



EASTER DINNER

monasty

BT BOTARGO

BASKET WITH EASTER EGGS
Sourdough bread and olive oil

TRADITIONAL “MAGIRITSA”
Greek Easter soup made with lamb | Egg-lemon sauce | Fresh herbs

GREEN SALAD WITH SHEEP PROSCIUTTO & GRAVIERA CHEESE
Organic leaves | Fresh pear | Lemon vinaigrette

SLOW-COOKED KALARRYTIKO LAMB
Aromatic trahanas with herbs | Galomyzithra cheese

YOGURT CRÉMEUX
Honeycomb | Pansy flowers | Olive oil & lemon sauce

65€ per person

Children up to 6 years old dine free of charge, while the rate for children aged 6–12 is €32.5.

ΒΟΤΑΡΓΟ

ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΜΕ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΑΥΓΑ
Προζυμένιο ψωμί και Ελαιόλαδο

ΜΑΓΕΙΡΙΤΣΑ
Παραδοσιακή μαγειρίτσα | Αυγολέμονο | Φρέσκα μυρωδικά

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΠΡΟΒΑΤΙΝΑΣ & ΓΡΑΒΙΕΡΑ
Βιολογικά φυλλώματα | Φρέσκο Αχλάδι | Vinaigrette Λεμόνι

ΣΙΓΟΨΗΜΕΝΟ ΚΑΛΑΡΡΥΤΙΚΟ ΑΡΝΑΚΙ
Αρωματικός τραχανάς με βότανα | Γαλομυζήθρα

CREMEUX ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ
Κηρήθρα ανθόμελου | Πανσές | Σάλτσα ελαιολάδου & λεμονιού

65€ κατ' άτομο

Παιδιά έως 6 ετών απολαμβάνουν δωρεάν συμμετοχή, ενώ για παιδιά ηλικίας 6-12 ετών η τιμή διαμορφώνεται στα 32,5€.