



*dinner menu*  
*mouries*

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 Πάρνωνα

**κος Χρήστος Κυριαζάκος:** γαλακτοκομικά και τυριά

**κα Ασπασία Κοντάκου:** λαδοτύρι από το χωριό Κουλέντια

**κ.κ. Δημήτρης Σγαρδέλης (Νεάπολη) & Γιώργος Γκλιάτης (Άγιος Νικόλαος):** μέλι

**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 1 αστέρι 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. 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”, 1 Michelin star restaurant in Athens.



## σούπες • soups

- Βελουτέ ψαριού με πετρόψαρα του βράχου / κρόκο Κοζάνης / προζυμένιο κρουτόν / λαχανικά του κτήματος 13,00€  
Fish velouté with stonefish / saffron of Kozani / sourdough croutons / vegetables from our orchards
- Σούπα από γλυκιά κολοκύθα του κήπου / γλυκοπατάτα / πούδρα από σύγκλινο / ντόπια φέτα 12,00€  
Sweet pumpkin from the estate / sweet potato / “siglino” pork powder / local feta



## σαλάτες • salads

-  Ντομάτα / αγγούρι / κρεμμύδι / πιπεριά / κάπαρη / ελιές καλαμών / φέτα Μονεμβασιάς 15,00€  
Tomato / cucumber / onion / pepper / capers / olives / feta cheese from Monemvasia
-  Ποικιλία από πρασινάδες / άγρια ρόκα / αγγούρι / κολοκυθάκι / ραπανάκι / δυόσμος / κουκουνάρι και ντρεσινγκ εσπεριδοειδών 16,00€  
Salad leaves / wild rocket / cucumber / courgette / radish / mint / pine nuts and citrus dressing
-  Ποικιλία από τοματίνια / αμύγδαλα / μυρωδικά / φρέσκο ανθότυρο / παξιμάδια χαρουπιού 17,00€  
Variety of cherry tomatoes / almonds / herbs / “anthotyro” cheese / carob bread rusks
-  Ελληνική Panzarella / χωριάτικο ψωμί / ποικιλία από πιπεριές / ντομάτα / φρέσκο κρεμμύδι / βουβαλίσια μοτσαρέλα 19,00€  
Greek Panzarella / country bread / variety of peppers / tomato / fresh onion / buffalo mozzarella

## ορεκτικά • appetizers

-  Τριλογία από αλοιφές / φάβα / μελιζανοσαλάτα / ταραμοσαλάτα 15,00€  
Traditional dip trilogy / fava / aubergine salad / taramosalata
-  Σαγανάκι από ντόπιο κεφαλοτύρι / τοματίνια / μπριάμ ωμών λαχανικών / βασιλικός 18,00€  
“Saganaki” local cheese / cherry tomatoes / vegetables / basil
-  Ποικιλία ψητών λαχανικών του κήπου / χούμους ρεβιθιού / ταχίни / ρόκα / σουμάκ / ταλαγάι 16,00€  
Variety of grilled vegetables / chickpea hummus / tahini / rocket / sumac / “talagani” cheese
- Ελληνικό Λαχματζούν / μοσχαρίσιος κιμάς / μπούκοβο / αγελαδινό γιαούρτι 16,00€  
Greek Lahmatzoun / minced beef / bukono red pepper flakes / greek yoghurt

## ζυμαρικά • pasta

 Ριζότο από ντομάτες του κήπου / βασιλικός / ελληνική μοτσαρέλα Risotto from tomatoes of the estate / basil / greek mozzarella	18,00€
Ελληνική καρμπονάρα / λιγκουίνι / καπνιστά μάγουλα χοιρινού / αυγό / ντόπια γραβιέρα Greek carbonara / linguini / smoked pork cheeks / egg / local gruyere	19,00€
 Χειροποίητο ραβιόλι / ραγού μανιταριών / κρέμα παρμεζάνας Homemade ravioli / mushroom ragout / parmesan cream	20,00€
Γιουβέτσι γαρίδας / λαχανικά του κήπου / μπισκ γαρίδας / αρώματα από τσίπουρο Kinsterna Traditional “Yuvetsi” with shrimps / vegetables from the estate shrimp bisque / Kinsterna “tsipouro”	26,00€


## κυρίως • main

Κοτόπουλο σχάρας / λαχανικά του κήπου μας / σάλτσα μουστάρδας Grilled chicken / vegetables from our garden / mustard sauce	18,00€
Κότσι αρνιού / ξινός τραχανάς / μελιτζάνα / σάλτσα από κρασί Μαλβάζια Lamb shank / sour trahana / eggplant / Malvasia wine sauce	29,00€
Μοσχαρίσιο flank steak / σελινόριζα / μυρωδικά Beef flank steak / celeriac / herbs	37,00€
Μοσχάρι φιλέτο / baby καρότα / μανιτάρια / σάλτσα κόκκινου κρασιού Kinsterna Beef fillet / baby carrots / mushrooms / red wine sauce Kinsterna	33,00€
Κόκορας ντόπιος / φρέσκια ντομάτα / χυλοπίτες / ξερή μυζήθρα Local rooster / fresh tomato / traditional pasta / dried “myzithra” cheese	21,00€
Ψάρι ημέρας / χόρτα / λαχανικά / αυγοτάραχο / εσπεριδοειδή Fish of the day / boiled wild greens / vegetables / bottarga / citrus fruit	30,00€

## γλυκά • desserts

Παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα / κρεμέ πορτοκάλι / παγωτό βανίλια Traditional orange pie / creamy orange / vanilla ice cream	10,00€
Cheesecake / τρίμματα βουτύρου / μαρμελάδα εποχής από φρούτα του κήπου μας Cheesecake / butter crumbles / seasonal marmelade from our estate	11,00€
Σφαίρα σοκολάτας / μους σοκολάτας / berries / αλμυρή καραμέλα Chocolate ball / chocolate mousse / berries / salted caramel	12,00€
Φρούτα εποχής Seasonal fruit	12,00€
Παγωτά & Sorbet Ice cream & Sorbet	4,00€ μπάλα / scoop

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  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.