



*dinner menu*  
*mouries*

## **Από τα μπουστάνια μας, στο πιάτο σας**

Το Βυζαντινό αρχοντικό εκμεταλλευόμενο τα νερά της πηγής και της εύφορης γης ήταν πάντα αυτάρκες.

Συνεχίζοντας τη παράδοση καλλιεργούμε στα περιβόλια μας οπωρολαχανικά ανάλογα με την εποχικότητα, όπως οβριές, ντομάτες, μελιτζάνες, κολοκύθες, κουμκουάτ, φραγκόσυκα και άλλα. Επιπλέον, από το εύφορο κτήμα μας, προέρχονται οι βρώσιμες ελιές, το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, τα εκλεκτά κρασιά μας, το τσίπουρο, το μέλι και τα αυγά από το νέο αχυρώνα μας εξασφαλίζοντας την πρακτική της αυτάρκειας που ακολουθείται σε όλα τα εστιατόρια μας.

Παράλληλα ό,τι δεν παράγουμε εμείς, το προμηθευόμαστε από τους τοπικούς παραγωγούς και συνεργάτες μας:

*Αλλαντικά και κρεατικά από τα χωριά του Πάρνωνα από τον Ανδρομιδά  
Γαλακτοκομικά και τυριά από τον Κυριαζάκο  
Λαδοτύρι από το χωριό Κουλέντια της Κοντάκου  
Φρέσκα Λακωνικά αρτοποιήματα από τη Μονεμβάσια από τον Αγγελάκο  
Καπνιστή πέστροφα, σολομό, οξύρυγχο από τις πηγές Ταϋγέτου από τον Γεροντίδη*

Όλα τα αγνά προϊόντα που χρησιμοποιούμε συνθέτουν τα πιάτα που σας προσφέρουμε τα οποία σχεδιάστηκαν σε συνεργασία με το εστιατόριο «Σπονδή», βραβευμένο με 1 αστέρι *Michelin* και σας προσκαλούμε να τα ανακαλύψετε!

*\*Λόγω της λειψυδρίας και της έντονης φετινής ανομβρίας μετά από πολλούς αιώνες έχει στερήσει η πηγή οπότε φέτος δυστυχώς δεν θα μπορέσουμε να σας προσφέρουμε το πόσιμο νερό της πηγής μας όπως συνήθως. Ωστόσο, δεσμευόμαστε να προσφέρουμε την ίδια ποιότητα και γεύση σε κάθε πιάτο μας.*

## ***From our gardens to your plate***

*Centuries ago, our Byzantine mansion thrived on fertile land and pristine spring waters, fostering a legacy of self-sufficiency.*

*Honoring this tradition, we meticulously craft each dish from scratch in our kitchen, using seasonal vegetables like local greens, tomatoes, eggplants, and pumpkins.*

*From our bountiful estate, we harvest edible olives, Athenolia extra virgin olive oil, wines, tsipouro, honey, and eggs from our henhouse, embodying a philosophy of self-reliance echoed in all our restaurants.*


*To complement our offerings, we partner with esteemed local producers for premium ingredients like:*

*Artisan charcuterie and meat from Parnonas villages from Andromidas  
Dairy delicacies and cheese Kyriazakos:  
'Ladotyri' cheese from Koulennitia village from Kontakou  
Fresh Laconian pastries from Monemvasia from Angelakos  
Smoked trout, salmon and caviar from Taygetos springs from Gerontides*


*Our menu, crafted in collaboration with the Michelin-starred "Spondi" restaurant, showcases these pristine ingredients.*

*\*Due to the water shortage and this year's severe drought after many centuries the spring has dried up so this year unfortunately, we will not be able to offer the potable water from our spring as usual. However, we are committed to offer the same quality and taste in every dish.*

## σούπες • soups

-  Βελουτέ καρότο / πορτοκάλι / μάραθος / φρέσκια μυζήθρα 12  
Carrot velouté / orange / fennel / fresh mizithra
- Ψαρόσουπα με πετρόψαρα του βράχου / κρόκο Κοζάνης / κρουτόν / θυμάρι 13  
Fish velouté with stonefish / saffron of Kozani / croutons / thyme

## σαλάτες • salads

-  Ποικιλία σαλατικών / ψητά ροδάκινα / κολοκυθόσπορο / ανθότυρο / 14  
αμύγδαλα / θυμαρίσιο μέλι  
Variety of leafy greens / roasted peaches / flower seed / anhotiro / almonds / thyme honey
- Μεσκλάν σαλατικών / καπνιστή πέστροφα Ταύγετου / πράσινο μήλο / 15  
μάραθος / αρωματικά / φρέσκο κρεμμύδι / εσπεριδοειδή  
Mesclun / smoked trout from Taygetos / green apple / fennel / herbs / spring onion / citrus
- Πολύχρωμα τοματίνια του κήπου / μοτσαρέλα Κερκίνης / 17  
προσιούτο ελληνικού μαύρου χοίρου / φιστίκι Αίγινας / πέστο βασιλικού  
Colorful tomatoes from our garden / buffalo mozzarella from Kerkini /  
prosciutto from greek black pig / pistachio of Aegina / basil pesto
- Μαύρα φασόλια / ψητό κοτόπουλο / καπνιστό καλαμπόκι / δυόσμο / 13  
σάλτσα από γιαούρτι και ρίγανη  
Black peas / roasted chicken / smoked corn / spearmint / yogurt and oregano sauce
-  Σπανάκι / κατσικίσιο τυρί / υφές παντζαριού / τριλογία καρότου / 14  
καρύδια / σάλτσα από πετιμέζι  
Spinach / goat cheese / beetroot textures / 3 different kinds of carrots /  
walnuts / sauce from molasses

## ορεκτικά • to start with

- Τηγανιτό χταπόδι / φάβα από λαθούρι Φενεού / ελαιόλαδο / παλαιωμένο βαλσάμικο / ρίγανη / ανθός κάπαρη 18  
Pan fried octopus / fava from Lathouri in Feneos / olive oil / aged balsamic vinegar / oregano / capers blossom
- Κρέμα κολοκύθας / φασκόμηλο / σύγκλινο Μονεμβασιάς / γραβιέρα Νάξου 13  
Pumkin cream / sage / local “sygklino” smoked pork / gruyere from Naxos
-  Ποικιλία από μανιτάρια στιφάδο / καπνιστό καρότο / δεντρολίβανο / esruma παρμεζάνας / προζυμένιο ψωμί 16  
Variety of mushrooms “stifado” / smoked carrot / rosemary / parmesan esruma /sourdough bread
-  Σαγανάκι από ντόπιο κεφαλοτύρι / τοματίνια / μελιτζάνα / βασιλικός 14  
“Saganaki” local cheese / cherry tomatoes / eggplant / basil
-  Ποικιλία ψητών λαχανικών του κήπου / χούμους ρεβιθιού / ταχίни / ρόκα / σουμάκ / ταλαγάνι 17  
Variety of grilled vegetables from our gardens / chickpea hummus / tahini / rocket / sumac / “talagani” cheese
- Ταρτάρ μοσχάρι / πατάτες τηγανιτές 20  
Beef tartare / french fries
- ## ζυμαρικά • pasta
- Ριζότο / κρέμα αρακά / χτένια / μαύρο σκόρδο / εσπεριδοειδή 23  
Risotto/ cream of green peas / scallops / black garlic / citrus
-  Cacio e Pepe / ελληνικό pecorino / ταλιατέλες 20  
Greek pecorino cheese / tagliatelle
- Ελληνική καρμπονάρα / λιγκουίни / καπνιστά μάγουλα χοιρινού / αυγό / ντόπια 19  
Greek “carbonara” / linguini / smoked pork cheeks / egg / local gruyere
-  Χειροποίητο ραβιόλι / ραγού μανιταριών / κρέμα παρμεζάνας / καβουρδισμένο φουντούκι 21  
Homemade ravioli / mushroom ragout / parmesan cream / roasted hazelnuts
- Γιουβέτσι γαρίδας / λαχανικά του κήπου / bisque γαρίδας / αρώματα από τσίπουρο Kinsterna 26  
Shrimps giouvetsi / vegetables from our garden / shrimps’ bisque / aromas from our homemade Tsipouro

## κυρίως • on plates

Σφυρίδα φρικασέ / μυρωδικά του κήπου / εσπεριδοειδή Grouper “fricassée” / herbs from our gardens / citrus	32
Ολόκληρο νανάκι κοτόπουλο σε μαρινάδα λεμονιού / πατάτες baby σοτέ με μυρωδικά Chick à la grecque marinated in lemon sauce / baby sauteed potatoes with herbs	27
Μοσχάρι φιλέτο / baby καρότα / μανιτάρια / σάλτσα κόκκινου κρασιού Kinsterna Beef fillet / baby carrots / mushrooms / Kinsterna red wine sauce	39
Κότσι αρνιού / Ξινός τραχανάς / μελιτζάνα / σάλτσα από κρασί Μαλβάζια Lamb shank / sour “trahana” / eggplant / Malvasia wine sauce	27
Κόκορας ντόπιος / φρέσκια ντομάτα / χυλοπίτες / ξερή μυζήθρα Local rooster / fresh tomato / traditional pasta “hilopites”/ dry “mizithra” cheese	23
Rib eye / προσιούτο ελληνικού μαύρου χοίρου / πάστα ελιάς / εσπούμα καλαμποκιού / σπαράγγια Rib eye / prosciutto from greek black pig / olive paste / corn espuma / asparagus	38

## επιδόρπια • desserts

Κρεμέ σοκολάτας γάλακτος / compote passion fruit / θάμνος κακάο / σορμπέ μάνγκο Crèmeux milk chocolate/ compote passion fruit / cocoa bush / mango sorbet	13
Καραμελωμένη λευκή σοκολάτα / φύλλο σφολιάτας/ σάλτσα raspberry / παγωτό καραμέλα Caramelized white chocolate / puff pastry sheet / raspberry sauce / caramel ice cream	12
Λεμόνι / montée βανίλιας / κρέμα μοσχολέμονο του κήπου / σορμπέ λεμόνι Lemon / vanilla montée / homemade cream, with limes from our garden / lemon sorbet	11