



GEORGIA

1937

Mystras Grand Palace Resort & Spa

In a land blessed by nature, with the Taygetus mountains as a backdrop and the silent strength of stone all around, a dream was born.

A simple dream, yet full of substance: to create an authentic and welcoming place where warmth and tradition meet creativity and luxury.

The people who brought this vision to life grew up with the table at the center of their lives—a table filled with love, care, and companionship.

Through their love for Greece, for food, and for hospitality, they traveled to the other side of the world to share meaningful moments.

Today, that story is carried in every dish. Every flavor, every ingredient, and every detail is the result of inspiration and a deep connection to their roots.

Traditional recipes come alive again through a modern lens, with respect for local ingredients and Greek culinary heritage.

Here, tradition is not something static; it is the soil upon which everything was built—and from there, the journey toward something new begins.

With simplicity, finesse, and attention to detail, this restaurant is not just a place to eat—it is the natural continuation of a long and heartfelt story.

We welcome you to a table full of soul and history.

Σε έναν τόπο ευλογημένο από τη φύση, με φόντο τον Ταΰγετο και τη σιωπή της πέτρας, γεννήθηκε ένα όνειρο.

Ένα όνειρο απλό, αλλά γεμάτο ουσία: να δημιουργηθεί ένας χώρος αυθεντικός, φιλόξενος, όπου η ζεστασιά και η παράδοση θα συναντούσαν τη δημιουργικότητα και την πολυτέλεια.

Οι άνθρωποι που το δημιούργησαν μεγάλωσαν με την αξία του τραπέζιού στο κέντρο της ζωής.

Ένα τραπέζι που γέμιζε αγάπη, φροντίδα και συντροφιά. Μέσα από την αγάπη τους για την Ελλάδα, το φαγητό και τη φιλοξενία, έφτασαν μέχρι την άλλη άκρη του κόσμου για να μοιραστούν στιγμές.

Σήμερα, αυτή η ιστορία μεταφέρεται σε κάθε πιάτο. Κάθε γεύση, κάθε υλικό και κάθε λεπτομέρεια είναι αποτέλεσμα έμπνευσης και βαθιά σύνδεση με τις ρίζες τους. Οι παραδοσιακές συνταγές ξαναζωντανεύουν μέσα από μια σύγχρονη ματιά, με σεβασμό στα τοπικά προϊόντα και την ελληνική παράδοση.

Η παράδοση εδώ δεν είναι κάτι στατικό· είναι το χώμα πάνω στο οποίο χτίστηκε όλο αυτό, και από εκεί ξεκινά το ταξίδι για κάτι καινούριο. Με απλότητα, φινέτσα και έμφαση στη λεπτομέρεια, το εστιατόριο αυτό δεν αποτελεί απλώς έναν χώρο φαγητού, αλλά τη φυσική συνέχεια μιας μεγάλης ιστορίας.

Σας καλωσορίζουμε σε ένα τραπέζι γεμάτο ψυχή και ιστορία.



M E N U

Ποικιλία από Ψωμάκια - Bread Selection

Με Βιολογικό Αγουρέλαιο & Μαριναρισμένες Ελιές από τους Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου
With Organic Early Harvest Olive Oil & Marinated Olives from Sakellaropoulos Estates

3.00€

O P E K T I K A - S T A R T E R S

Κρύο τσαΐτι μιλφείγ

Κρέμα από σπανάκι με μυρωδικά, μους σφέλας και τραγανό φύλλο

Cold Spinach Mille-feuille

Spinach cream with herbs, sfela cheese mousse & crispy phyllo

7.50€



V Γεμιστή μελιτζάνα

με ραγού λαχανικών, πολύχρωμα ντοματίνια, φρέσκα μυρωδικά, μους Βίγκαν κρέμα τυριού και λάδι καπνιστής πάπρικας

V Stuffed eggplant

with vegetable ragout, multicolored cherry tomatoes, fresh herbs, vegan cream cheese mousse, and smoked paprika oil

8.50€



Μπρουσκέτα με λουκάνικο Σπάρτης

Πάνω σε χωριάτικο προζυμένιο ψωμί με μους σφέλας, ντοματίνια κονφί, φρέσκια ρίγανη και πράσινο λάδι κρεμμυδιού

Bruschetta topped with Spartan sausage

on rustic sourdough bread, Sfela cheese mousse, confit cherry tomatoes, fresh oregano, and green onion oil

10.50€



Σφυρίδα μωσαϊκό

Μεσογειακά αρώματα, φρέσκα μυρωδικά, βιολογικό αγουρέλαιο, ελιές «Πινελιές», κρακεράκι σουπιάς

Mosaic of Grouper

Mediterranean herbs, early harvest oil, “Pinelies” olives, cuttlefish cracker, tomato, cucumber, onion, pepper & caper

20.00€



Κρεμ μπρουλέ γραβιέρα Μονεμβασίας

Λαλάγγια φτιαγμένα με ελαιόλαδο «Enigma»

Graviera Crème Brûlée from Monemvasia

With lalaggia & “Enigma” olive oil

12.00€



V Γλυκοπατάτα τατάκι καπνιστή

Σουσάμι, μυρωδικά, οξύμελι, μαγιονέζα λεμονόχορτου & ελαιόλαδο «Συλλεκτικόν»

V Smoked Sweet Potato Tataki

Sesame, herbs, oxymeli, lemongrass mayo & “Sylléktikon” olive oil

8.00€



V Vegan Λουλούδι

Χώμα από κρουτόν χαρουπιού, φύτρες σκόρδου, αγιολί και βιολογικό αγουρέλαιο Σακελλαρόπουλου

V Vegan Blossom

Carob crouton soil, garlic sprouts, aioli, and organic early-harvest olive oil by Sakellaropoulos

8.00€



Σ Α Λ Α Τ Ε Σ - S A L A D S

Ριγανάδα Μανιάτικη

Παραδοσιακό παξιμάδι, Λακωνική φέτα, βιολογικό αγουρέλαιο, ντομάτα, καπαρόμηλα, ελιές «Τελιές»

Traditional Mani-style Riganada

Rustic barley rusk, feta, early harvest oil, tomato, caperberries & “Telies” olives

12.00€



Καπνιστός σολομός Ταυγέτου & καρπάτσιο χταποδιού

Πολύχρωμη κινόα, αβοκάντο μους, μάνγκο-πορτοκάλι τζελ, baby φύλλα & βινεγκρέτ παντζαριού

Smoked Taygetos Salmon & Octopus Carpaccio

Colorful quinoa, avocado mousse, mango-orange gel, baby greens & beet vinaigrette

18.00€



Παστό Σπάρτης

Φιλέτο πορτοκαλιού, τριμμένη σφέλα, ποικιλία μαρουλιών, λαλάγγια, «Συλλεκτικών»

Cured Pork from Sparta

Orange fillet, grated sfela, lettuce blend, lalaggia & “Sylléktikon” oil

13.50€



Καραμελωμένο Παντζάρι

Κατσικίσιο τυρί, μεσκλάν, παστέλι ξηρών καρπών, dressing οξύμελι με «Enigma»

Caramelized Beetroot

Goat cheese, mesclun mix, nut brittle, oxymeli dressing with “Enigma” olive oil

14.00€



G-F V Μυστράς - Mystras

Πολύχρωμη με καβουρδισμένο κουκουνάρι, σταφίδες, τσιπς πορτοκαλιού, βινεγκρέτ πετιμέζι

G-F V Μυστράς - Mystras

Mixed salad with raisins, pine nuts, orange chips, Pezyme vinaigrette

11.00€



Πάβλοβα με κρέμα τυριού

Μαρέγκα & φράουλα ντρέσινγκ

Cheese Cream Pavlova

Meringue & strawberry dressing

13.00€





ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN COURSES

Γεμιστό φιλέτο κοτόπουλο με μους γαρίδας, τυλιγμένο με προσούτο Ευρυτανίας

Συνοδεύεται από πουρέ γλυκοπατάτας, χόρτα εποχής
& βινεγκρέτ παντζαριού με «Gemstone»

Shrimp Mousse-Stuffed Chicken Fillet

Wrapped in Evrytania prosciutto, sweet potato purée, greens & beet vinaigrette with “Gemstone” oil

29.00€



Πρόβεια μπαλοτίνα καπνιστή με μυρωδικά

Πουρές αγκινάρας με τρούφα, καρότο τσιπς,μανιτάρια & σάλτσα Μαλβαζία

Herb-Crusted smoked Lamb Ballotine

Truffled artichoke purée, carrot chips, sautéed mushrooms & Malvasia wine sauce

29.00€



Ribeye Black Angus Αμερικής

Με λαχανικά σωτέ, τσάτνεϋ μάνγκο-habanero & «Συλλεκτικών»

American Black Angus Ribeye

Sautéed vegetables, handmade , mango-habanero chutney & “Sylléktikon”

53.00€

Χοιρινό φιλέτο με Sparta IPA

Baby πατατούλες με ψητά μανιτάρια, τζελ μπίρας και φιστίκι Αιγίνης

Pork Fillet with Sparta IPA

Baby potatoes with grilled mushrooms, beer tzel & pistachio

25.00€





Φιλέτο μοσχαρίσιο

με λαχανικά σωτέ, ντοματίνια κονφί, κρέμα κολοκύθας και σάλτσα βουτύρου με πορτοκάλι

Beef fillet served

with sautéed seasonal vegetables, confit cherry tomatoes, pumpkin purée, and an orange-infused butter sauce

39.50€



Φιλέτο σφυρίδας

λαχανικά σωτέ & σάλτσα βελουτέ με μυρωδικά
«Gemstone» μπρικ και αυγά χελιδονόψαρου

Fillet of seabass

with sautéed vegetables, aromatic herb velouté, “Gemstone” mullet bottarga and tobiko pearls

39.00€



Τσιπούρα σωτέ σωτέ με χόρτα εποχής και αφρό αυγοτάραχου

αχιβάδες αχνιστές, σάλτσα κακαβιάς, baby πατάτα αρωματισμένη με κουρκουμά και μπρόκολο ρομανέσκο

Sautéed Sea Bream with Seasonal Greens and Bottarga Foam

Steamed Clams with Kakavia Broth, Turmeric-Infused Baby Potatoes and Romanesco Broccoli

36.00€



ZYMAPIKA / PASTA

Κριθαρότο θαλασσινών

Χταπόδι, καραβίδα, αχιβάδες, καλαμάρι & γαρίδα

Seafood Kritharoto

Octopus, langoustine, clams, calamari & shrimp

27.00€





Κριθαρότο με αρνάκι

Μανιτάρια, ντοματίνια, φρέσκα μυρωδικά & σφέλα μους

Lamb Kritharoto

Wild mushrooms, cherry tomatoes, herbs & sfela mousse

25.00€



Τορτέλι με σπαράγγια & τυριά

κρέμα κολοκύθας, αποξηραμένο σύγκλινο & φλειξ από γραβιέρα Μονεμβασίας

Asparagus & Cheese Tortelli

Pumpkin cream, dried pork, Monemvasia graviera flakes

24.00€



Τορτελόνι με καπνιστό σολομό, μελάνι σουπιάς & ρικότα

Γαρίδα, κολοκύθι, καρότο, κρέμα σχοινόπρασου & μπρικ

Smoked Salmon Tortelloni with Cuttlefish Ink & Ricotta

Sautéed shrimp, zucchini, carrot, chive cream & fish roe

28.00€



Ριζότο με σύγκλινο Μάνης

Αρωματισμένο με πορτοκάλι, σαφράν & γραβιέρα Μονεμβασίας

Mani Cured Pork Risotto

Flavored with orange, saffron & Monemvasia graviera flakes

18.00€





Ελαιόλαδα / Olive Oils

Αγουρέλαιο / Early Harvest Oil

Βιολογικό από Κορωνέικες ελιές, εξαγωγή στους 18°–20°C
Organic early harvest olive oil from Koroneiki olives (cold-pressed at 18–20°C)

Συλλεκτικόν / Sylléktikon

Αγουρέλαια με λεμόνι, πορτοκάλι & θυμάρι
Limited edition early harvest oil with lemon, orange & thyme

Gemstone

Τρεις ποικιλίες ελιάς με τζίντζερ, lime & βασιλικό
Three olive varieties with ginger, lime & basil

Enigma

Κορωνέικες ελιές με μήλο, καρύδι, κανέλα, μέλι, φασκόμηλο & λεμόνι
Koroneiki olives with apple, walnut, cinnamon, honey, sage & lemon

Τελιές / Telies Olives

Καλαμών ελιές με 6 βότανα & ελαιόλαδο
Kalamata olives with herbs & olive oil

Πινελιές / Pinelies Olives

Καλαμών ελιές με ούζο, ξύδι, λεμόνι, γλυκάνισο, μαραθόσπορο & τσαϊ ελαιόλαδο
Kalamata olives marinated with ouzo, vinegar, lemon, fennel seed & olive oil

Nutritional Information of Oils

The oils used for frying are rich in monounsaturated fatty acids (omega-9) and contain low levels of trans fats.

The oils used in the preparation of the products are rich in polyunsaturated omega-6 fatty acids and are derived from sunflower oil.

Διατροφικές Πληροφορίες Ελαίων

Τα έλαια που χρησιμοποιούνται για το τηγάνισμα είναι πλούσια σε μονοακόρεστα λιπαρά οξέα (ωμέγα-9) και περιέχουν χαμηλά ποσοστά trans λιπαρών.

Τα έλαια που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή των προϊόντων είναι πλούσια σε πολυακόρεστα λιπαρά οξέα ωμέγα-6 και προέρχονται από ηλιέλαιο.

