

• FOOD MENU •

Κουβέρ ανά άτομο 2.5€
Φρεσκοψημένο ψωμί με μαριναρισμένες ελιές και ελαιόλαδο και κρέμα λιαστής τομάτας
Cover Charge per guest
Freshly baked bread served with marinated olives, Greek olive oil and sun-dried tomato cream

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Ελληνική 17€
Ντοματίνια, κρέμα φέτας Π.Ο.Π, γλυκόξινη πιπεριά, πίκλα αγγούρι, ελιές και τραγανή λαδόπιτα

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

Σαλάτα Καίσαρα 18€
Κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, παρμεζάνα, καλαμπόκι, προζυμμένα κρουτόν και dressing με αντζούγια

Caesar salad
Chicken, crispy bacon, parmesan, sweet corn, sourdough croutons and anchovy dressing

Πράσινα σαλατικά (VEG), (G.F) 17€
Φρούτα εποχής, ντρέσινγκ μελιού, ανθότυρο και παστέλι φουντουκιού

Green leaves salad
Seasonal fruits, honey dressing, anothotyro cheese and hazelnut crumble (V) (N)

SANDWICHES & BURGERS

Panuzzo sandwich με γύρο χοιρινό 16€
Φρέσκια τομάτα, γιαούρτι, μαϊντανό, πάπρικα και φρέσκο κρεμμύδι
Pork "gyros" panuzzo sandwich
Fresh tomato, Greek yoghurt, parsley, paprika and spring onion

Panuzzo sandwich με μοσχαρίσια στηθοπλευρά 19€
γκρεμολάτα, λάχανο, σάλτσα γλυκό τσίλι, φουντούκι και κόλιανδρο
Panuzzo sandwich with tender beef short ribs
Gremolata, crunchy cabbage, sweet chili sauce, toasted hazelnuts and fresh cilantro

Φαλάφελ σε ψωμί πίτσας 14€
Γιαούρτι με ταχίνι, πίκλα αγγούρι, μελιτζάνα, μαρούλι και σάλτσα τομάτας

Falafel in pizza bread
Greek yoghurt with tahini, pickled cucumber, eggplant, lettuce and tomato sauce (V)

Κοτόπουλο πανέ σε χειροποίητο ψωμί brioche 19€
Μαγιονέζα με σχινόπρασο, αβοκάντο γουακαμόλε, παρμεζάνα και φύλλα ρόκας

Crispy fried chicken burger in a homemade brioche bun
Chive mayonnaise, avocado guacamole, parmesan and rocket

Burger black angus με χειροποίητο ψωμί brioche 20€
Smashed burger, τυρί τσένταρ, πίκλα αγγούρι, homemade BBQ και μαρούλι

Black Angus smashed burger in a homemade brioche bun
Cheddar cheese, pickled cucumber, BBQ sauce and lettuce

ΠΙΤΣΑ | PIZZA

Μαργαρίτα Σάλτσα τομάτας, μπουράτα, φύλλα βασιλικού και ελαιόλαδο Margherita pizza Fresh tomato sauce, burrata, basil leaves and olive oil (V)	16€
Pizza Πεπερόνι Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, μέλι με τσίλι Pepperoni pizza Tomato sauce, mozzarella and chili-infused honey	17€
Pizza 4 τυριά (V) Παρμεζάνα, γραβιέρα, φέτα και μοτσαρέλα Four cheese pizza Parmesan, graviera, feta and mozzarella	19€
Ελληνική pizza (V) Σάλτσα τομάτας, πιπεριές, ελιές, φέτα και πέστο ρίγανης Greek pizza Tomato sauce, peppers, olives, feta cheese and oregano pesto	18€
Pizza μπέικον Μανιτάρια, μοτσαρέλα, BBQ, σχινόπρασο Bacon pizza Mushrooms, mozzarella, BBQ sauce and chives	19€
Pizza με κρέμα παρμεζάνας Γκουαντσάλε, σάλτσα τομάτα, τομάτα κονφί και σχινόπρασο Parmesan cream pizza Guanciale, tomato sauce, confit tomato and chives	20€

*Τα ζυμάρια μας είναι 48ωρης ωρίμανσης παρασκευασμένα με Ελληνικά, σπαρένια άλευρα

*Our pizza doughs are made with a 48-hour cold fermentation and Greek wheat flours

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Ραβανί με μαστίχα , κρεμέ λεμόνι και παγωτό καϊμάκι Semolina cake infused with mastiha, lemon cream and kaymak ice cream	12€
Brownie σοκολάτας με αλατισμένη καραμέλα και παγωτό φυστικοβούτυρο Chocolate brownie with salted caramel and peanut butter ice cream	13€
Ποικιλία Ελληνικών τυριών με συνοδεία από κριτσίνια και chutney με σταφίδες Selection of Greek cheeses with breadsticks and raisin chutney	22€
Ποικιλία αλλαντικών & τυριών 21€ Selection of cold cuts & cheeses	
Ποικιλία από φρούτα εποχής Assortment of seasonal fresh fruits	17€
Παγωτά Βέλγικη σοκολάτα, βανίλια Μαδαγασκάρης, σορμπέ φράουλα, καϊμάκι Ice cream selection Belgian chocolate, Madagascar vanilla, strawberry sorbet, kaimaki cream	4€/scoop

• DRINKS MENU •

ΑΠΕΡΙΤΙΦ | APERITIVOS

Mastiha Spritz Mastiha Skinos spirit, pink grapefruit soda, prosecco	13€
Aperol Spritz	13€
Luna Rosata Spritz Ramazzotti Aperitivo, prosecco, soda water	13€

SIGNATURE COCKTAILS

Curated by Mr. Dimitris Kiakos, renowned as "The GinFather"

Tommy's Margarita Tequila blanco, αγαύη, εσπεριδοειδή, πιπεριά chili Tequila blanco, agave, citrus, chili pepper	18€
Adam & Eve Negroni London dry gin, γλυκό vermouth, φύλλα συκιάς, Italian bitter London dry gin, sweet vermouth, fig leaves, Italian bitter	16€
Passion Fruit Gimlet Vodka, passion fruit, εσπεριδοειδή Vodka, passion fruit, citrus	17€
Tarragon & Tonic London dry gin, εστραγκόν, βανίλια, premium tonic water London dry gin, fresh tarragon, vanilla, premium tonic water	15€
Sichuan Old fashioned Spiced rum, πιπέρι sichuan, ιβίσκος, ζάχαρη, bitters Spiced rum, sichuan pepper, hibiscus, sugar, bitters	17€
Strawberry Spritz Φράουλα, tomato cordial, εσπεριδοειδή, prosecco, Aperol Strawberry, tomato cordial, citrus fruits, prosecco, Aperol	15€
Espresso martini Vodka, espresso cordial, cardamom, agave Vodka, espresso cordial, κάρδαμο, αγαύη	17€

SIGNATURE NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Slim Americano 0% alc. sweet vermouth, 0% alc. Italian bitter, ελληνικός καφές, σόδα κεράσι 0% alc. sweet vermouth, 0% alc. Italian bitter, Greek coffee, cherry soda	14€
Spicy Pineapple Ανανάς, κάρδαμο, εσπεριδοειδή, ginger beer Pineapple, cardamom, citrus, ginger beer	14€

• Wines By the glass

SPARKLING & CHAMPAGNES

NV Pierre Peters, Cuvee de Reserve Blanc de Blanc	125ml	24€
Brut Cuvee Speciale, Domaine Karanika		11€
Bianca Vigna Prosecco DOCG		10€
Solicello Moscato D'Asti		10€

WHITE WINES

Kouloura, Artemis Karamolegkos Winery Assyrtiko, Greece, Santorini	150ml	15€
Malagouzia Single Vineyard "Chelones", Alpha Estate Malagouzia, Greece, Florina		11€
A priori, Novus Winery Moschofilero, Greece, Mantinea		10€
Vasilisses, Lyrarakis Winery Vidiano, Greece		10€
Chablis, Le Domaine d'Henri Chardonnay, France, Chablis		13€
Pinot Grigio, Lis Neris Estate Pinot Grigio, Italy, Friuli		11€
Two Peaks, Peter Griebeler Sauvignon Blanc, New Zealand, Marlborough		11€
Riesling, Thorle Riesling, Germany, Rheinhessen		10€

ROSE WINES

One-1, Samartzis Wines Mouhtaros, Greece, Boeotia	150ml	11€
Mythic River, Gofas Estate Agiorgitiko, Greece, Nemea		11€
Miraval, Chateau de Miraval Cinsault - Grenache Rouge - Syrah - Rolle, France, Provence		14€

RED WINES

Nemea, Aivalis Winery Agiorgitiko, Greece, Nemea	150ml	12€
Kali Riza, Kir-Yianni Estate Xinomavro, Greece, Naoussa		12€
Bordeaux Supérieur, Chateau Pertign Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc, France, Bordeaux		13€

• *By the bottle 750ml* •

SPARKLING & CHAMPAGNES

Veuve Clicquot Ponsardin Brut Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier, France, Champagne	165€
Veuve Clicquot Ponsardin Rose Pinot Noir – Pinot Meunier, France, Champagne	185€
NV Pierre Peters, Cuvee de Reserve Blanc de Blanc Chardonnay, France, Champagne	135€
Brut Cuvee Speciale, Domaine Karanika Assyrtiko – Ksinomavro, Greece, Amyntaio	62€
Bianca Vigna Prosecco DOCG Glera – Pinot Blanc, Italy, Conegliano Valdobbiadene	55€
Solicello Moscato D'Asti Moscato, Italy, Piedmont	55€

WHITE WINES

Malagouzia Single Vineyard "Chelones", Alpha Estate Malagouzia, Greece, Florina	42€
A priori, Novus Winery Moschofilero, Greece, Mantinea	35€
Vasilisses, Lyrarakis Winery Vidiano, Greece	39€
Kouloura, Artemis Karamolegkos Winery Assyrtiko, Greece, Santorini	74€
Phenomena, Markou Vineyards Savatiano, Greece, Attica	48€
Chardonnay Fume, Muses Estate Chardonnay, Greece, Boeotia	52€
Chablis, Le Domaine d'Henri Chardonnay, France, Chablis	68€
Pinot Grigio, Lis Neris Estate Pinot Grigio, Italy, Friuli	54€
Two Peaks, Peter Griebeler Sauvignon Blanc, New Zealand, Marlborough	45€
Riesling, Thorle Riesling, Germany, Rheinhessen	48€

ROSE WINES

One-1, Samartzis Wines Mouhtaros, Greece, Boeotia	45€
Apla Rose, Oenops Wines Xinomavro – Limniona – Mavroudi, Greece, Drama	40€
Lenga Pink, Avantis Estate Mavrokoudoura – Gewurztraminer, Greece, Euboea Island	42€
Mythic River, Gofas Estate Agiorgitiko, Greece, Nemea	45€
Miraval, Chateau de Miraval Cinsault – Grenache Rouge – Syrah – Rolle, France, Provence	75€
Costa di Rose, Umberto Cesari Sangiovese, Italy, Emilia-Romagna	62€

RED WINES

Nemea, Aivalis Winery Agiorgitiko, Greece, Nemea	45€
Kali Riza, Kir-Yianni Estate Xinomavro, Greece, Naoussa	50€
Limnio, Vourvoukelis Winery Limnio, Greece, Thrace	50€
Sera Silva, Silva Wines Cabernet Sauvignon – Mandilari, Greece, Crete Island	46€
Limniona, Domaine Zafeirakis Limniona, Greece, Thessaly	69€
Bourgogne, David Duband Pinot Noir, France, Bourgogne	70€
Bordeaux Supérieur, Chateau Pertign Merlot – Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc, France, Bordeaux	56€
Villard Expression Syrah Reserve, Villard Syrah, Chile, Casablanca	47€

LOCAL BEERS

Dathenes Draft
Lager beer 500ml

7€

Voreia
Pilsner beer 330ml

7€

Blue Monkey
Pale Ale beer 330ml

7€

Corfu Amorosa
Weiss beer 500ml

8€

Ikariotissa
Alcohol free beer 330ml

7€

EAU DE VIE

50ml

Dark Cave
παλαιωμένο τσίπουρο

14€

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

14€

Grappa Nonino Tradizionale

13€

SPIRITS (50ml)

WHISKEY

Johnnie Walker Black Label	12€
Chivas Regal	12€
Lagavulin 16 y.o.	25€
Jameson	11€
Jack Daniel's	12€

VODKA

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

RUM

El Dorado Blanco	12€
Havana Club	12€
Mount Gay Black Barrel	16€
Diplomático Exclusiva Reserva 12 y.o.	16€

TEQUILA

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

GIN

Tanqueray	12€
Hendrick's	14€
Grace	15€
Monkey Dry 47	16€

APERITIF / LIQUEUR / BRANDY

Skinos Mastiha	11€
Dolin Vermouth White	11€
Aperol	10€
Campari	11€
Otto's Athens Vermouth	11€
Metaxa 12*	12€
Courvouisier	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	6€
Λάττε Ζεστό ή Κρύο Latte or Iced latte	6€
Flat White Ζεστό ή Κρύο Flat White Hot or Iced	6€
Ελληνικός Greek Coffee	4€
Ελληνικός Διπλός Greek Coffee Double	5€
Καφές Φίλτρου Filter Coffee	5€
Στιγμαίος Καφές Instant Coffee (frappe)	5€

SOFT DRINKS

Coca Cola Coca Cola Zero Coca Cola Light	5€
--	----

PREMIUM ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ PREMIUM GREEK REFRESHMENTS

Κρίνος

Φράουλα Strawberry • Λεμόνι Lemon • Πορτοκάλι Orange	
Γκαζόζα Sweet & Sour Lemon Soda	

Χειροποίητα Αναψυκτικά Bite | Bite Homemade Refreshments

- Lemon, Lime & Ginger
- Strawberry, Raspberry

ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ | BOTTLED WATER

Μεταλλικό Νερό 500ml Mineral Water 500ml	4€
Μεταλλικό Νερό 700ml 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

6€

• 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

7€

Mix

Apple, orange, pineapple, mango

Protein

Banana, strawberry, apple, yogurt

Τα ζυμάρια είναι από Ελληνικά, σταρένια άλευρα 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

