



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 πετροπαινιδιάτορας από την άκρη των ακρών κατηφοράει στο Ταϊναρο 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

❖ Η Βούργια του Βοσκού — 4.80€ **ve S V D**

Ζεστό ψωμί (χωριάτικο, σιτάρι ολικής άλεσης), παξιμάδια χαρουπιού, παξιμάδια τραχανά, κριτσίνια ολικής άλεσης και τυριού, dip Ziro bio εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ανθός αλατιού, πάστα ελιάς κορωνέικης «Priansos».

❖ Ποικιλία Ελληνικών τυριών και αλλαντικών — 16.40€ **S D**

Αερομάνουρο Γρεβενών, καπνιστή γραβιέρα Κρήτης, μπλε ελληνικό τυρί κυανό, αιγοπρόβειο γαλένι κρέμα τυρί, ανθότυρος Κρήτης, Λούζα Τήνου, απάκι και καπνιστό χοιρομέρι Κρήτης, καθουρμάς Σερρών, chutney σύκο-ανανά και γλυκιάς τομάτας, πατέ πιπεριάς με τομάτα και καρότο.

Σαλάτες

❖ Πράσινη Σαλάτα Βιολογική — 8.40€ **S B D**

Μαρούλι, λόλες πράσινες και κόκκινες, ρόκα κόκκινη, φύλλα μουστάρδας, μίζουνα κόκκινη, βαλεριάνα, νεροκάρδαμο, μυρώνια, κόκκινο λάχανο, καρότο, λούζα γεμιστή με γαλένι κρέμα τυρί, φουντούκια, κρουτόν, σύκο Ευβοίας, vinaigrette εσπεριδοειδών με χαρουπόμελο.

❖ Σαλάτα «Σπανακόπιτα» — 7.20€ **S ve D**

Φύλλα κρούστας αρωματισμένα με μυρωδικά Κρήτης, φύλλα σπανάκι baby, φρέσκο κρεμμυδάκι, άνηθο, μαϊντανό, ξινομυζήθρα, vinaigrette πετιμέζι, κούμ κουάτ.

❖ Σαλάτα Ελληνική — 7.80€ **S ve D**

Τοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές πολύχρωμες, ελιές Καλαμών, ελιές Κρήτης, μαύρος βασιλικός, κριθαροκουλούρα, αιγοπρόβεια φέτα με μυρωδικά Κρήτης, vinaigrette παλαιωμένο βαλσάμικο, μέλι Ανθέων, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Ziro bio Sitia.

Κρύα Ορεκτικά

❖ Ποικιλία Ελληνικών Αλλοιών — 7.60€ **S ve D**

Σπιτική τυροκαυτερή με αιγοπρόβεια ΠΟΠ φέτα Αμάρι, τζατζίκι πατζαριού, μους λευκού ταραμά, μελιτζανοσαλάτα πολιτική, μεσογειακή σάλτσα Saza με κάπαρη και βασιλικό.

❖ Βουβαλίσιο Καρπάτσιο — 12.40€ **S D**

Σάλτσα λαδολέμονο βρούβας, σύκα Ευβοίας, κόκκινη άγρια ρόκα, ρόδι, ραπανάκι, μυρώνια, φλοίδες καπνιστής γραβιέρας Κρήτης.

❖ Burrata di Bufala — 9.20€ **S D**

Προσούτο Ευρυτανίας Στρεμμένου, καυκαλήθρες, σορμπέ πεπόνι.

❖ Ταρτάρ Μοσχάρι Black Angus — 12.80€ **S D**

Κρέμα τυριού κατίκι Δομοκού, λάδι μαϊντανού, κόλιανδρο, κέτσαπ από ελληνικές τομάτες, μουστάρδα από βρούβες, τσάιβς, σόγια, τσίλι, φρυγανιά εφτάζυμο.

Ζεστά Ορεκτικά

❖ Τριλογία από Μπουρέκι — 6.80€ **S V D**

Μπουρέκι με χωριάτικο φύλλο ολικής αλέσεως τυλιγμένο με αιγοπρόβειο τυρί φέτα, μπουρέκι με γραβιέρα, μπουρέκι με μυζήθρα και φρέσκο δυόσμο, μέλι, μαυροσόουσαμο.

❖ Κασέρι Σαγανάκι Βερμίου — 7.60€ **S V D**

Κρούστα ξηρών καρπών, μους τριαντάφυλλο, γλυκό του κουταλιού τριαντάφυλλο.

❖ Φρικασέ Μανιτάρια — 7.20€ **ve S V D**

Μανιτάρια πλευρώτους, πορτομπέλο, αγκαρικούς, μαρούλια, μυρώνια, άνηθο, σπανάκι, φυτικό τυρί αρωματισμένο με λάιμ, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Σκουτάρι.

❖ Λαδόπιτα Κιμάου — 9.80€ **S V D**

Ζεστό ζυμάρι, φρέσκα τοματίνια confit, πιπεριές, κρεμμύδια, σάλτσα για πίτσα «Saza», ελιά πράσινη, γραβιέρα Κρήτης, φύλλα βασιλικού.

❖ Ρεβυθάδα — 8.80€ **S D**

Τσιγαριστά γιαχνερά, ρεβύθια λεμονάτα, καπνιστό σκουμπρί, εφτάζυμο ψωμί.

❖ Κεφτεδάκια Thigaterra — 9.80€ **S D**

Κεφτεδάκια προβατίνας, σάλτσα τομάτα, μπεσαμέλ μελιτζάνα, chips κολοκυθιού.

❖ Πλατό με λουκάνικα — 9.40€ **S D**

Λουκάνικο ξυδάτο Κρήτης, λουκάνικο κοτόπουλο, λουκάνικο βουβαλίσιο, dip χούμους αβοκάντο, μουστάρδα από βρούβες, λαδόπιτα Θράκης.

❖ Μαστέλο Χίου σχάρας — 7.80€ **S V D**

Ψητές τομάτες, βασιλικός, κρέμα χαρουπόμελο, chutney γλυκιάς κολοκύθας.

❖ Ηπειρώτικη κιμαδόπιτα σχάρας — 8.20€ **S D**

Χοιρινός κιμάς, ταχίνι, μπαχαρικά μουσακά, γραβιέρα, σάλτσα γιαουρτιού με ρόδι, μαϊντανό.

❖ Φάβα Φενεού — 6.40€ **S D**

Chips σύγκλινο, τομάτα confit, αγουρέλαιο Σπείας.

❖ Πατάτες Τηγανητές — 3.20€ **V ve**

❖ Με τυρί γραβιέρα — 3.60€ **V D** ❖ Με σάλτσα τομάτας — 4.40€ **V ve D** ❖ Με σάλτσα στάκας — 4.40€ **D**



Ζυμαρικά & Ριζότο

✦ Χυλοπιτάκι με κοτόπουλο — 8.60€ **D**

Κρέμα ελληνικών τυριών,μανιτάρια Πορτομπέλο, ελληνικό μπέικον Στρεμμένου.

✦ Σγουρές χυλοπίτες «Melima» — 9.80€ **S D**

Ελληνικό μπλε τυρί κυανό, βουβαλίσιο κρέας αργοψημένο με κρέμα τυρί.

✦ Ριζότο σπανάκι — 11.80€ **S D**

Φιλέτο ψαρονέφρι μαύρου χοίρου με κρούστα φιστίκι Αιγίνης, πούδρα μαύρης ελιάς, παλαιωμένη γραβιέρα.

✦ Κριθαράκι Ποδήτικο — 10.60€ **D**

Βουβαλίσιο κεφτεδάκι, τομάτα, φρέσκα μυρωδικά, κονκασέ λαχανικά, ξηρός ανθότυρος Κρήτης.



Μαγειρευτά Φαγητά

✦ Κλέφτικο Γίδα — 12.60€ **S**

Γίδα κοκκινιστή, λαχανικά εποχής σε καρβέλι ψωμί.

✦ Κοτόπουλο φιλέτο γεμιστό με Καπρικό — 10.80€ **S**

Κρέμα μυζήθρα, άγρια ρόκα, πουρέ μαραθόριζα.

✦ Πορκέτα Χοιρινή — 12.60€ **S D**

Γέμιση μανιταριών και καπνιστής γραβιέρας, chips γλυκοπατάτας, σάλτσα μουστάρδα απο βρούβες και μέλι.

✦ Μοσχαρίσια Μάγουλα — 14.40€ **D**

Σάλτσα λευκού σιφάδου, gnocchi μωβ πατάτας βουτύρου, κρητικά μυρωδικά.

✦ Short Rib — 20.60€

Αργοψημένο για 4 ώρες στο φούρνο, πλούσια σάλτσα κρέατος, tortellini μυζήθρας.



Κρέατα Σχάρας

✦ Αρνίσιο κερπάκι ΠΟΠ φάρμας Ελασσόνας — 11.60€

Λαδόπιτα θράκης, φρέσκιες πατάτες τηγανιτές, dip γιαουρτιού.

✦ Χοιρινή Tomahawk «Εν Ελλάδι» — 15.40€ **D**

Καστανό ρύζι, dip μουστάρδας από βρούβες.

✦ Αρνίσια παϊδάκια σχάρας — 14.80€ **D**

Πατάτα οφή με ξύγαλο.

✦ Mix grill σε κοντοσούβλι — 13.80€ **D**

Χοιρινό φιλέτο, φιλέτο κοτόπουλο, λουκάνικο ξυδάτο, οφτές πατάτες, ελαιόλαδο, φρέσκα μυρωδικά.

✦ Ποικιλία ελληνικών κρεάτων — 26.80€

Κερπάκι αρνίσιο, πρόβειο σουβλάκι, λουκάνικο βουβαλίσιο Φάρμας Ελασσόνας, κοτόπουλο στήθος, πανσέτα μαύρου χοίρου, φρέσκες τηγανιτές πατάτες, πιτούλες σχάρας, dip τζατζίκι.

✦ Μπιφτέκια σχάρας Black Angus 100% — 13.60€

Dip σάλτσας Ελληνικών τυριών, φρέσκες τηγανιτές πατάτες.

✦ Κοπές μοσχαρίσιου κρέατος (με το κιλό) **D**

T-BONE / RIB-EYE / PORTERHOUSE / TOMAHAWK STEAK / SIRLOIN STEAK / FLAP STEAK / ΣΥΚΩΤΙ

(επισκεφθείτε τη βιτρίνα μας και ενημερωθείτε για τη διαθεσιμότητα)

Συνοδευτικές γαρνιτούρες — 2.00€

- ✦ Πατάτες baby φούρνου με δεντρολίβανο.
- ✦ Καστανό ρύζι με λιαστή τομάτα, κάσιους.
- ✦ Σαλάτα εποχής.
- ✦ Φρέσκες πατάτες τηγανιτές.

Συνοδευτικές σάλτσες — 1.20€

- ✦ Μουστάρδα με μέλι.
- ✦ Μουστάρδα βρούβας.
- ✦ Τζατζίκι παντζαριού.
- ✦ Σάλτσα Pepper.
- ✦ Σάλτσα BBQ σπιτική.
- ✦ Γιαουρτιού.



Παιδικό μενού

❖ Φιλετάκια κοτόπουλου πανέ — 4.60€
Τηγανητές πατάτες, λαχανικά εποχής.

❖ Σπαγγέτι με κόκκινη σάλτσα — 4.60€

❖ Σπαγγέτι με κιμά — 4.80€



Τα Γλυκά μας

❖ Ξεροτήγανο Thigaterra — 7.60€ **S D**
Κρέμα γλυκιάς μυζήθρας, μέλι, κανέλα και σορμπέ λεμόνι.

❖ Γαλακτοπούρεκο — 7.40€
Φύλλο τριαντάφυλλο και σορμπέ πορτοκάλι.

❖ Εκμέκ — 7.40€ **S**
Σοκολάτα, κανταίφι φυστικιού, παγωτό καζάν ντιπί.

❖ Moelleux σοκολάτας — 7.80€
Γέμιση αλμυρή καραμέλα βουτύρου και παγωτό σοκολάτα με πορτοκάλι.

❖ Μπάρα Καρυδόπιτας — 6.80€ **S**
Κρέμα Βανίλιας αρωματισμένη με Tonka και passion fruit ζελέ, παγωτό γιαούρτι με φρούτα.

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 προωθήει 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 εξερευνησεις 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

❖ Οι Συνεργάτες μας ❖

ΟΙΝΟΤΕΚΑ ❖ CELLAR DOOR (BY ΟΙΝΟΤΕΚΑ) ❖ Z/RO SITIA ❖ COCA-COLA TRIA ΕΨΙΛΟΝ ❖ CRETAPLUS ❖ VISION GROUP
CAVA CELLAR ❖ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΕΤΑΞΑΡΗ ❖ NATURE'S GOLD ❖ AMARI ❖ MOUNTAIN BEER ❖ ΟΛΥΜΠΙΑΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΑ Α.Ε.

Cretan Black Angus



ΝΙΚΟΛΟΥΔΗΣ
EXCEPTIONAL MEAT



Δεν μπορεί να υπάρξει οικογενειακό Αγρόκτημα εάν δεν υπάρχει η οικογένεια

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 στη διάθεση των προϊόντων τους. Τα αδέρφια Παύλος και Πάννης 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, ελαιотροφές, γλυκοκοκκύθα και άφθονα χόρτα, που οι ίδιοι παράγουν, αποσκοπούν στην παραγωγή κρεάτων εξαιρετικής διατροφικής και γαστρονομικής αξίας μολιασμένα 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, δίνοντας τους τον Slow Food χαρακτήρα 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.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Εμμανουήλ Βοζικάκης



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

✦ Shepherd's handbag — 4.80€ **ve S V D**

Grilled bread (rustic, whole wheat), carob rusk, frumenty rusk, whole grain cheese breadsticks, dip «Ziro Bio» extra virgin olive oil, salt blossom, Koroneiki olive paste «Priansos».

✦ Platter of Greek cheeses and sliced cold meats — 16.40€ **S D**

«Aeromanouro» cheese of Grevena, smoked Cretan Cheese «gruyere», Greek blue cheese «Kyano», sheep and goat's cream cheese «Galeri», Cretan cream cheese «anthotyros», Louza of Tinos, Cretan apaki and smoked ham, Kavourmas of Serres, chutney fig-pineapple and sweet tomato, pepper paste with tomato and carrot.

Salads

✦ Organic Greek Salad — 8.40€ **S B D**

Lettuce, green and red lola lettuce, red arugula, mustard greens, red mizuna, valerian, nasturtium, «myrons», red cabbage, carrot, Louza stuffed with «Galeri» cream cheese, hazelnuts, Fig of Evia, vinaigrette from citrus fruits with carob honey.

✦ «Spinach Pie» Salad — 7.20€ **S ve D**

Crispy layers of dough flavored with Cretan herbs, baby spinach leaves, fresh onion, dill, parsley, sour «Myzithra», vinaigrette grape molasses, kumquat.

✦ Greek Salad — 7.80€ **S ve D**

Cherry tomatoes, cucumber, onion, colorful peppers, Kalamon olives, Cretan olives, black basil, «Kritharokouloura», sheep and goat's feta with Cretan herbs, vinaigrette aged balsamic, blossom honey, extra virgin olive oil «Ziro Bio Sitia».

Cold Appetizers

✦ Platter of Greek tapas starters — 7.60€ **S ve D**

Homemade «Tirokafteri» (spicy cheese dip) with sheep and goat's PDO feta cheese «Amari», beetroot tzatziki, white fish roe mousse, eggplant salad «politiki», mediterranean sauce «Saza» with capers and basil.

✦ Buffalo Carpaccio — 12.40€ **S D**

Lemon-olive oil herb, Fig of Evia, wild red arugula, pomegranate, radish, «myrons», peels of Cretan smoked «gruyere».

✦ Burrata di Bufala — 9.20€ **S D**

Prosciutto of Evritania «Stremmenos», hartwort, melon sorbet.

✦ Black Angus Beef fillet tartare — 12.80€ **S D**

Cream cheese «katiki Domokou», parsley oil, coriander, ketchup from Greek tomatoes, mustard from greens, chives, soy, chili, «eptazimo» (seven-dough) toast.

Hot Appetizers

✦ Boureki Trilogy — 6.80€ **S V D**

Boureki with rustic whole grain Phyllo crust wrapped with sheep and goat's feta cheese, honey, black sesame, Boureki with «gruyere», Boureki με «Myzithra» and fresh mint.

✦ Saganaki «Kaseri» cheese of Vermion — 7.60€ **S V D**

Nut crust, rose mousse, rose spoon sweet.

✦ Mushrooms Fricassee — 7.20€ **ve S V D**

Pleurotus, portobello, agaricus, mushrooms, lettuce, «myrons», dill, spinach, vegan cheese flavored with lime, extra virgin olive oil «Skoutari».

✦ Oil pie of Kimolos — 9.80€ **S V D**

Fresh and hot dough, fresh confit cherry tomatoes, peppers, onions, «Saza» pizza tomato sauce, green olives, Cretan «Gruyere», basil leaves.

✦ Chickpea Stew — 8.80€ **S D**

Sauteed greens, lemon stewed chickpeas, smoked mackerel, «eptazimo» (seven-dough) bread.

✦ Thigaterra Meatballs — 9.80€ **S D**

Ewe meatballs, tomato sauce, eggplant bechamel, zucchini chips.

✦ Plate with Sausages — 9.40€ **S D**

Rustic Cretan sausage with vinegar, chicken sausage, buffalo sausage, dip humus avocado, mustard from greens, oil pie of Threce.

✦ Grilled «Mastelo» cheese of Chios — 7.80€ **S V D**

Grilled tomatoes, basil, carob honey cream, sweet pumpkin's chutney.

✦ Grilled minced meat pie of Epirus — 8.20€ **S D**

Pork minced meat, tahini, mousaka spices, «Gruyere», yogurt sauce with pomegranate, parsley.

✦ Split peas of Feneos — 6.40€ **S D**

Chips, smoked pork «Syglino», tomato confit, green olive oil of Sitia.

✦ Fried Potatoes — 3.20€ **V ve**

✦ with grated «Gruyere» cheese — 3.60€ **V D** ✦ with tomato sauce — 4.40€ **V ve D**
✦ with «staka» (Cretan butter & flour cream) — 4.40€ **D**



Pasta and Risotto

✦ Mini Cretan Noodles with chicken — 8.60€ **D**

Cream of Greek cheeses, Portobello mushrooms, Greek bacon «Stremmenos».

✦ Curly Cretan Noodles «Melima» — 9.80€ **S D**

Greek blue cheese «Kyano», late cooked buffalo meat with cheese sauce.

✦ Spinach Risotto — 11.80€ **S D**

Tenderloin fillet of black pork with Aegina pistachio crust, black olive powder, aged «Gruyere» cheese.

✦ «Politiko» Kritharaki — 10.60€ **D**

Buffalo meatball, tomato, fresh herbs, canned vegetables, Cretan dry cheese «Anthotyros».



Raw Food

✦ «Kleftiko» with goat meat — 12.60€ **S**

Tomato goat stew, seasonal vegetables in a loaf of bread.

✦ Chicken fillet stuffed with «Kaprico» smoked pork — 10.80€ **S**

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

✦ Porchetta — 12.60€ **S D**

Mushroom and smoked «Gruyere» stuffing, sweet potato chips, sauce from mustard greens and honey.

✦ Beef Cheeks — 14.40€ **D**

White stew sauce, purple butter potato gnocchi, Cretan herbs.

✦ Short Rib — 20.60€

4 hours slowly cooked in the oven, rich meat sauce, fresh stuffed tortellini pasta with «Myzithra».



Grilled Meat

✦ Grilled lamb kebab PDO of «Elassona Farm» — 11.60€

Oil pie of Thrace, fresh fried potatoes, dip giaourtlou.

✦ Tomahawk pork steak «En Elladi» — 15.40€ **D**

Brown rice, dip mustard from greens.

✦ Grilled lamb chops — 14.80€ **D**

Baked potato with «Xygalo».

✦ Mix Grill in «Kontosouvli» — 13.80€ **D**

Pork fillet, chicken fillet, rustic sausage with vinegar, baked potatoes, olive oil, fresh herbs.

✦ Greek meat variety — 26.80€

Lamb Kebab, ewe skewer «Elassona Farm», Buffalo sausage «Elassona Farm», chicken breast, black pork pancetta, fresh fried potatoes, grilled pita bread.

✦ Grilled burger (no bread) Black Angus 100% — 13.60€

Dip sauce of Greek cheeses, fresh fried potatoes.

✦ Beef Meat (per kilo) **D**

T-BONE / RIB-EYE / PORTERHOUSE / TOMAHAWK STEAK / SIRLOIN STEAK / FLAP STEAK / LIVER

(visit our butcher's showcase and find out about our availability)

Side Dishes (garnishes) — 2.00€

- ✦ Baked baby potatoes with rosemary.
- ✦ Brown rice with sun dried tomatoes, cashews.
- ✦ Seasonal salad.
- ✦ Fresh fried potatoes.

Side Dishes (sauces) — 1.20€

- ✦ Mustard with honey.
- ✦ Mustard from greens.
- ✦ Beetroot tzatziki.
- ✦ Pepper sauce.
- ✦ Homemade BBQ sauce.
- ✦ Giaourtlou.



Kid's Menu

- ✦ **Breaded chicken fillets — 4.60€**
Fresh fried potatoes and seasonal vegetables.
- ✦ **Spaghetti with red sauce — 4.60€**
- ✦ **Spaghetti with minced meat — 4.80€**



Desserts

- ✦ **«Xerotigano» Thigaterra — 7.60€ S D**
Sweet «Myzithra» cream, honey, cinnamon and lemon sorbet.
- ✦ **«Galaktoboureko» — 7.40€**
Rose crispy phyllo crust and orange sorbet.
- ✦ **Greek «Ekmek» — 7.40€ S**
Chocolate, «Kataifi» phyllo dough and ice cream kasan-dibi.
- ✦ **Chocolate Moelleux — 7.80€**
Filled with salty caramel and chocolate ice cream with orange.
- ✦ **Nut Pie Bar — 6.80€ S**
Vanilla cream flavoured with Tonka and passion fruit gel, yoghurt ice cream with fruits.

D όπως 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 Partners ✦

OINOTEKA ✦ CELLAR DOOR (BY OINOTEKA) ✦ Z/RO SITIA ✦ COCA-COLA ΤΡΙΑ ΕΨΙΛΟΝ ✦ CRETAPLUS ✦ VISION GROUP
CAVA CELLAR ✦ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΕΤΑΞΑΡΗ ✦ NATURE'S GOLD ✦ AMARI ✦ MOUNTAIN BEER ✦ ΟΛΥΜΠΙΑΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΑ Α.Ε.

Cretan Black Angus



ΝΙΚΟΛΟΥΔΗΣ
EXCEPTIONAL MEAT



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

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.

*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.

Manager in case of market inspection: Emmanouil Vozikakis