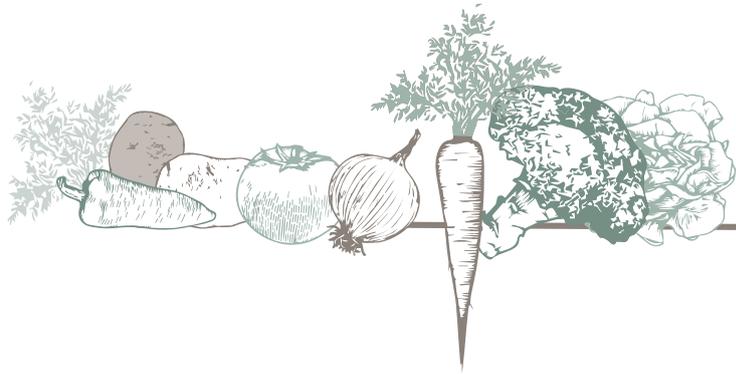


linos



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

19 / άτομο, person

- Σαλάτα με τοματίνια, ανθότυρο, φύλλα ρόκας, παξιμάδια χαρουπιού
Cherry tomato salad with anthytyro cheese, rocket leaves, carob rusks
- Παραδοσιακό τυροπιτάρι με ντόπια φέτα, γιαούρτι, δυόσμο
Traditional cheese pie with local feta, yogurt, fresh mint
- Ποικιλία από ελιές του κτήματος
Estate olive selection
- Τουρλού λαχανικών στον ξυλόφουρνο με φρέσκια τομάτα και μυρωδικά του κήπου
Wood-fired roasted vegetables «tourlou» with fresh tomato and garden herbs
- Τυροκαυτερή με κόκκινη πιπεριά και αγουρέλαιο
Spicy feta dip with red pepper and early harvest olive oil
- Προζυμμένα πίτα με χοντρό αλάτι από το βράχο της Μονεμβάσιας
Sourdough flatbread with coarse rock salt from the rock of Monemvasia

à la carte επιλογές • à la carte choices

- Μοσχαρίσιο μπιφτέκι στη σχάρα • Grilled beef patty • 20
- Αρνίσια παιδάκια σχάρας • Grilled lamb chops • 25
- Μοσχαρίσιο rib eye • Beef rib eye steak • 29
- Κοτόπουλο μπούτι σχάρας • Grilled chicken thigh • 19
- Χοιρινή πλάτη στον ξυλόφουρνο • Slow roasted pork shoulder in the wood fired oven • 21
- Πατάτες στο ξυλόφουρνο με εσπεριδοειδή και θυμάρι • 9
Potatoes with citrus and thyme baked in the wood fired oven

Όλα τα κρέατα σερβίρονται με πατάτες ξυλόφουρνο

All meats are served with potatoes baked in the wood fired oven

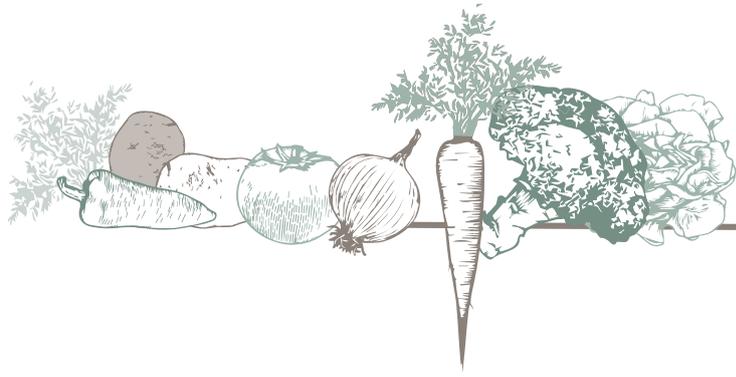
επιδόρπιο • dessert

- Παραδοσιακό γλυκό ημέρας • Traditional 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.

linos



κρασιά • wines

Ποτήρι Kinsterna λευκό, ροζέ, κόκκινο • Glass Kinsterna white, rose, red • 150ml • 9

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

Κεχριμπάρι Ρετσίνα Κεχρή 500 ml • “Kechribari” retsina Kechri 500ml • 15

τσίπουρο από τον αμπελώνα μας • tsipouro from our vineyards

Ποτήρι • Glass • 5

Καραφάκι 150ml • Bottle 150ml • 10

μπίρες 330ml • beers 330ml

Sparta lager • 6

Mythos lager • 6

Nisos pilsner • 6

Fix alcohol free • 6

Στη ταβέρνα, το φαγητό έχει τις ρίζες του στο κτήμα και στη γη που το περιβάλλει. Τα χωράφια γύρω από το αρχοντικό και το νερό της πηγής δίνουν καθημερινά τα υλικά για μια κουζίνα απλή και εποχική, με λαχανικά, φρούτα και βότανα όπως τα έδινε πάντα ο τόπος. Το ελαιόλαδο και οι ελιές του αρχοντικού, τα τοπικά τυριά και τα φρέσκα κρέατα μαγειρεύονται με αρώματα από θυμάρι, δενδρολίβανο και φασκόμηλο. Στο τραπέζι τα συνοδεύουν τα κρασιά από τον αμπελώνα μας και το τσίπουρο που φτιάχνεται εδώ, στο κτήμα, όπως παλιά.

Στον Λινό, κρατάμε ζωντανές τις παλιές πρακτικές και τις φέρνουμε στο σήμερα μέσα από τις εποχικές αγροτουριστικές δραστηριότητες του κτήματος, όπως το πάτημα των σταφυλιών, η απόσταξη του τσίπουρου και η ελαιοσύθλιψη με ιππήλατο λιοτρίβι, προσκαλώντας τους επισκέπτες να συμμετέχουν και να βιώσουν από κοντά τον κύκλο της γης και της παραγωγής.

At the tavern, the food is rooted in the estate and the land that surrounds it. The fields around the manor and the water from the spring provide, day by day, the ingredients for a simple, seasonal kitchen, with vegetables, fruits, and herbs as the land has always offered them. The estate's olive oil and olives, local cheeses, and fresh meats are cooked with the aromas of thyme, rosemary, and sage. At the table, they are accompanied by wines from our own vineyard and tsipouro distilled here on the estate, as it was done in the past.

At Linos, we keep traditional practices alive and bring them into the present through the estate's seasonal agritourism activities, such as grape stomping, tsipouro distillation, and olive pressing with a horse-drawn mill, inviting guests to take part and experience firsthand the cycle of the land and its production.