



Family Style Menu

55€ / τιμή ανά άτομο / per person

ορεκτικά • appetizers

- Μελιτζανοσαλάτα / Φάβα • Eggplant dip / Traditional Greek fava
- Μανιτάρια πλευρώτους • Oyster mushrooms
- Πατάτες φούρνου • Baked potatoes
- Τηγανητά κολοκυθάκια με ντιπ γιαουρτιού • Fried courgettes with yoghurt dip

σαλάτα • salad

- Χόρτα εποχής με τοματίνια / Αμπελοφάσουλα (διαθέσιμα σύμφωνα με την εποχή)
Wild greens with cherry tomatoes / Black eyed peas (*based on seasonality*)

κυρίως • main

- Μπριάμ λαχανικών • Vegetable medley “Briam”
- Χοιρινό κοντοσούβλι • “Kontosouvli” pork
- Αρνί στον ξυλόφουρνο • Lamb in the wood-fired oven

γλυκό • dessert

- Καρυδόπιτα με παγωτό βανίλια • Walnut pie with vanilla ice cream

λευκός / ροζέ / ερυθρός οίνος σε κατρούτσο • white / rose / red wine in katroutso

100ml / 5,50€ • 250ml / 10,50€ • 500ml / 16,50€

τσίπουρο από τον αμπελώνα μας • tsipouro from our vineyards

50ml / 7€ • 100ml / 16€ • 200ml / 20€

μπύρες από ελληνικές ζυθοποιίες • beers

Sparta IPA / 7€

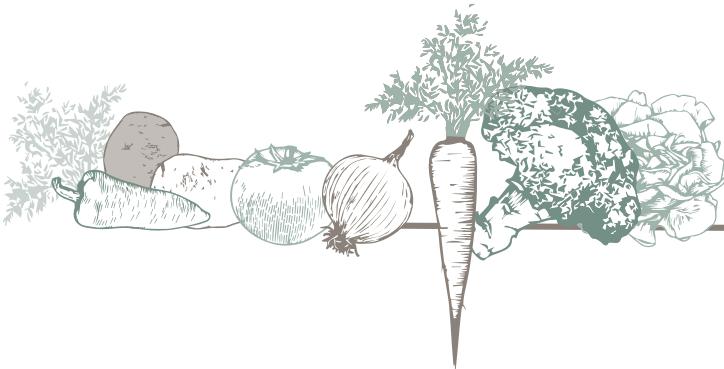
Septem Thursday's Red Ale / 8€

Septem Kleos Imperial Stout / 10€

Voreia / 8€

Mamos / 7€

linos



Τα εύφορα εδάφη γύρω από το αρχοντικό και η πηγή νερού ευνοούν την farm to table φιλοσοφία του αρχοντικού και ευλογούν με φρέσκα εποχικά προϊόντα, όπως λαχανικά, φρούτα και αρωματικά βότανα. Προσθέστε σε αυτά το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο από την τοπική ποικιλία «Αθηνολιά» και τις βρώσιμες ελιές από τους ελαιώνες του αρχοντικού, τα τοπικά τυριά και το φρέσκο κρέας από το χωριό και στη συνέχεια, τη γεύση από αρωματικά βότανα, όπως δενδρολίβανο, μέντα, φασκόμηλο, θυμάρι, και απολαύστε μια γνήσια γευστική εμπειρία σε ένα αυθεντικό μέρος που θα σας ταξιδέψει στο παρελθόν.

Savour authentic homemade dishes of Greek cuisine in a traditional farm to table setting. Kinsterna's estate fertile soil and abundant fresh spring water provide our kitchen with fresh organic seasonal produce, such as vegetables, fruit and aromatic herbs. Additionally, the estate's olive groves produce extra-virgin olive oil from "Athinolia" variety and table olives of the highest quality, while local cheese and fresh, free-range meat is sourced from the village. When you add to this bounty aromatic herbs from our garden, such as peppermint, sage, rosemary, thyme, you have the opportunity to experience gastronomy from another point of view that might travel you back in time.

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία της παραγγελίας σας. Τα πιάτα με σύμβολο το είναι κατάλληλα για χορτοφάγους.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Please inform us of any food allergy or dietary requirement that we should be made aware of, when preparing your request. The dish with the symbol is suitable for vegetarians.

Prices include all applicable taxes.