

linos



ορεκτικά στη μέση του τραπεζιού • appetizers family style • 22 / άτομο, person

- ✦ Τραγανές πίτες • Crispy pita bread
- ✦ Τυροκαυτερή με φέτα Μονεμβασιάς και καρύδια
Cheese spicy dip with “feta” from Monemvasia and walnuts
- ✦ Ποικιλία από ελιές του κτήματος • Variety of olives from our estate
- ✦ Παραδοσιακή τυρόπιτα με γιαούρτι • Traditional cheese pie with yoghurt
- ✦ Σαλάτα με τοματίνια του κτήματος, παξιμάδι από χαρούπι, ανθότυρο, κάπαρη, πιπεριές και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από τους ελαιώνες μας
Salad with cherry tomatoes from our estate, carob rusks, “anthotiro” cream cheese, capers, peppers and extra virgin olive oil from our olive trees
- ✦ Τουρλού λαχανικών με πάστα τομάτας • Vegetable medley “Briam” with tomato paste

επιλογή κυρίως πιάτα • main course choice

από τον ξυλόφουρνο • wood fired oven

- Κοντοσούβλι κοτόπουλο • Chicken on the spit • 15
- Αρνάκι λεμονάτο • Lamb in lemon sauce • 18

από την σχάρα • bbq

- T-bone γάλακτος • Veal T-bone • 26
- Μοσχαρίσιο μπιφτέκι • Beef burger • 17
- Αρνίσια παιδάκια • Lamb chops • 19
- Λουκάνικο με γραβιέρα • Sausage with “graviera” cheese • 14

Συνοδέψτε την επιλογή σας με πατάτες του κτήματος από τον ξυλόφουρνο • 5
Accompany your main course with wood fired oven potatoes from our estate

επιδόρπιο • dessert

- Ελληνικό σιροπιαστό γλυκό ημέρας • Greek syrup sweet of the day • 9

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 ελ