

• FOOD MENU •

Κουβέρ 2.5€/άτομο | guest
Φρεσκοψημένο ψωμί με μαριναρισμένες ελιές και ελαιόλαδο
Cover Charge
Freshly baked bread with marinated olives and Greek olive oil

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Ελληνική 16€
Ντοματίνια, κρέμα φέτας Π.Ο.Π, γλυκόξινη πιπεριά, πίκλα αγγούρι, ελιές και τραγανό λαδόψωμο

Greek salad
Cherry tomatoes, P.D.O. feta cream, sweet & sour red pepper, pickled cucumber, olives and crispy olive oil bread (V)

Πράσινη σαλάτα με προσούτο 15€
Κυανό, πορτοκάλι, καρύδια και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

Green leaves salad with prosciutto
Kyano local blue cheese, orange fillets, walnuts and citrus dressing (V) (N)

Χλιαρή σαλάτα Καίσαρα 17€
Κοτόπουλο πανέ, λαχανίδα, καρδιές μαρουλιού, φυστίκι Αιγίνης, γραβιέρα Κρήτης, dressing με γιαούρτι και αντζούγια

Lukewarm Caesar salad
Crispy fried chicken, kale, baby gem, Aegina peanuts, groyere flakes, yoghurt and anchovies dressing (N)

PANUOZZOS

Panuzzo με γύρο χοιρινό Φρέσκια τομάτα, γιαούρτι, μαϊντανό, πάπρικα και φρέσκο κρεμμύδι Pork "gyros" panuzzo Tomato, Greek yoghurt, parsley, paprika and spring onion	16€
Panuzzo με παστράμι Μουστάρδα με ελαιόλαδο, κασέρι σαγανάκι, μουστάρδα και φύλλα σπανάκι Pastrami panuzzo Olive oil mustard, kasseri fried cheese, mustard and spinach leaves	14€
Panuzzo με μοσχαρίσιο μπιφτέκι Κρέμα γραβιέρας, μουστάρδα με σιναπόσπορο, καραμελωμένο κρεμμύδι, σάλτσα BBQ και φύλλα ρόκας Smashed beef panuzzo Gruyere custard, wholegrain mustard, caramelized onion, BBQ sauce and baby rocket leaves	18€

ΠΙΤΣΑ | PIZZA

Μαργαρίτα

Σάλτσα τομάτας, μπουράτα, φύλλα βασιλικού και ελαιόλαδο

15€

Margherita

Tomato sauce, burrata, basil leaves and olive oil (V)

Πεπερόνι

Κρέμα κολοκύθας, ξυνοτύρι και φυστίκι Αιγίνης

17€

Peperoni

Pumpkin cream, Cretan sour cream cheese and Aegina peanuts (N)

Μπέϊκον & μανιτάρια

Σάλτσα BBQ, τομάτα, κρεμμύδι και μοτσαρέλα

18€

Bacon & mushrooms

BBQ sauce, tomato, onion and mozzarella cheese

ZYMAPRIKA | PASTA

Λιγκουΐνι καρμπονάρα

19€

Γκουαντσάλε, αυγό, Σαν Μιχάλη και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Linguine carbonara

Guanciale, egg, San Michael cheese from Syros island and black pepper

Ραβιόλι σπανακόπιτα

20€

Φρέσκια pasta, σπανάκι, κρέμα ξινόγαλου, μυρώνια και ελαιόλαδο

Spinach pie ravioli

Homemade pasta, spinach, sour milk cream, chervil and olive oil

Open παστίτσιο

22€

Φρέσκια pasta, σιγομαγειρεμένο μοσχάρι και μπεσαμέλ
με αρσενικό Νάξου

Open pastitsio

Homemade pasta, slow cooked beef and arseniko cheese bechamel

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Brownie σοκολάτας

13€

Με αλατισμένη καραμέλα και παγωτό φυστικοβούτυρο

Chocolate brownie

Salted caramel and peanut butter ice cream (N)

Ελληνικά τυριά με αποξηραμένα φρούτα και κριτσίνια

21€

Γραβιέρα, Κυανό, Ξηρός ανθότυρος

Greek cheese platter with dried fruits and breadsticks

Gruyere, Kiano local blue cheese, Dry anthotiros

Φρουτοσαλάτα με σορμπέ φράουλα

10€

Fruit salad with strawberry sorbet (GF)

Παγωτά

4€/μπάλα/scoop

(Σοκολάτα brownies, Τιραμισού, Βανίλια, Σορμπέ φράουλα)

Ice cream

(Chocolate brownies, Tiramisu, Vanilla, Strawberry sorbet)

• DRINKS MENU •

ΑΠΕΡΙΤΙΦ | APERITIVOS

Mastiha Spritz Mastiha Skinos spirit, pink grapefruit soda, prosecco	12€
Aperol Spritz	12€
Luna Rosata Spritz Ramazzotti Aperitivo, prosecco, soda water	12€

SIGNATURE COCKTAILS

Seasonal Rum Manhattan (on the rocks) Γλυκό βερμούτ, παλαιωμένο ρούμι, μπαχαρικά εποχής & φρούτα Sweet vermouth, aged rum, seasonal spices and fruits	15€
Adam & Eve Negroni London dry gin, γλυκό βερμούτ, φύλλα συκιάς, Italian bitters London dry gin, sweet vermouth, fig leaves, Italian bitters	15€
Passion fruit Gimlet Passion fruit, βανίλια, εσπεριδοειδή, Vodka Passion fruit, vanilla, citrus, Vodka	17€
You are the Gin to my Tonic Κεράσι, γεράνι, premium tonic water, London dry Gin Cherries, geranium, premium tonic water, London dry Gin	15€
Gingerbread Old Fashioned Βανίλια, ζάχαρη, πιπερόριζα, κανέλα, bourbon whiskey Vanilla, sugar, ginger, cinnamon, bourbon whiskey	16€
Strawberry Spritz Φράουλα, βανίλια, εσπεριδοειδή, prosecco, Aperol Strawberry, vanilla, citrus fruits, prosecco, Aperol	14€

* Την λίστα με τα signature cocktails την έχει δημιουργήσει ο mixologist Δημήτρης Κιάκος, γνωστός ως The GinFather.

* Mr. Dimitris Kiakos, aka The GinFather, developed our signature cocktail list.

• *By the glass*

SPARKLING & CHAMPAGNES	125ml
NV Pierre Peters, Cuvee de Reserve Blanc de Blanc	24€
Brut Cuvee Speciale, Domaine Karanika	12€
Bianca Vigna Prosecco DOCG	10€
Solicello Moscato D'Asti	10€
WHITE WINES	150ml
Malagouzia Single Vineyard "Turtles", Alpha Estate Malagouzia, Greece	10€
Thalassitis, Gaia Wines Assyrtiko, Greece	13€
A Priori, Mantineaia, Novus Winery Malagouzia, Greece	10€
Chablis, Le Domaine d'Henri Chardonnay, France	14€
Pinot Grigio, Lis Neris Estate Pinot Grigio, Italy	11€
Two Peaks, Peter Griebeler Sauvignon Blanc, New Zealand	9€
Riesling, Thorle Riesling, Germany	10€

ROSE WINES	150ml
A-muse Rose, Muses Estate Sauvignon Blanc-Mouhtaro, Greece	11€
Apla Rose, Oenops Wines Xinomavro-Limniona-Mavroudi, Greece	10€
Miraval, Chateau de Miraval Grenache – Cinsault – Rolle – Syrah, France, Cotes De Provence AOC	14€

RED WINES	
Nemea, Lantides Winery Agiorgitiko, Greece	12€
Earth and Sky, Thymiopoulos Vineyards Xinomavro, Greece	12€
Bourgogne, David Duband Pinot Noir, France	13€

DESSERT WINES	50ml
Late Harvest, Papargyriou Estate Moschoudi, Greece	9€
Vinsanto, Gaia Wines Assyrtiko-Aidani, Greece	14€

• *By the bottle 750ml* •

SPARKLING & CHAMPAGNES

NV Veuve Clicquot Ponsardin Brut	145€
NV Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rose	162€
NV Pierre Peters, Cuvee de Reserve Blanc de Blanc	122€
Brut Cuvee Speciale, Domaine Karanika	62€
Bianca Vigna Prosecco DOCG	55€
Solicello Moscato D'Asti	55€

WHITE WINES

Malagouzia Single Vineyard "Turtles", Alpha Estate Malagouzia, Greece, Florina	42€
Chardonnay Fume, Muses Estate Chardonnay, Greece, Viotia	52€
Blanc Moschoudi Assyrtiko Wild Ferment, Papargyriou Estate Moschoudi-Assyrtiko, Greece, Corinth	37€
Thalassitis, Gaia Wines Assyrtiko, Greece, Santorini	65€
Nykteri, Venetsanos Winery Assyrtiko, Greece, Santorini	75€
Chablis, Le Domaine d'Henri Chardonnay, France, Bourgogne	67€
Pinot Grigio, Lis Neris Estate Pinot Grigio, Italy, Friuli – Venezia Giulia	50€
Riesling, Thorle Riesling, Germany, Rheinhessen	50€
Two Peaks, Peter Griebeler Sauvignon Blanc, New Zealand, Marlborough	49€

ROSE WINES

Apla Rose, Oenops Wines Xinomavro-Limniona-Mavroudi, Greece, Drama	39€
Idylle d'Achinos, La Tour Melas Agiorgitiko-Grenache-Syrah, Greece, Phthiotis	57€
A.muse Rose, Muses Estate Mouchtaro-Sauvignon Blanc, Greece, Viotia	42€
Lenga Pink, Avantis Estate Mavrokountoura-Gewurztraminer, Greece, Evia	44€
Miraval, Chateau Miraval Grenache-Cinsault-Rolle-Syrah, France, Cotes De Provence	73€
Whispering Angel, Chateau d'Esclans Grenache-Cinsault-Mourverde-Rolle-Syrah, France, Cotes De Provence	75€

RED WINES

Limnio, Vourvoukeli Estate Limnio, Greece, Xanthi	62€
Earth and Sky, Thymiopoulos Vineyards Xinomavro, Greece, Naoussa	56€
Limniona, Zafeirakis Winery Limniona, Greece, Larisa	67€
Nemea, Lantides Winery Agiorgitiko, Greece, Nemea	38€
Sera Silva, Silva Wines Mandilaria-Cabernet Sauvignon, Crete	46€
Bourgogne, David Duband Pinot Noir, France, Bourgogne	61€
Bordeaux, Chateau Pertignas Merlot, Carmenere, Petit Verdot, France, Bordeaux	56€
Villard Expression Reserve, Thierry Villard Syrah, Chile, Casablanca	47€

LOCAL BEERS

Dathenes, Draft Lager beer 400ml	6€
Voreia Pilsner 330ml	7€
NAIA Saison beer 330ml	7€
Corfu Amorosa Weiss 500ml	8€
Ikariotissa Alcohol Free 330ml	6€

EAU DE VIE	50ml
Dark Cave παλαιωμένο τσίπουρο	10€
Dark Cave aged tsipouro	
Ηδωνικό Ούζο απεσταγμένο	7€
Ouzo Idoniko distilled	
Μαύρο Ρόδο τσίπουρο Στουπάκη 50ml (χωρίς γλυκάνισο)	7€
Mavro Rodo tsipouro Stoupakis 50ml (without anise)	
Grappa Berta Elisi	12€
Grappa Nonino Tradizionale	11€

SPIRITS (50ml)

WHISKEY

Johnnie Walker Black Label	12€
Chivas Regal	12€
Lagavulin 16 y.o.	24€
Jameson	11€
Jack Daniel's	12€

VODKA

Russian Standard Gold	12€
Grey Goose	18€
Stolichnaya Elit	19€
Tito's Handmade	13€

RUM

El Dorado Blanco	12€
Havana Club	12€
Appleton Reserve 8 y.o.	13€
Diplomático Exclusiva Reserva 12 y.o.	16€

TEQUILA

El Jimador Blanco	12€
El Jimador Reposado	13€
Don Julio Blanco	16€
Don Julio Reposado	18€

GIN

Tanqueray	12€
Tanqueray Ten	14€
Hendrick's	14€
Grace	15€
Monkey Dry 47	18€

SPIRITS & LIQUEURS

Skinos Mastiha	10€
Dolin Vermouth White	10€
Dolin Vermouth Rosso	10€
Aperol	10€
Campari	10€
Otto's Athens Vermouth	10€
Metaxa 7*	10€
Metaxa 12*	12€
Metaxa Private Reserve	18€

ΚΑΦΕΣ | COFFEE

Εσπρέσσο Espresso	4€
Εσπρέσσο Διπλό Double Espresso	5€
Εσπρέσσο Κρύο Freddo Espresso	5€
Καπουτσίνο Cappuccino	5€
Καπουτσίνο Διπλό Double Cappuccino	6€
Καπουτσίνο Κρύο Freddo Cappuccino	5€
Λάττε Ζεστό ή Κρύο Latte or Iced latte	6€
Flat White Ζεστό ή Κρύο Flat White Hot or Iced	6€
Affogato	8€
Ελληνικός Greek Coffee	4€
Ελληνικός Διπλός Greek Coffee Double	5€
Καφές Φίλτρου Filter Coffee	5€

SOFT DRINKS

Coca Cola Coca Cola Zero Coca Cola Light	3€
Sprite Fanta Orange Red Fanta Lemon	5€
Μεταλλικό Νερό Mineral Water 500ml	3€
Μεταλλικό Νερό Mineral Water 700ml	5€
Ξυνόνερο 250ml Xinonero 250ml	4€
Ανθρακούχο Νερό San Pellegrino 750ml San Pellegrino 750ml	6€

ΡΟΦΗΜΑΤΑ | BEVERAGES

Thamma Οργανικό Τσάι ζεστό 5€

Πράσινο Τσάι, Μαύρο τσάι, Μέντα, Τσάι του Βουνού, Χαμομήλι

Thamma Organic Hot Tea

Green Tea, Black Tea, Mint, Greek Mountain Tea, Chamomile

Thamma Τσάι κρύο 5€

- Πράσινο τσάι λεμόνι με τζίντζερ & λεμονόχαρτο

Lemon green tea with ginger & lemongrass

- Τσάι του βουνού λεμόνι με Κρητικό μέλι & δίκταμο

Lemon mountain tea with Cretan honey & dittany

- Μαύρο τσάι ροδάκινο με ζαμπούκο

Peach black tea with elderflower

Σοκολάτα ζεστή ή κρύα 6€

Chocolate hot or cold

Φυσικοί Χυμοί 8€

Πορτοκάλι και Γκρέιπφρουτ

Fresh Juices

Orange or Grapefruit

Smoothies

Pink Velvet 7€

Μπανάνα, φράουλες, γάλα, μέλι, βρώμη

Banana, strawberries, milk, honey, oats

Fruit 'n' Protein 8€

Μπανάνα, vegan πρωτεΐνη σοκολάτα, γάλα βρώμης

Banana, vegan chocolate protein, oat milk

Χειροποίητα Αναψυκτικά Bite | Bite Homemade Refreshments 7€

- Lemon, Lime & Ginger

- Strawberry, Raspberry & Buchu

Τα ζυμάρια είναι από Ελληνικά, σταρένια αλεύρα και 48ωρης ωρίμανσης.
Our pizza doughs are made with a 48-hour cold fermentation and Greek wheat flour.

*Το τυρί φέτα αποτελεί προϊόν Π.Ο.Π. (Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης).
* The feta cheese is a P.D.O. product (Protected Designation of Origin).

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 the finest quality sunflower oil for 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 in 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 must have a printed form available in a particular location near the exit to register complaints.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).
The consumer must only pay if the payment notice has been received (receipt-invoice).

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χρήστος Παπαθεοδώρου
Market Inspector: Christos Papatheodorou

Ⓥ Χορτοφαγικό | Vegetarian

Ⓝ Ξηροί Καρποί | Nuts

ⓖⓕ Χωρίς Γλουτένη | Gluten Free



Athens Luxury Hotel

