

# 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



**λευκός / ροζέ / ερυθρός οίνος σε κατρούτσο**

**white / rose / red wine in old style wine meter pitcher**

100ml • 5

250ml • 10

500ml • 16

**τσίπουρο από τον αμπελώνα μας**

**tsipouro from our vineyards**

50ml • 6

100ml • 11

**μπύρες 330ml • beers 330ml**

Alfa • 5

Fix • 6

Sparta IPA • 7

Kraft alcohol free • 5


Mamos • 7


---

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 "Athinoelia" 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.

---

Οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι. Το εστιατόριο διαθέτει έντυπα δελτία για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο «Αθηνολιάς» Kinsterna. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές ανάγκες. Τα πιάτα με σύμβολο το  είναι κατάλληλα για χορτοφάγους.

Prices are in euro and are inclusive of all taxes. Complaint forms are available. We use Kinsterna's extra virgin olive oil "Athinoelia" olive variety. Please inform us of any food allergy or dietary requirement. The dish with the symbol  is suitable for vegetarians.