



dinner menu
mouries

Από το κτήμα μας, στο πιάτο σας

Το βυζαντινό αρχοντικό του Kinsterna, αξιοποιώντας τα νερά της πηγής και την εύφορη γη, είχε υπάρξει διαχρονικά αυτάρκης. Σήμερα συνεχίζουμε την ίδια φιλοσοφία, καλλιεργώντας το κτήμα μας με σεβασμό στη φύση και στον κύκλο των εποχών.

Στα περιβόλια παράγονται καθημερινά πολλά προϊόντα λαχανικών και φρούτων. Ανάμεσά τους ξεχωρίζουν εσπεριδοειδή, σύκα, βερίκοκα, μούρα, φραγκόσυκα και είδη οπωρολαχανικών.

Από τα κτήματά μας προέρχονται επίσης οι βρώσιμες ελιές, το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, τα κρασιά και το τσίπουρο από τα αμπέλια μας, το μέλι, τα αυγά από τον αχυρώνα, καθώς και ταμανιτάρια μας. Η αυτάρκεια αυτή αποτελεί τη βάση της γαστρονομίας σε όλα τα εστιατόρια του Kinsterna και συνδέεται με μια πιο ισορροπημένη προσέγγιση στη διατροφή και την ευεξία.

Παράλληλα, συμπληρώνουμε τις πρώτες ύλες με επιλεγμένα τοπικά προϊόντα από μικρούς παραγωγούς της περιοχής: αλλαντικά και κρεατικά από τα χωριά του Πάρωνα (κ. Ανδρομιδάς), γαλακτοκομικά και τυριά (κ. Κυριαζάκος), παραδοσιακά τυριά από το ορεινό χωριό Κουλέντια, φρέσκα αρτοποιήματα από τη Μονεμβασιά (κ. Αγγελάκος), καθώς και καπνιστή πέστροφα, σολομό και οξύρυγχο από τις πηγές του Ταυγέτου (κ. Γεροντίδης).

Τα πιάτα μας έχουν σχεδιαστεί σε συνεργασία με το εστιατόριο Σπονδή και βασίζονται στην αγνή πρώτη ύλη, την εποχικότητα και τις παραδοσιακές γεύσεις.

Τα μενού μπορούν να προσαρμοστούν σε διατροφικές ανάγκες ή προτιμήσεις, στο πλαίσιο της προσωπικής φροντίδας που χαρακτηρίζει τη φιλοσοφία του Kinsterna μετά από ενημέρωσή μας.

From our estate to your plate

The Byzantine manor of Kinsterna, drawing on its spring water and fertile land, has long been self-sufficient. Today, we continue this same philosophy, cultivating our estate with respect for nature and the cycle of the seasons. Our vegetable gardens produce a daily abundance of fruits and vegetables, including citrus fruits, figs, apricots, berries, prickly pears, and many more.

From the estate also come our table olives, extra virgin olive oil, wines from our private vineyard, tsipouro, honey, eggs from the barn, and our own mushrooms. This self-sufficiency forms the foundation of the gastronomy across all Kinsterna restaurants and reflects a more balanced approach to nourishment and wellbeing.

At the same time, we complement our ingredients with carefully selected local products from small producers in the region: cured meats and fresh meats from the villages of Parnonas (Mr Andromidas), dairy products and cheeses (Mr Kyriazakos), traditional cheeses from the village Koulentia, freshly baked goods from Monemvasia (Mr Angelakos), as well as smoked trout, salmon, and sturgeon from the springs of Mount Taygetos (Mr Gerontidis).

Our dishes have been developed in collaboration with Spondi and are guided by purity of ingredients, seasonality, and traditional flavours.

Our menus may be adapted to dietary requirements or preferences upon request, in keeping with the personal care that defines Kinsterna's philosophy.

σαλάτες • salads

Ελληνική σαλάτα / τομάτα / αγγούρι / κρεμμύδι / πιπεριές / ντόπια φέτα / ελιές Καλαμών / κριθίνα παξιμάδια / ελαιόλαδο Kinsterna / 15
Traditional Greek salad / tomato / cucumber / onion / peppers / local feta cheese / “Kalamon” olives / barley rusks / Kinsterna olive oil

Ντάκος / φρέσκια τομάτα / ντόπια φέτα / σύγκλινο Μονεμβασιάς / 15
“Dakos” / fresh tomato / local feta cheese / Monemvasia “syglino” smoked pork

Τοματίνια / καραμελωμένα καρύδια / ροδάκινο / Γαλένι / ρόκα / βασιλικός / 17
Cherry tomatoes / caramelized walnuts / peach / Galeni cheese / rocket / basil

Πράσινα σαλατικά / προσούτο ελληνικού μαύρου χοίρου / πράσινο μήλο / γραβιέρα Μονεμβασιάς / 18
Baby greens / greek black pork prosciutto / green apple / Monemvasia graviera cheese

Ψητά παντζάρια / κατσικίσιο τυρί / σπόροι κολοκύθας / εσπεριδοειδή / 14
Roasted beetroot / goat cheese / pumpkin seeds / citrus

ορεκτικά • appetizers

Λευκός ταραμάς / αυγοτάραχο / καπνιστή μελιτζάνα / 14
White “taramas” mousse / cured fish roe / smoked aubergine

Carpaccio ντόπιου μοσχαριού / λαδοτύρι Κουλεντίων / κουμ κουάτ / 18
Local beef carpaccio / Koulentia ladotyri / kumquat

Γαρίδες* σαγανάκι / ντόπια φέτα / 22
Saganaki shrimp* / local feta cheese

Μανιτάρια φρικασέ / χόρτα εποχής / 16
Mushroom fricassée / seasonal wild greens

Χταπόδι* σχάρας / φάβα Φενέου / 22
Grilled octopus* / Feneos fava purée

Σαγανάκι κεφαλοτύρι / τοματίνια / μαρμελάδα Kinsterna / 14
Saganaki kefalotyri / cherry tomatoes / Kinsterna jam

Ψητά λαχανικά / κουκουνάρι / τουλουμοτύρι / 13
Grilled vegetables / pine nuts / tulum cheese

Κρέμα πατάτας / αυγό σε ελαιόλαδο / φρέσκια τρούφα / 18
Potato cream / olive oil egg / fresh truffle

σούπες • soups

Βελουτέ άγριων μανιταριών / κατίκι Δομοκού / τραγανά κρουτόν / 13
Wild mushroom velouté / katiki Domokou cheese / crispy croutons

Ελληνική μπουγιαμπέσα / σφυρίδα / γαρίδα* / 15
Greek bouillabaisse / grouper / shrimp*

ζυμαρικά • pasta

Paccheri cacio e pepe / φιστίκι Αιγίνης / 19
Paccheri cacio e pepe / Aegina pistachio

Λιγκουίνι θαλασσινών / γαρίδα* / λαβράκι / αυγοτάραχο / 24
Seafood linguine / shrimp* / sea bass / cured grey mullet roe

Γιουβέτσι αστακού* / φρέσκια τομάτα / μαύρο σκόρδο / 34
Lobster* giouvetsi / fresh tomato / black garlic

Χειροποίητο ραβιόλι μανιταριών / παρμεζάνα / φουντούκι / 23
Handmade mushroom ravioli / parmesan / hazelnut

Ραβιόλι παντζαριού / λαχανικά εποχής / σάλτσα τομάτας / 22
Beetroot ravioli / seasonal vegetables / tomato sauce

κυρίως • main dishes

Νανάκι κοτόπουλο λεμονάτο / σπαστές πατάτες / σάλτσα σιναπόσπορου / 25
Lemon marinated baby chicken / smashed potatoes / mustard seed sauce

Φιλέτο σφυρίδας / σαμπαγιόν μοσχολέμονο / χόρτα εποχής / 34
Grouper fillet / citron sabayon / seasonal greens

Ντόπιος κόκορας / χυλοπίτες / φρέσκια τομάτα / ξερή μυζήθρα / 23
Local rooster / hilopites pasta / fresh tomato / aged myzithra

Φιλέτο μοσχαριού / ραγού μανιταριών / γλυκοπατάτα / 34
Beef fillet / mushroom ragout / sweet potato

Αρνίσια σπάλα μπρεζέ / ρίζες λαχανικών / κρέμα σελινορίζας / 29
Braised lamb shoulder / root vegetables / celeriac cream

Μοσχαρίσια short ribs αργού ψησίματος / μελιτζάνα / baby καρότα / 31
Slow cooked beef short ribs / aubergine / baby carrots

επιδόρπια • desserts

Σύνθεση μούρων / βανίλια montée / σοκολάτα ruby / μαρέγκα λεμονιού / 12
Berry composition / vanilla montée / ruby chocolate / lemon meringue

«Snickers», εμπνευσμένο γλυκό του ζαχαροπλάστη μας / 13
“Snickers”, pastry chef’s inspired creation

Cheesecake ελληνικών τυριών / καραμελωμένη επιφάνεια / καψαλισμένο ροδάκινο / 14
Burnt cheesecake with greek cheeses / caramelized peach

Μπουγάτσα / κρέμα βανίλιας / παγωτό κανέλας / 11
Bougatsa / vanilla cream / cinnamon ice cream

Φρέσκα φρούτα, επιλεγμένα ανάλογα με την εποχή και την παραγωγή μας / 11
Seasonal fruit platter, selected according to availability and our own production

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

*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.