



lunch menu
mouries

Από τα μπουστάνια μας, στο πιάτο σας

Στο **Kinsterna Hotel**, αξιοποιώντας τα άφθονα νερά της πηγής και την εύφορη γη του, συνεχίζουμε την παράδοση της αυτάρκειας. Το πόσιμο νερό που προσφέρουμε προέρχεται από το φιλτραρισμένο νερό της πηγής μας. Στο κτήμα καλλιεργούνται εποχιακά οπωροκηπευτικά, όπως κολοκύθες, κουμκουάτ και φραγκόσυκα, ενώ συλλέγουμε αυγά από το κοτέτσι μας και καλλιεργούμε μανιτάρια. Τα προϊόντα που δεν παράγονται εντός του κτήματος προμηθεύονται από τοπικούς παραγωγούς: κρέατα από τον Ανδρομίδα στα χωριά του Πάρνωννα, γαλακτοκομικά από τον Κυριαζάκο, καπνιστά ψάρια από τις πηγές του Ταυγέτου από τον Γεροντίδη και διάφορα λακωνικά αρτοποιήματα από τον Αγγελάκο στη Μονεμβασιά. Όλα τα υλικά συνθέτουν γεύσεις που αναδεικνύουν τη γη μας, σχεδιασμένες σε συνεργασία με το εστιατόριο «Σπονδή», βραβευμένο με αστέρι Michelin.

From our gardens to your plate


At **Kinsterna Hotel**, we take pride in our self-sufficiency, utilizing the abundant spring waters and fertile land to continue the tradition of producing our own goods. Tap water is sourced from our filtered spring. Seasonal fruits and vegetables such as pumpkins, kumquats, and prickly pears are grown on the property, while eggs are collected from our hen house, and mushrooms are cultivated on-site. Products not produced within the estate are sourced from local producers: meat from Andromidas in the villages of Parnonas, dairy products from Kyriazakos, smoked fish from the springs of Taygetos from Gerontidis, and various Laconian pastries from Angelakos in Monemvasia. All these ingredients combine to create flavours that highlight our land, designed in collaboration with the Michelin-starred restaurant “Spondi” in Athens.

σαλάτες • salads

Κουκουβάγιες με παξιμάδια χαρουπιού / ξινομυζήθρα / σύγκλινο Μονεμβασιάς / ελιές Καλαμών του κτήματος / ρίγανη / αγουρέλαιο Kinsterna / 14
Carob rusks / sour mitzithra cheese / smoked pork “siglino” from Movemvasia / “Kalamon” olives from our estate / oregano / Kinsterna’s early harvest olive oil / 14

Μανιάτικη σαλάτα / φινόκιο / πορτοκάλι / ντόπιο σύγκλινο / λούπινα Μάνης / κρέμα από ντόπιο κατσικίσιο τυρί / 16
Mani salad / fennel / orange / smoked pork “siglino” / loupins from Mani / local goat’s cheese cream / 16


Caesar’s / mesclun σαλατικών / κρουτόν από προζυμένιο ψωμί / ντόπιο σύγκλινο
Επιλογή από βιολογικό κοτόπουλο από τα Καμίνια Λακωνίας ή Γαρίδα Γυθείου / 17 ή 19
Caesar’s / mesclun / croutons made from sourdough bread / local “siglino” smoked pork
Choice of organic chicken from Kaminia or Shrimps from Gythio / 17 or 19

 Ελληνική σαλάτα / τομάτα / αγγούρι / κάπαρη / πιπεριά / κριθαρένιο παξιμάδι / ρίγανη / ντόπια φέτα / ελιές Καλαμών του κτήματος / 15
Greek salad / tomato / cucumber / peppers / barley rusk / oregano / local feta cheese / “Kalamon” olives from our estate / 15


πίτες • homemade pies


 Μανιάτικο τυροπιτάρι / θυμαρίσιο μέλι / μαύρο σουσάμι / 10
Greek cheese pie from Mani “tiropitari” / thyme honey / black sesame / 10

Ελληνικό Λαχματζούν / μοσχαρίσιος κιμάς / μπούκοβο / αγελαδινό γιαούρτι / 16
Greek Lahmatzoun / minced beef / red pepper flakes / Greek yoghurt / 16

 Ανοιχτή πίτα / λαχανικά του κήπου / μυρωδικά / σάλτσα τομάτας / 13
Open Pie / vegetables from our gardens / herbs / tomato sauce / 13

κυρίως • main dishes

 Λινγκουίνι aglio e olio / ελαιόλαδο Kinsterna / μπούκοβο / σκόρδο / μαϊντανός / 14
Linguine aglio e olio / extra virgin olive oil Kinsterna / red pepper flakes / garlic / parsley / 14

 Γκόγκες / μυζήθρα / ντοματίνια / φρέσκο βούτυρο / 16
Handmade local pasta “Gkoges” / mizithra cheese / cherry tomatoes / fresh butter / 16

Κόκορας ντόπιος / φρέσκια τομάτα / χυλοπίτες / ξερή μυζήθρα / 23
Local rooster / fresh tomato / traditional pasta “hilopites”/ dry “mizithra” cheese / 23

Burger από μοσχαρίσιο κιμά / μαγιονέζα τρούφας / καραμελωμένα κρεμμύδια /
τσένταρ / μπέικον / τομάτα / φρέσκιες τηγανιτές πατάτες / 20
Burger from minced beef / truffle mayonnaise / caramelized onion / cheddar /
bacon / tomato / french fries / 20

Φιλέτο λαβράκι / μαυρομάτικα / μάραθος / τοματίνια / αυγοτάραχο / σάλτσα από ούζο / 29
Seabass fillet / black eyed peas / fennel / cherry tomatoes / bottarga / ouzo sauce / 29


επιδόρπια • desserts

Τιραμισού / σαβαγιάρ εσπρέσο / κρεμέ λευκής σοκολάτας / κακάο / 11
Tiramisu / savoyard espresso / white chocolate crèmeux / cocoa / 11

Ποικιλία από φρούτα εποχής / 11
Selection of seasonal fruit / 11

Ποικιλία από παγωτά: σοκολάτα / βανίλια / φιστίκι / καραμέλα
και σορμπέ: λεμόνι / φράουλα / μάνγκο / 4 ανά μπάλα
Selection of ice creams: chocolate / vanilla / pistachio / caramel
and sorbet: lemon / strawberry / mango / 4 per scoop

*Κατεψυγμένη πρώτη ύλη / *Frozen item

 Χορτοφαγικά πιάτα / Vegetarian dishes

 Vegan / Vegan

Αγορανομικός υπεύθυνος: Λαμπρόπουλος Γ. Διαθέσιμα δελτία παραπόνων.

Για τα τηγανητά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. Στις σαλάτες, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από το κτήμα μας (ποικιλία Αθηνοελιά).

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές ανάγκες.

Όλες οι τιμές είναι σε € και περιλαμβάνουν φόρους.

Market regulator: G. Lambropoulos. Available complaint forms.

We use sunflower oil for fried food. For salads, extra virgin olive oil from our farm (variety Athinoelia).

Please let us know of any allergies or dietary needs.

All prices are in € and include taxes.