφίδες αμύγδαλα και ρόδι

✦ Σαλάτα εποχής

Side Dishes

Garnishes

Baby potatoes with olive oil and rosemary ✦

Fresh fried potatoes ✦

Brown rice with raisins, almonds & pomegranate ✦

Seasonal salad ✦

Σάλτσες — 1.00€ —

✦ Σάλτσα πιπεριών

✦ Σάλτσα ελληνικών τυριών

✦ Σάλτσα λαδολέμονο

✦ Σάλτσα BBQ με θυμάρι

✦ Σάλτσα μουστάρδας με μέλι

Sauces

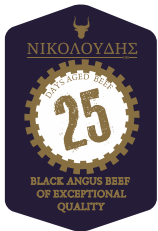
Freshly grated pepper sauce ✦

Greek cheese sauce ✦

Lemon-olive oil sauce ✦

BBQ sauce with thyme ✦

Mustard sauce with honey ✦

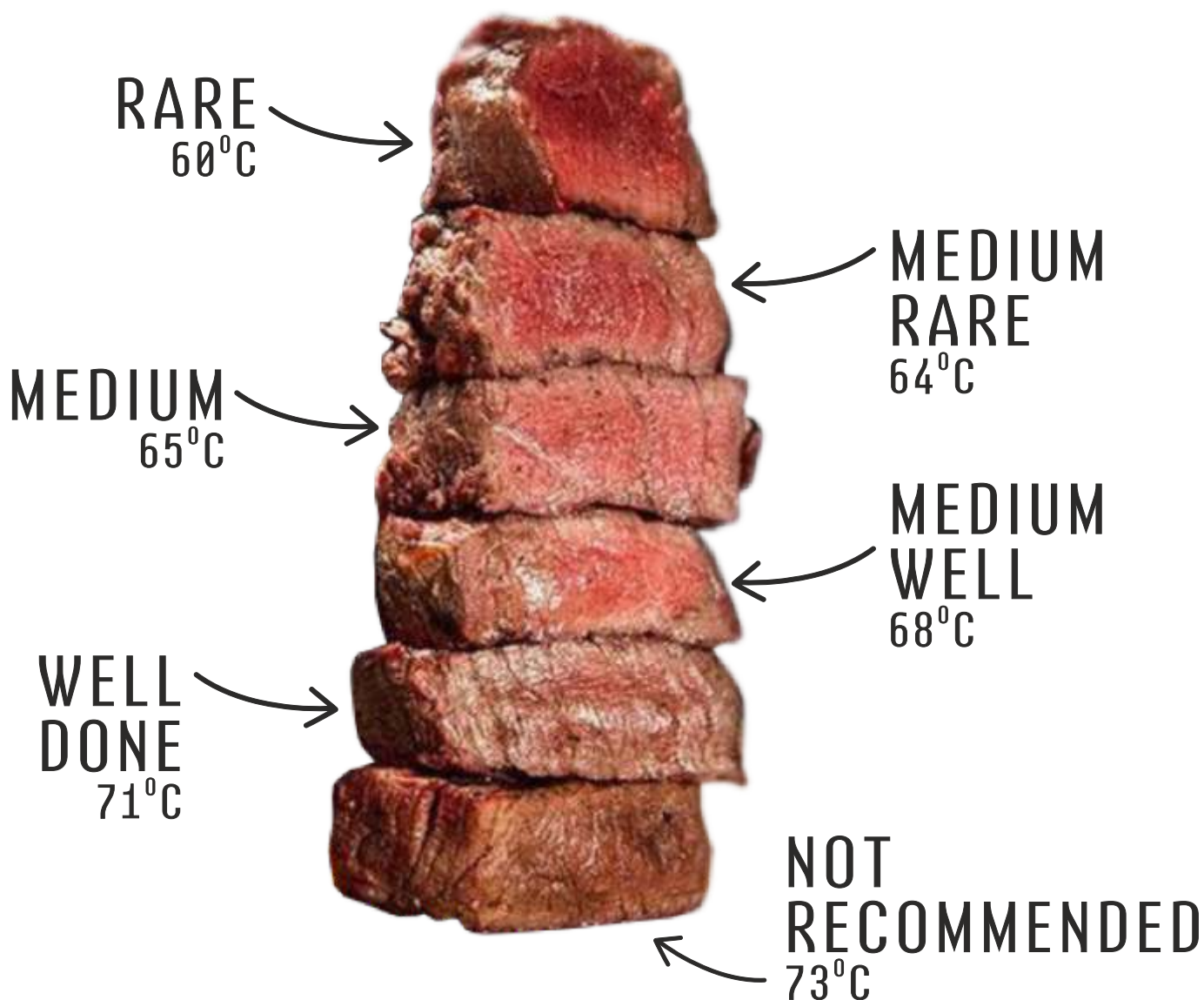


ΝΙΚΟΛΟΥΔΗΣ

EXCEPTIONAL MEAT



❖ How to cook ❖



www.visionadv.gr | 2810 314919



20

20

THE ART OF SLOW FOOD

Thigaterra

www.thigaterra.gr