




13:00 - 18:00

lunch menu



σαλάτες • salads

-  Ελληνική σαλάτα / κριθαροκούλουρο / ανθός κάπαρης / νερό αγγουριού 15
Greek salad / barley bun / caper blossom / cucumber water
- Ντάκος από παξιμάδια χαρουπιού / ντόπια φέτα / κάπαρη / φρέσκια ρίγανη / ντομάτες / σύγκλινο Μονεμβασιάς • Dakos with carob rusks / local “feta” cheese / capers / fresh oregano / tomatoes / local “sigklino” smoked pork 13
- Καρδιές μαρουλιών / φιλετίνα από μοσχάρι σοτέ / νιφάδες από κεφαλοτύρι / ντοματίνια του κήπου • Romaine lettuce hearts / sauteed veal fillet / Kefalotyri cheese flakes / cherry tomatoes from our gardens 16
- Caesar’s / mesclun σαλατικών / κρουτόν από προζυμένιο ψωμί / ντόπιο σύγκλινο 17 ή 20
Επιλογή από βιολογικό κοτόπουλο από τα Καμίνια Λακωνίας ή Γαρίδα Γυθείου
Caesar’s / mesclun / croutons made from sourdough bread / local “sigklino” smoked pork
With the choice of organic chicken from Laconia **or** Shrimps from Gythio

πίτες • homemade pies

-  Μανιάτικο τυροπιτάρι / θυμαρίσιο μέλι / μαύρο σουσάμι 8
Greek cheese pie from Mani “tiropitari” / thyme honey / black sesame
-  Ανοιχτή πίτα / λαχανικά του κήπου / μυρωδικά / σάλτσα ντομάτας 12
Open pie / vegetables from our gardens / herbs / tomato sauce
- Ελληνικό Λαχματζούν / μοσχαρίσιος κιμάς / μπούκοβο / αγελαδινό γιαούρτι 16
Greek Lahmatzoun / minced beef / bukovo red pepper flakes / Greek yoghurt

κυρίως • on plates

-  Τσουχτή Μάνης / αυγά από το κοτέτσι μας 15
Greek pasta from Mani “tsouhti” / eggs from our henhouse
-  Γκόγκες / μυζήθρα / ντοματίνια / φρέσκο βούτυρο 14
Handmade local pasta “Gkogkes” / mizithra cheese / cherry tomatoes / fresh butter
- Παραδοσιακός μουσακάς / κιμάς από αρνίσιο μπούτι 12
Traditional “Moussaka” / minced meat from lamb leg
- Βιολογικά μπούτια κοτόπουλο από τα Καμίνια Λακωνίας / σάλτσα ντομάτας / ξινόχοντρος τραχανάς 15
Organic Chicken thighs from Kaminia Laconia / tomato sauce / sour “trahana”
- Μπουκιές από ντόπιο χοιρινό / πορτοκάλι / πατάτες του κτήματος 18
Bites from local pork / orange / potatoes from our gardens

γλυκά • desserts

- Ψημένο cheesecake / καραμελωμένα φρούτα εποχής με τη σάλτσα τους / παγωτό βανίλια 13
Baked cheese cake / caramelized seasonal fruits with their sauce / vanilla ice cream
- Φωλιά από φύλλο κρούστας / φιστίκι Αιγίνης / καρύδι / παγωτό φιστίκι 10
Nest from filo pastry / pistachio from the Island of Aegina / walnut / pistachio ice cream

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές σας ανάγκες. Τα πιάτα με σύμβολο το  είναι κατάλληλα για χορτοφάγους. Όλες οι τιμές είναι σε € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. Please inform us of any food allergy or dietary requirement. The dish with the symbol  is suitable for vegetarians. All prices are in € and include all legal taxes.