



LINARI

SEA & SUITES

FOOD MENU

13:00-22:00



Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΜΑΣ

Στο Linari, εμπνευσμένοι από τη φυσική ομορφιά της Χαλκιδικής, δημιουργήσαμε έναν χώρο όπου το φαγητό είναι κάτι περισσότερο από ένα γεύμα.

Είναι ανάμνηση, ζεστασιά και σύνδεση.

Ένα τραπέζι γεμάτο αυθεντικές γεύσεις, στιγμές που μοιράζονται και τη διακριτική πολυτέλεια της απλότητας.

Κάθε πιάτο ξεκινά από τη ρίζα του.

Από το χρυσό ελληνικό ελαιόλαδο έως τα αρωματικά βότανα της γης μας και τις προσεκτικά επιλεγμένες πρώτες ύλες που αναδεικνύουν τον πλούτο της ελληνικής φύσης.

Όπως το σπάνιο άνθος Linari ανθίζει ήρεμα μέσα στο άγριο τοπίο, έτσι και η φιλοσοφία μας ζει μέσα στην καθαρότητα, στις αγνές πρώτες ύλες και στην απλότητα που κάνει κάθε στιγμή ξεχωριστή.

Ένας τόπος που τον διαμορφώνει η θάλασσα.

Μια κουζίνα εμπνευσμένη από την Ελλάδα.

Μια ιστορία που σεβίρεται σε κάθε τραπέζι.

OUR STORY

At Linari, inspired by the natural beauty of Halkidiki, we created a place where food is more than just a meal.

It is memory, warmth, and connection.

A table filled with authentic flavors, shared moments, and the quiet luxury of simplicity.

Every dish begins from its roots.

From golden Greek olive oil to the aromatic herbs of our land and carefully selected ingredients that highlight the richness of Greek nature.

Just like the rare Linari flower blooms peacefully within the wild landscape, our philosophy lives through purity, honest ingredients, and the simplicity that makes every moment feel special.

A place shaped by the sea.

A kitchen inspired by Greece.

A story served at every table.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

APPETIZERS

Χωριάτικο προζυμένιο ψωμί* και
καλωσόρισμα του σεφ
Αρωματικό πελτέ ντομάτας & ελιές
χαλκιδικής. (Country-style sourdough bread*
& chef's welcome. Aromatic tomato paste &
Halkidiki olives) – 3,00€

Tyrokafteri – 8,00 €
Φέτα Χαλκιδικής & καυτερή
πιπεριά
Halkidiki feta cheese & hot pepper

Tzatziki – 7,50€
Με στραγγιστό γιαούρτι, δυόσμο &
άνηθο
Greek yogurt, spearmint & dill

Κεφτεδάκια/Meatballs – 13,00€
Χειροποίητα με μοσχαρίσιο κιμά & γιαούρτι
μυρωδικών
Handmade beef meatballs & herb yogurt

Grilled dolmadakia – 13,00€
Τζατζίκι & λαδολέμονο
Tzatziki & olive oil lemon dressing

Kataifi feta – 14,00€
Γλυκό του κουταλιού ντοματίνι & φιστίκι
Αιγίνης
Cherry tomato spoon sweet & Aegina pistachio

**Φρέσκες πατάτες τηγανιτές/Fresh
hand-cut fries** – 7,50€
Κρέμα φέτας & ρίγανη
Feta cream & oregano

Graviera saganaki – 12,00€
Μέλι Χαλκιδικής
Halkidiki honey

**Καρπάτσιο μοσχαρίσιας μπιριζόλας*/Beef*
carpaccio** – 24,00€
Αγκινάρες, χαρουποπαξιμάδο, φλοίδες
παρμεζάνας & σάλτσα μουστάρδας-μέλι
Artichokes, carob rusks, parmesan flakes & honey mustard
sauce

White taramas – 9,00 €
Κουλούρι* Θεσσαλονίκης & ξύσμα
λεμονιού
Thessaloniki sesame bread ring & lemon zest

Τραγανές γαρίδες/Crispy shrimps – 18,00€
Τηγανητές γαρίδες* με panko, σάλτσα ντομάτας,
ούζο & φέτα
Panko fried shrimps*,
tomato sauce, ouzo & feta cheese

Χταπόδι/Grilled octopus – 22,00€
Ψητό χταπόδι* σχάρας με κρέμα φάβας
Charcoal grilled octopus* with fava bean cream

**Καρπάτσιο λαβράκι/Sea bass
carpaccio** – 21,00€
Λαδολέμονο & τραγανή κάπαρη
Olive oil lemon dressing & crispy capers

**Καλαμάρι* τηγανητό/Fried
calamari*** – 16,00€
Τραγανή κρούστα & μοσχολέμονο
Crispy crust & aromatic lemon

**Καπνιστό σκουμπρί στη σχάρα/Grilled
smoked mackerel** – 12,00€
Σαλάτα φακές & λαδολέμονο
Lentil salad & olive oil lemon dressing

Γαύρος μαρινάτος/Marinated anchovies –
9,00€
Φρυγανισμένη μπρουσκέτα με σκόρδο &
ντομάτα
Toasted bruschetta with garlic & tomato

Mezze platter – 28,00€
Ντολμαδάκια, χωριάτικη ντομάτα με ανθό
αλατιού, ελιές Καλαμών, φέτα Χαλκιδικής με
λαδορίγανη, λευκός ταραμάς, τζατζίκι,
καπνιστό σκουμπρί, ψητές γαρίδες*
Dolmadakia, village tomato with fleur de sel, Kalamata
olives, Halkidiki feta with olive oil & oregano, white
taramas, tzatziki, smoked mackerel & grilled shrimps*

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

Greek salad – 14,00 €

Ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριές, φρέσκο κρεμμύδι, λαδοπαξιμάδο, ελιές Καλαμών, καπαρόφυλλα & φέτα Χαλκιδικής

Cherry tomatoes, cucumber, peppers, spring onion, olive oil rusks, Kalamata olives, caper leaves & Halkidiki feta cheese

Caesar salad – 14,00 €

Τραγανό κοτόπουλο*, καπνιστή πανσέτα, παρμεζάνα, κρουτόν & αυθεντικό dressing Caesar's

Crispy chicken, smoked pancetta, Parmesan cheese, croutons & authentic Caesar dressing*

Vitamina – 16,00 €

Μεσκλάν, καπνιστός σολομός*, αβοκάντο, ντοματίνια & dressing μέλι-τζίντζερ

Mesclun salad, smoked salmon, avocado, cherry tomatoes & honey-ginger dressing*

Cretan salad – 14,00 €

Ντοματίνια, ξύγαλο Σητείας, παξιμάδι χαρουπιού, πίκλα κρεμμύδι & καπαρόφυλλα

Cherry tomatoes, xygalo Siteias (spreadable cheese), carob rusks, pickled onion & caper leaves

PASTA & RISOTTO

Γαριδομακαρονάδα/Shrimp linguine – 24,00 €

Γαρίδες*, linguine, bisque γαρίδας, ντοματίνια κονφί & βασιλικός
Shrimps, linguine, shrimp bisque, confit cherry tomatoes & basil*

Ταλιατέλες σολομού/Salmon tagliatelle – 22,00 €

Καπνιστός σολομός*, κρέμα γάλακτος, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθος
& μοσχολέμονο
Smoked salmon, cream, spring onion, dill & aromatic lemon*

Ριζότομανιταριών/Mushroom risotto – 19,00 €

Ποικιλίαμανιταριών, βούτυρο τρούφας & καλοκαιρινή τρούφα
Mixed mushrooms, truffle butter & summer truffle

Μανέστρα θαλασσινών/Seafood orzo – 27,00 €

Κριθαράκι, φιλέτο ψαριού, γαρίδες*, καλαμάρι*, ψητή ντομάτα,
πιπεριά Φλωρίνης & βασιλικός
Orzo pasta, fish fillet, shrimps, calamari*, roasted tomato, Florina pepper & basil*

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN COURSES

Κοντοσούβλι κοτόπουλο/Chicken kontosouvli – 19,00 €

Λεμονάτο πλιγούρι, γιαούρτι & σουμάκ

Lemon bulgur, yogurt & sumac

Χοιρινή tomahawk/Pork tomahawk – 22,00 €

Βούτυρο μυρωδικών, τσακιστές baby πατάτες & σάλτσα μουστάρδας

Herb butter, crushed baby potatoes & mustard sauce

Royal burger – 16,00 €

Brioche*, μοσχάρσιος κιμάς*, καπνιστή πανσέτα, τυρί gouda, μαγιονέζα tartar, ντομάτα, μαρούλι & πατάτες τηγανητές*

Brioche bun, beef patty*, smoked pancetta, gouda cheese, tartar mayonnaise, tomato, lettuce & fries**

Uruguayan rib eye 300g – 45,00 €

Φρέσκες πατάτες τηγανητές & σάλτσα μουστάρδας

Fresh-cut fries & mustard sauce

Ψητός τόνος*/Grilled tuna* – 28,00 €

Ντοματίνια, ελιές Καλαμών, κάπαρη & βασιλικός

Cherry tomatoes, Kalamata olives, capers & basil

Φιλέτο σολομού/Salmon fillet – 25,00 €

Ψητά λαχανικά & σάλτσα μέλι-μουστάρδα

Grilled vegetables & honey mustard sauce

Butterflied sea bass – 70€/kg

Φιλεταρισμένο λαυράκι, ελιές Καλαμών, κάπαρη, μαϊντανός & λαδολέμονο

Kalamata olives, capers, filleted sea bass, parsley & olive oil lemon dressing

Extra Fish Selection

- Ψάρι ημέρας - Fish of the day (ask us)
- Τσιπούρα - Sea bream – 65€/kg
- Λαυράκι - Sea bass – 65€/kg
- Φαγκρί - Red porgy – 70€/kg

ΓΛΥΚΑ DESSERTS

Profiterole – 12,00 €

Σουδάκια* γεμιστά με παγωτό βανίλιας & ζεστή σοκολάτα gianduja
Choux* pastries filled with vanilla ice cream & warm gianduja chocolate

Baklava-style dessert – 12,00 €

Τραγανά φύλλα με ξηρούς καρπούς, κρέμα φυστικιού Αιγίνης & παγωτό
βανίλιας

Crispy phyllo pastry with mixed nuts, Aegina pistachio cream & vanilla ice
cream

**Παραδοσιακό γλυκό ημέρας (ρωτήστε μας)/Traditional
dessert of the day (ask us) – 10,00 €**

Αγορανομικός υπεύθυνος:

.....

Επιμέλεια Μενού:
Παπαδόπουλος Δημήτρης

Για τηγάνισμα/σωτάρισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.
Σε όλες τις σαλάτες χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
Με * χαρακτηρίζονται τα κατεψυγμένα.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα διαμαρτυρίας σε ειδική θήκη για τη
διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΤΗΝ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ, ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. 13%.

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΛΚΟΟΛ ΣΕ ΑΤΟΜΑ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 18 ΕΤΩΝ.

Απευθυνθείτε στο προσωπικό της επιχείρησης προκειμένου να ενημερωθείτε
σχετικά με ουσίες που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες στα πωλούμενα τρόφιμα.

Αυθεντική ελληνική γεύση,
γεννημένη από αγνά υλικά.