

linos



σερβίρονται στη μέση του τραπεζιού • family style in the middle of the table

16 / άτομο, person

- 🌿 Τυροκαυτερή • Spicy cream cheese
- 🌿 Χόρτα εποχής με τοματίνια του κήπου • Seasonal greens, cherry tomatoes from our garden
- 🌿 Ποικιλία από ελιές • Olives variety
- 🌿 Παραδοσιακό τυροπιτάρι, γιαούρτι • Traditional cheese pie, yogurt
- 🌿 Μελιτζάνες, αρωματικά, ντόπια φέτα, ντομάτα • Eggplant, herbs, local feta cheese, tomato
- 🌿 Τραγανές πίτες • Crispy pitta bread

à la carte επιλογές • à la carte choices

- Κατσίκι σε κληματόβεργες στο ξυλόφουρνο • Wood fired small goat roasted on vine branches • 24
- Μπιφτέκια μοσχαρίσια στη σχάρα • Grilled beef burgers • 19
- Κοντοσούβλι κοτόπουλο στον ξυλόφουρνο • Chicken on the spit baked in the wood fired oven • 21
- Αρνίσια παιδάκια σχάρας • Grilled lamb chops • 25
- Χοιρινό μπούτι στη γάστρα • Slow roasted pork leg in a clay casserole • 22

Όλα τα κρέατα σερβίρονται με πατάτες φούρνου • All main dishes are served with oven potatoes

επιδόρπιο • dessert

- Γλυκό ημέρας • Dessert of the day • 9

Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνονται όλοι οι φόροι. Το εστιατόριο διαθέτει έντυπα δελτία για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο «Αθηνοελιάς» 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.



κρασιά • wines

Ποτήρι Kinsterna λευκό, ροζέ, κόκκινο • Glass Kinsterna white, rose, red • 10

Kinsterna λευκό φιάλη 750ml • Kinsterna white bottle 750ml • 29

Kinsterna ροζέ φιάλη 750ml • Kinsterna rose bottle 750ml • 30

Kinsterna κόκκινο φιάλη 750ml • Kinsterna red bottle 750ml • 31

τσίπουρο από τον αμπελώνα μας • tsipouro from our vineyards

Ποτήρι • Glass • 5

Καραφάκι 200ml • Bottle 200ml • 15

μπίρες 330ml • beers 330ml

Sparta lager • 6

Mamos lager • 6

Nisos pilsner • 6

Fix alcohol free • 6

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.