

2:00PM to 11:00PM



all-day menu
mouries

Chef de Cuisine
George Hapsas

Τα εύφορα εδάφη γύρω από το αρχοντικό και οι άφθονες πηγές νερού
ευλογούν το τραπέζι σας 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 που φυτρώνουν λίγα μέτρα μακριά,
όπως δενδρολίβανο, μέντα, φασκόμηλο και θυμάρι,
και απολαύσετε μια εξαιρετική γευστική εμπειρία οποιαδήποτε στιγμή της ημέρας.

Η συνεργασία μας με τοπικούς μικρούς παραγωγούς και ψαράδες
εξασφαλίζει αγνές πρώτες ύλες
και παράλληλα αναδεικνύει τις ιδιαίτερες γεύσεις της Λακωνίας.

Ευχαριστούμε τους συνεργάτες μας, όπως:
κος Νίκος Ανδρομιδάς: αλλαντικά και κρεατικά από τα χωριά του Πάρνωννα
κος Χρήστος Κυριαζάκος: γαλακτοκομικά και τυριά
κα Ασπασία Κοντάκου: λαδοτύρι από το χωριό Κουλέντια
κ.κ. Δημήτρης Σγαρδέλης (Νεάπολη) & Γιώργος Γκλιάτης (Άγιος Νικόλαος): μέλι
κος Παναγιώτης Νικολινάκος: αυγά αχυρώνα από την Απιδιά Λακωνίας
κ.κ. Θοδωρής & Δημήτρης Αγγελάκος: φρέσκα λακωνικά αρτοποιήματα (Μονεμβάσια)

Θα χαρούμε να περιηγηθούμε μαζί σας στο κτήμα και ιδιαίτερα στα περιβόλια μας
και στο χώρο όπου παράγουμε ζυμωτό ψωμί, λάδι, ελιές τσίπουρο και σαπούνι.

Ευχόμαστε να απολαύσετε το ανανεωμένο μενού μας,
το οποίο σχεδιάστηκε σε συνεργασία με το εστιατόριο "Σπονδή",
βραβευμένο με 2 αστέρια Michelin!

Savour authentic homemade dishes of Greek traditional
and international cuisine with a creative twist.

The Kinsterna estate's fertile soil and abundant fresh 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 come straight from the village. When you add to this bounty aromatic herbs that grow in abundance within the estate, such as peppermint, sage, rosemary and thyme, you have the opportunity of a real feast any time of the day.

Our close cooperation with handpicked local farmers and fishermen guarantees the quality and freshness of our fine primary ingredients and allows us to highlight the culinary tastes, traditions of Laconia and our farm-to-table philosophy.

Thus, we would like to thank our partners, including:

Mr. Nikos Andromidas: cold cuts and meat from the villages of Parnonas

Mr. Christos Kyriazakos: dairy products and cheeses

Ms. Aspasia Kontakou: 'ladotyri' cheese from the village of Koulentia

Mr. Dimitris Sgardelis (Neapoli) & Mr. Giorgos Gliatis (Agios Nikolaos): honey

Mr. Panagiotis Nikolidakos: free-range eggs from the village of Apidia, Laconia

Mr. Thodoris & Mr. Dimitris Angelakos: fresh Laconian bakery products (Monemvasia)

We would be delighted to give you a tour of our estate,
especially at our orchards and the Linos tavern
where we demonstrate how to bake the homemade bread,
produce olive oil, prepare the edible olives,
extract the Tsipouro and produce natural soap.

We hope that you enjoy our renewed menu exclusively designed
in cooperation with the menu "Spondi",
2 Michelin star restaurant in Athens.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ · APPETIZERS



Φάβα · Fava · 8 €

Πράσινη φάβα, βολβοί, βατικιώτικα κρεμμύδια, παξιμάδι
Green pea fava, onion bulbs, local red onions, bread rusks



Σαγανάκι · Saganaki · 10 €

Ντόπιο κεφαλοτύρι, ντοματίνια, μπριάμ ωμών λαχανικών, βασιλικός
Saganaki Greek cheese, cherry tomatoes, vegetable mix, basil

Χταπόδι · Octopus · 18 €

Καπνιστή μελιτζάνα, πιπεριά φλωρίνης, βαλσάμικο ξίδι, ρίγανη
Smoked aubergine, Florina pepper, balsamic vinegar, oregano

ΣΑΛΑΤΕΣ · SALADS



Ελληνική σαλάτα · Greek salad · 14 €

Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, κάπαρη, ελιές καλαμών, φέτα Μονεμβασιάς
Tomato, cucumber, onion, pepper, capers, Kalamon olives, feta cheese from Monemvasia

Πράσινη σαλάτα · Green salad · 16 €

Ποικιλία από πρασινάδες, γλυκιά μυζήθρα, αμύγδαλα, δενδρολίβανο, θυμάρι, μέλι, προσούτο Ελληνικού μαύρου χοίρου Greco Negro
Variety of lettuce, sweet mizithra cheese, almonds, rosemary, thyme honey, Greek black boar prosciutto Greco Negro

Σαλάτα αρακά · Pea salad · 14 €

Καρύδια, πολύχρωμα ντοματίνια, άνηθο, πέστο μυρωδικών, κατσικίσιο τυρί, σύγκλινο Μονεμβασιάς
Walnuts, mini tomatoes, dill, herb pesto, goat's cheese, siglino pork from Monemvasia



Ψητά λαχανικά · Grilled vegetables · 15 €

Ποικιλία ψητών λαχανικών του κήπου, χούμους ρεβιθιού, ταχίνι, ρόκα, σουμάκ, ταλαγάνι
Grilled vegetables from our orchards, chickpea hummus tahini, rocket, sumac, talagani cheese

Σαλάτα του Καίσαρα · Caesar salad · 16 €

Κοτόπουλο, μπέικον, κρουτόνς με αρώματα σκόρδου, παρμεζάνα
Chicken, bacon, garlic croutons, parmesan

Καπνιστός σολομός · Smoked salmon · 15 €

Πράσινη σαλάτα, καπνιστός σολομός Ταύγετου, φρέσκο κρεμμύδι, εσπεριδοειδή
Variety of lettuce, smoked salmon from Taygetos, fresh onion, citrus

Καλοκαιρινή · Summer · 17 €

Ποικιλία από τοματίνια, ρόκα, παλαιωμένο βαλσάμικο, μπουράτα, προσούτο, πέστο βασιλικού, νερό ντομάτας
Variety of mini tomatoes, rocket, aged balsamic vinegar, burrata, prosciutto, basil pesto, tomato water

ΡΙΖΟΤΟ - ΖΥΜΑΡΙΚΑ · RIZOTO - PASTA

 Ριζότο κολοκύδας · **Risotto yellow pumpkin** · 16€
Μούρα και παρμεζάνα · Berries and parmesan

Παπαρδέλες · Rappardelle · 18€

Γαρίδες, τζίντζερ, φινόκιο, κολοκύδι, μοσχολέμονο, μυρωδικά, ντομάτα
Shrimps, ginger, fennel, courgette, lime, herbs, tomato

Ελληνική καρμπονάρα · Greek carbonara · 17€

Λιγκουίни και καπνιστό χοιρινό · Linguini and smoked pork

 **Ραβιόλι μανιταριών · Mushroom ravioli** · 18€

Ραβιόλι με ραγού μανιταριών, φρέσκια τρούφα, κρέμα παρμεζάνας
Ravioli with mushroom ragout, fresh truffle, parmesan cream

Επιλογή ζυμαρικού: σπαγγέτι ή πένες / Pasta choice: spaghetti or penne

 **Με σάλτσα ντομάτας Ναπολιτάνα · Napolitana** · 12€

Με σάλτσα Μπολονέζ · Bolognese · 15€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ · MAIN DISHES

Κοτόπουλο σχάρας · Grilled chicken · 15€

Με λαχανικά του κήπου μας
With vegetables from our orchards

Κόκορας · Rooster · 20€

Φρέσκια ντομάτα, χυλοπίτες, ξερή μυζήθρα
Fresh tomato, Greek pasta, dried mizithra cheese

Αρνίσιο κότσι · Lamb shank · 28€

Με ξινό τραχανά και μελιτζάνα
With sour "trachanas" and aubergine

Μοσχαρίσιος σιδηρόδρομος · Beef short ribs · 24€

Με σελινόριζα και μυρωδικά
With celery root and herbs

Μοσχαρίσιο φιλέτο · Veal fillet · 32€

Σπαράγγια, baby καρότα, πουρές καρότου, σάλτσα ερυθρού οίνου Kinsterna
Asparagus, baby carrots, carrot purée, Kinsterna red wine sauce

Γιουβέτσι αστακού · Γιουβέτσι lobster · 36€

Αστακός, βασιλικός, τζίντζερ
Lobster, basil, ginger

Ψάρι ημέρας · Fish of the day · 28€

Χόρτα εποχής, μάραθος, αυγοτάραχο
Seasonal greens, fennel, bottarga

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ · DESSERTS

Παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα · Traditional orange pie · 7€

Κρεμέ πορτοκάλι, παγωτό βανίλια
Orange crème anglaise, vanilla ice cream

Φωλιά μελιού · Honey nest · 8€

Παραδοσιακή φωλιά μελιού, καρύδι, φουντούκι και παγωτό βανίλια
Traditional honey nest, walnut, hazelnut and vanilla ice cream

Γλαστράκι σοκολάτας · Chocolate pot · 9€



Πούδρα σοκολάτας, κόμποτ φράουλας, παγωτό σοκολάτας
Chocolate powder, strawberry compote, chocolate ice cream

Flexi σοκολάτας · Chocolate flexi · 9€

Κρεμέ σοκολάτας, τραγανά κομμάτια φεγγετίνης,
σάλτσα μύρτιλλο, σορμπέ φράουλα
Chocolate crème anglaise, crispy feuilletine pieces,
blueberry sauce, strawberry sorbet

Ποικιλία από φρούτα εποχής · Variety of seasonal fruit · 6€

Με λικέρ μαστίχας
With Mastiha liqueur

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία της παραγγελίας σας.
Τα πιάτα με σύμβολο το  είναι κατάλληλα για χορτοφάγους.
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
Please inform us of any food allergy or dietary requirement that we should be made aware of, when preparing your request.
The dish with the symbol  is suitable for vegetarians.
Prices include all applicable taxes.