



dinner 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 Πάρνωνα, γαλακτοκομικά από τον Κυριαζάκο, καπνιστά ψάρια από τις πηγές του Ταϋγέτου 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 patries 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 mizithra cheese / smoked pork “siglino” from Monemvasia / “Kalamon” olives from our estate / oregano / Kinsterna’s early harvest olive oil / 14

 Ποικιλία σαλατικών / ψητά ροδάκινα / μυρωδικά του κήπου / παλαιωμένη γραβιέρα / αμύγδαλα / dressing από οξύμελι / 14


Selection of fresh greens / grilled peaches / garden’s herbs / aged gruyère cheese / almonds / sour honey dressing / 14

Μανιάτικη σαλάτα / φινόκιο / πορτοκάλι / ντόπιο σύγκλινο / λούπινα Μάνης / κρέμα από ντόπιο κασικίσιο τυρί / 16

Mani salad / fennel / orange / smoked pork “siglino” / loupins from Mani / local goat’s cheese cream / 16

Πολύχρωμα τοματίνια του κήπου / μοτσαρέλα Κερκίνης / προσούτο Ελληνικού μαύρου χοίρου / φιστίκι Αιγίνης / πέστο βασιλικό / 17

Garden’s colourful cherry tomatoes / mozzarella from Kerkini / Greek prosciutto / pistachio from Aegina island / 17

 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

σούπες • soups


Βελουτέ αρακά / αρωματικά / καπνιστός σολομός και μπρικ Ταϋγέτου / κατίκι Δομοκού / 12
Green pea velouté / herbs / smoked salmon and trout roe from Taygetos /
katiki cheese from Domokos / 12

Ψαρόσουπα με πετρόψαρα του βράχου / κρόκο Κοζάνης / κρουτόν / θυμάρι / 14
Rockfish soup / saffron from Kozani / croutons / thyme / 14


ορεκτικά • appetizers


 Λευκός ταραμάς με αυγοτάραχο Μεσολογγίου / καπνιστή μελιτζανοσαλάτα / παντζάρι / πρόβειο γιαούρτι / καρύδια / τραγανό προζυμένιο ψωμί / 15
White tarama with bottarga from Messolonghi / smoked eggplant dip /
beetroot / sheep's yogurt / walnuts / crispy sourdough bread / 15

Carpaccio από ντόπιο μοσχάρι / λαδοτήρι Κουλεντιών / ρόκα / γλυκό κουταλιού κουμ κουάτ του κήπου / 21
Beef carpaccio / ladotyri cheese from Koulentia / rocket /
kumquat spoon sweet from our gardens / 21


 Ποικιλία από μανιτάρια παραγωγής μας στιφάδο / καπνιστό καρότο / δεντρολίβανο / esruma παρμεζάνας / προζυμένιο ψωμί / 17
Variety of mushrooms from our cultivation "stifado" / smoked carrot /
rosemary / parmesan esruma / sourdough bread / 17

Χταπόδι * / καπνιστό σταμναγκάθι / μυρωδικά / ελαιόλαδο / παλαιωμένο βαλσάμικο / 19
Octopus / smoked wild greens / herbs / olive oil / aged balsamic / 19


 Σαγανάκι από ντόπιο κεφαλοτύρι / τοματίνια / μαρμελάδα τομάτας / βασιλικός / 13
"Saganaki" from local kefalotyri cheese / cherry tomatoes / tomato marmalade / basil / 13


 Ποικιλία ψητών λαχανικών του κήπου / χούμους ρεβιθιού / ταχίνι / ρόκα / σουμάκ / ταλαγάνι / 14
Variety of grilled vegetables from our gardens / chickpea hummus / tahini / rocket /
sumac / "talagani" cheese / 14

Ζυμαρικά • pasta

 Cacio e Pepe / bucatini ζυμαρικό / Ελληνικό pecorino / φιστίκι Αιγίνης / 20
Cacio e Pepe / bucatini pasta / Greek pecorino cheese / pistachio from Aegina island / 20

Ελληνική καρμπονάρα / λιγκουίνι / καπνιστά μάγουλα χοιρινού / αυγό / ντόπια γραβιέρα / 21
Greek “carbonara” / linguine / smoked pork cheeks / egg / local gruyere / 21

 Χειροποίητο ραβιόλι / ραγού μανιταριών Kinsterna / κρέμα παρμεζάνας /
καβουρδισμένο φουντούκι / 23
Homemade ravioli / mushroom ragoût from our own cultivation / parmesan cream /
roasted hazelnuts / 23

 Ραβιόλι παντζαριού / ποικιλία λαχανικών του κήπου / σάλτσα τομάτας /
μυρωδικά / λάδι βασιλικού / 22
Beetroot ravioli / vegetables from our garden / tomato sauce / herbs / basil oil / 22

Γιουβέτσι γαρίδας* / λαχανικά του κήπου / bisque γαρίδας / αρώματα από τσίπουρο Kinsterna / 27
Shrimps giouvetzi / vegetables from our garden / shrimps’ bisque /
aromas from our homemade Tsipouro / 27

Ριζότο / κρέμα από κολοκύθα / βιολογικό κοτόπουλο Λακωνίας / εσπεριδοειδή / 22
Risotto / pumpkin cream / organic chicken from Laconia / citrus / 22

κυρίως • main dishes

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

Ολόκληρο νανάκι κοτόπουλο σε μαρινάδα λεμονιού / πατάτες baby σοτέ με μυρωδικά / 25
Chick à la grecque marinated in lemon sauce / baby sautéed potatoes with herbs / 25

Μοσχάρι φιλέτο / κρεμά σελινόριζας / φρέσκια τρούφα / σάλτσα από κόκκινο κρασί Kinsterna / 34
Beef fillet / celeriac cream / fresh truffle / Kinsterna red wine sauce / 34

Κότσι αρνιού / ξινός τραχανάς / μελιτζάνα / σάλτσα από κρασί Μαλβάζια / 28
Lamb shank / sour “trahana” / eggplant / Malvasia wine sauce / 28

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

Μοσχαρίσια μαγούλα μπρεζέ / κρέμα πατάτας του κήπου / κρεμμυδάκια εσαλότ / 31
Braised beef cheeks / potato cream from our garden / shallots / 31

επιδόρπια • desserts

Λεμόνι / montée βανίλιας / κρέμα μοσχολέμονο του κήπου / σορμπέ λεμόνι / 12
Lemon / vanilla montée / cream with limes from our garden / lemon sorbet / 12

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

Snickers / κρεμέ σοκολάτας γάλακτος / αλμυρή καραμέλα /
καραμελωμένα φιστίκια / παγωτό καραμέλα / 13
Snickers / milk chocolate crèmeux / salted caramel /
caramelised peanuts / caramel ice cream / 13

Τσουρέκι / monte φιστίκι Αιγίνης / πραλίνα φιστίκι / αφρός μαχλέπι / παγωτό καϊμάκι / 13
Tsoureki / pistachio monte / pistachio praline / mahlepi foam / kaimaki ice cream / 13

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.