

The background of the entire page is a black and white marbled pattern, resembling stone or marble. A solid white vertical band runs down the center of the page, serving as a backdrop for the text.

MOD ERN FOOD

Food Menu

Κουβέρ

Φρεσκοψημένο Ψωμί με Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο και Ταραμοσαλάτα

Couver charge

Freshly baked bread with extra virgin olive oil and fish roe cream taramosalata

3€/person

Παραδοσιακές αλοιφές με τραγανές πίτες και κριτσίνια Ταραμοσαλάτα με ούζο & λεμόνι

Τυροκαυτερή με λάδι πάπρικας

Τζατζίκι με ψητό σκόρδο & λάδι βοτάνων

Χούμους με τομάτα, φρέσκο κρεμμύδι & μαϊντανό

Traditional spreads with pitas and breadsticks

Fish roe taramasalata spread with ouzo and lemon

Tirokafteri-spicy cheese cream with paprika oil

Tzatziki with roasted garlic & herbs oil

Hummus with tomato, spring onion & parsley

15€

- (GF) Πολέντα sticks με φέτα, ψητό σύγκλινο, κρέμα Caesar's και θυμάρι
Polenta sticks with feta cheese, roasted local cured meat, Caesars' cream and thyme

14€

- (V) "Τάκος" σπανακόπιτα με λαδόπιτα Ρόδου, πράσο, μυρώνια, φέτα και κρέμα άνιθου
Spinach "tacos" with Rhodes' olive oil pita, chervil, feta cheese and dill cream

12€

- (V) Ελληνική σαλάτα με τοματίνια κρέμα φέτας, πίκλα κρεμμύδι, αγγούρι, κάπαρη, χαρουποπαξίμαδα και ελαιόλαδο
Greek salad with cherry tomatoes, feta cheese cream, pickled onions, cucumber, capers, carob rusks and olive oil

17€

- (N) Σαλάτα Caesar με ψητό κοτόπουλο, σύγκλινο, χειροποίητο κρουτόν, flakes γραβιέρας, φυστίκι Αιγίνης, Caesar's dressing
Caesar salad, roasted chicken, local cured meat, homemade croutons, gruyere flakes, pistachio of Aegina, Caesar dressing

18€

- (GF) Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, ψητές γαρίδες*, ντρέσινγκ lime με σκινόπρασσο, αμύγδαλα, φινόκιο
(N) Mixed green salad, grilled shrimps, lime-chives dressing, almonds, fennel

19€

- (V) Πεϊνιρλί με σάλτσα τομάτα, φέτα, ελιές, πιπεριά, ρίγανη και ελαιόλαδο
Peinirli with tomato sauce, feta cheese, olives, pepper, oregano and olive oil

14€

- (V) Αραβική πίτα με μαριναρισμένες ψητές γαρίδες* με πιπεριές, τζατζίκι με πίκλα αγγούρι, σαλάτα ρόκα και λαδολέμονο
Arabic pita bread with marinated grilled shrimps, peppers, tzatziki with pickled cucumber, rocket salad with lemon and olive oil dressing

17€

Βao buns με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι με γιαούρτι, τομάτα, λαχανικά και λιαστή τομάτα

Bao buns with slow cooked beef, yoghurt, tomato, vegetables and sun-dried tomato

17€

Club Sandwich με καπνιστό χοιρινό, αυγό, κασέρι, ψητή τομάτα, μαγιονέζα με σκινόπρασσο, χειροποίητες τηγανιτές πατάτες με πάπρικα & ρίγανη

Club sandwich, smoked pork, egg, kasseri cheese, roasted tomato, mayonnaise with chives, homemade double cooked potatoes with paprika and oregano

18€

Open Σουβλάκι με χειροποίητη πίτα, φιλοκομμένο μαριναρισμένο χοιρινό, τομάτα, κάπαρη, τυροκαυτερή, πάπρικα και ρίγανη

Open Souvlaki, homemade pita bread, sliced marinated pork, tomato, capers, spicy cheese cream, paprika and oregano

16€

Burger Ελληνικού Black Angus με ψωμάκι brioche, κρέμα γραβιέρας, καραμελωμένο κρεμμύδι, πίκλα αγγούρι, BBQ sauce με μαυροδάφνη, χειροποίητες τηγανιτές πατάτες με πάπρικα & ρίγανη

Greek Black Angus Burger, brioche bread, gruyère cheese, caramelized onion, pickled cucumber, BBQ sauce with mavrodaphne wine, homemade double cooked potatoes with paprika & oregano

24€

- (V) Μπριάρ με ψητά λαχανικά, ελληνική βουβαλίσια μπουράτα και ρόκα
(GF) Briam, roasted vegetables, Greek buffalo burrata, rocket leaves

17€

Παπαρδέλες με γαρίδες*, ψητά τοματίνια, σάλτσα τομάτα, βασιλικό κι ελαιόλαδο

Papardelle pasta with shrimps, roasted tomatoes, tomato sauce, basil and olive oil

23€

Σκιουφικτά με σύγκλινο, πιπεριές, φέτα, ελιές, λιαστή τομάτα και ρίγανη

Skioufichta local pasta with cured pork, peppers, feta cheese, olives, sun-dried tomato and oregano

19€

DESSERTS

Μπουγάτσα με τραγανά φύλλα και παγωτό βανίλια

Greek bougatsa with crispy filo pastry and vanilla ice cream

12€

- (N) Paris-Brest με αμύγδαλο, κροκάν, μοντέ αμυγδάλου, φράουλα και κρέμα κόκκινων φρούτων

Paris-Brest with almonds, croquant, almond monte, almond montée, strawberry and red fruit cream

12€

Παγωτά

Ice cream

4€/scoop

(V) Vegetarian

(N) Ξηροί Καρποί | Nuts

(GF) Gluten Free

* Προϊόν βαθειάς κατάψυξης | Deep freeze product

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται εξαιρετικό παρθένο
ελαιόλαδο & άριστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανιτά εδέσματα

All foods are prepared with extra virgin olive oil
and finest quality sunflower oil for any fried meals

Οι παραπάνω τιμές είναι σε ευρώ (€)

All above prices are in Euro (€)

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

All legal taxes are included on the price menu.

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών,
του ωραρίου & ημερών λειτουργίας του εστιατορίου
χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση

The hotel reserves the right to change prices,
operating hours & days of the restaurant without prior notice

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία
σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν
παραπόνων

The establishment is obliged to have a printed form available
in a special location near the exit for the registration of complaints

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει
εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been
received (receipt-invoice)

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Σοφία Κοράκη

Market Inspector: Sofia Koraki



Athens Luxury Hotel

★★★★★

 DESIGN HOTELS