



ATHENS PLAZA

HOTEL

Fried Eggs | 14

Waffle / Bacon / Maple syrup
Βάφλα / Μπέικον / σιρόπι Σφενδάμου

Scrambled Eggs | 16

Avocado on monastery Bread / smoked Salmon / black Caviar
Αβοκάντο σε μοναστηριακό Ψωμί / καπνιστό Σολομό / Χαβιάρι

Poached Eggs | 15

Butter *Croissant / Avocado cream / Watercress / grated Gruyere / Nduja Oil
*Κρουασάν Βουτύρου / κρέμα Αβοκάντο / Νεροκάρδαμο
τριμμένη Γραβιέρα / Λάδι Nduja

"Shakshuka" Simmered Eggs | 16

Spicy Tomato sauce / colorful Peppers / Feta crumble / straw Potatoes
smoked Paprika & Yogurt Dip
Πικάντικη σάλτσα Τομάτας / πολύχρωμες Πιπεριές / τριμμένη Φέτα
Πατάτες "άχυρο" / καπνιστή Πάπρικα & ντιπ Γιαουρτιού

Eggs Benedict | 16

Sando Buns / smoked Ham / Hollandaise sauce / grilled Asparagus
Cherry Tomatoes / hash brown Potatoes
Sando Buns / καπνιστό Ζαμπόν / σάλτσα Hollandaise /
Σπαράγγια στην σχάρα / Τοματίνια / Πατάτες hash brown

Egg White Omelette | 15

Baby Spinach / wild Mushrooms / Kale salad / toasted Almonds
Chives / "Oxymeli" dressing
Baby Σπανάκι / άγρια Μανιτάρια / σαλάτα Kale /
Αμύγδαλα καβουρδισμένα / Σχοινόπρασο / dressing Οξύμελι

Ciabatta | 22

Braised Beef short ribs / Sour Cream / crispy Onion
melted Cheddar Cheese / Fried sweet Potatoes / Hoisin Mayonnaise
Σιγομαγειρεμένος Μοσχαρίσιος σιδηρόδρομος / Ξινή Κρέμα /
τραγανό Κρεμμύδι / λιωμένο Cheddar
τηγανιτές Γλυκοπατάτες / Μαγιονέζα με σάλτσα Hoisin

Tortilla Wrap | 15

Grilled miso glazed Eggplant / Chickpeas / grated Carrot
spicy vegan Mayonnaise / Baby Rocket leaves
Ψητή Μελιτζάνα σχάρας με πάστα Miso / Ρεβίθια / τριμμένο Καρότο
πικάντικη vegan Μαγιονέζα φύλλα άγριας Ρόκας

Club Sandwich | 18

Sando Bun / Bacon / Lettuce / Tomato / Egg / Fried Chicken
Cretan Gruyere / Honey Mustard Mayonnaise / French fries
Sando Bun / Μπέικον / Μαρούλι / Τομάτα / Αυγό / Τηγανητό Κοτόπουλο
Γραβιέρα Κρήτης / Μαγιονέζα με Μουστάρδα Μελιού / Πατάτες τηγανιτές

Toast | 12

Ham or Turkey / Tomato / French fries or Mesclun salad
with Honey Mustard dressing
Ζαμπόν ή Γαλοπούλα / Τομάτα / Πατάτες τηγανιτές ή ανάμεικτη Σαλάτα
με dressing Μουστάρδας Μελιού

Cauliflower Buffalo Wings | 16

Vegan Ranch sauce & toasted Sesame
σάλτσα Ranch & καβουρδισμένο Σουσάμι

Black Angus Beef Burger | 22

Tomato / Lettuce / Brie / smoked Pancetta chutney /
Bourbon Mayonnaise / Fried potatoes & fleur de sel
Τομάτα / Μαρούλι / Brie / Chutney καπνιστής Πανσέτας / Μαγιονέζα Bourbon
Πατάτες τηγανιτές & ανθό Αλατιού

SALADS

*Tuna Tataki in Sesame Crust | 22

Salad / Fennel / Avocado spicy Mayonnaise / burnt Lime / pickled black Radish
Σαλάτα / Μαραθόριζα / πικάντικη Μαγιονέζα Αβοκάντο
καμένο Μοσχολέμονο / μαύρο Ραπανάκι πίκλα

Caesar's Salad | 18

Iceberg / Escarole / fried Chicken / Bacon / Croutons
Parmesan Cheese / Caesar's dressing / Corn
Iceberg / Αντίδι / τηγανιτό Κοτόπουλο / Μπέικον
Κρουτόν / Παρμεζάνα / dressing Καίσαρα / Καλαμπόκι

Kale & Baby Spinach Salad | 15

Apple / Cranberries / Walnuts / Mustard dressing
Μήλα / Cranberries / Καρύδια / dressing Μουστάρδας

Greek Salad | 16

Colorful Cherry Tomatoes / Cucumber / Onions / P.D.O Feta Cheese from Epirus
Banana Pepper / fresh Oregano / extra virgin Olive Oil
Πολύχρωμα Τοματίνια / Αγγούρι / Κρεμμύδι / Φέτα Ηπείρου Π.Ο.Π.
Πιπεριά Κέρατο / φρέσκια Ρίγανη / έξτρα παρθένο Ελαιόλαδο

Bread Basket | 4

Olive Oil / Tomato paste / Olives
Ελαιόλαδο / πάστα Τομάτας / Ελιές

PIZZA

Margherita | 18 (Vegan option available)

Sourdough Pizza / San Marzano Tomato / Mozzarella / fresh Basil
Προζυμένια Πίτσα / Τομάτα San Marzano / Μοτσαρέλα / φρέσκο Βασιλικό

Maple | 20

Sourdough Pizza / San Marzano Tomato / Guanciale slices
Caramelised Onion / Maple syrup
Προζυμένια Πίτσα / Τομάτα San Marzano / φέτες από Χοιρινό Μάγουλο
Καραμελωμένο Κρεμμύδι / σιρόπι Σφενδάμου

Mortadella | 22

Sourdough Pizza / baby Mozzarella / Pistachio pesto / Mortadella
Προζυμένια Πίτσα / baby Mozzarella / pesto φιστικιού Αιγίνης / Μορταδέλα

*We use 3 years old sourdough starter
and our dough fermented 48h in the fridge.
Το προζύμι που χρησιμοποιούμε είναι 3 ετών
& η ζύμη της πίτσας ωριμάζει 48ώρες στο ψυγείο.*

PASTA

Maccheroncini a la Carbonara | 18

Egg Yolk / Guanciale / Pecorino
Κρόκος Αυγού / Χοιρινό Μάγουλο / Πεκορίνο

Shrimp Tartare Chitarra | 24

Fresh Chitarra spaghetti/ Shrimp tartare / Citrus sauce / burnt Lemon
Φρέσκα σπαγγέτι Chitarra / ταρτάρ Γαρίδας
σάλτσα Εσπεριδοειδών / καμένο Λεμόνι

Beef Ragu Mafaldine | 22

Slow cooked Beef ragu / "Katiki" PDO Cheese from Domokos / Chives
Σιγομαγειρεμένο Μοσχάρι ραγού / Κατίκι Π.Ο.Π Δομοκού / Σχοινόπρασο

Gnocchi Pesto | 18 (Vegan option available)

Rocket leaves pesto / Kaskavali Cheese from Lemnos
Pesto Ρόκας / Κασκαβάλι Λήμνου

Gluten free Pasta Available.

SWEET TREATS

Banana Oat Pancakes | 14



Griotte Marmalade / Almond crumble
Μαρμελάδα Αγριοκέρασο / crumble Αμυγδάλου

Classic Pancakes | 14

Hazelnut praline / Cookies / forest Fruits / toasted Hazelnuts
Πραλίνα Φουντουκιού / Μπισκότο / Φρούτα του δάσους
καβουρδισμένα Φουντούκια

Sheep Yoghurt | 12

Fruit salad / P.D.O Honey from Argos / Walnuts
Φρουτοσαλάτα / Μέλι Ανθέων ΠΟΠ Άργους / Καρύδια

Fruit salad | 12



DESSERTS

Please ask your waiter about our Desserts of the Day,
or choose your favorite from our Pastry Display Case.
We will be delighted to assist you!

Ρωτήστε μας για τα Επιδόρπια της Ημέρας
ή επιλέξτε το αγαπημένο σας από τη βιτρίνα με τα γλυκά μας.
Θα χαρούμε να σας εξυπηρετήσουμε!

Pastry Chef Nikos Tsolis

ICE CREAM & MILKSHAKE

Ice Cream | 2 scoops 12 | 3 scoops 15

Vanilla
Vanilla Caramel Brownie
Gianduja
Pistachio
Cafe
Strawberry Sorbet



Milkshake | 12

Vanilla
Vanilla Caramel Brownie
Gianduja
Pistachio
Cafe
Strawberry Sorbet



Vegan Vegetarian Gluten free

BEVERAGE LIST

WATER

Mineral Still

Aqua Carpatica 330ml | 5

Aqua Carpatica 750ml | 7

Mineral Sparkling

Aqua Carpatica 330ml | 6.5

Aqua Carpatica 750ml | 9.5

Xino Nero 250ml | 5.5

Xino Nero 750ml | 9.5

REFRESHMENTS

Fresh Juices

Fresh Orange Juice | 10

Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι

Fresh Fruit Juice | 10

Φρέσκος Χυμός Φρούτων

Lemonades

Homemade Lemonade | 10

Fresh lemon / Brown sugar / Two Cents Plain Soda

Holy Ginger Lemonade | 12

Jasmine & Elderflower | 12

Smoothies

Tropical Tango | 12

Mango / Apple / Pineapple / Kiwi / Melon / Pear

Berry Booster | 12

Blueberry / Strawberry / Apple / Pear

Green Machine | 12

Pineapple / Apple / Banana / Broccoli / Pear / Celery / Spinach

SOFT
DRINKS

Coca-Cola Regular | 6.5

Coca-Cola Light | 6.5

Coca-Cola Zero | 6.5

Sprite | 6.5

Schweppes Ginger Ale | 6.5

ARTISANAL
BEVERAGE

Three Cents

Ginger Beer | 7

Pink Grapefruit Soda | 7

Two Cents plain Soda | 7

Tonic Water | 7

Fig Leaf Soda | 7

SPECIALITY COFFEE

Freshly Roasted

Hot

- Espresso Single | 6
- Espresso Double | 7
- Cappuccino Single | 7
- Cappuccino Double | 8
- Latte | 8
- Flat White | 8
- Americano | 7
- Mocha | 8
- Nescafe | 6
- Filter Coffee | 7

Iced

- Freddo Espresso | 7
- Freddo Cappuccino | 8
- Filter Coffee | 7
- Cold Brew | 10
- Nescafe Frappe | 6

The Classic Ones

- Greek Coffee Single | 6
- Greek Coffee Double | 7
- Irish Coffee | 14
- Cafe Au Lait | 10
- Affogato Double | 10

Please ask for milk of your preference:
Full fat / Low fat / Lactose free / Almond / Soy / Coconut / Oat

TEA

- Kandy | 8**
Ceylon Black tea- Pairs Well with Milk
- Dumbara Valley | 8**
Light Green tea for all day long. It comes from the tea fields of Dumbara Valley in the Southwest of Sri Lanka
- Ginger Lemon | 8**
Green Chinese Sencha tea, Ginger, Lemon Peel
- Jasmine Flowers | 8**
Ceylon Green Tea / Jasmine Flowers
- Little Prince | 8**
Apple / Grape / Strawberry / Hibiscus / Chamomile / Rosehip
- Chamomile | 8**
Organic Chamomile flowers from mt. Othrys in Greece
- Greek Mountain Tea | 8**
From Organic cultivation on mt. Olympus
- Organic Matcha Tea | 10**
Prepared with milk of your own preference

CHOCOLATE

- Hot or Cold | 8**
- Milk Chocolate**
- Bitter Chocolate**
- Salted Caramel Chocolate**
- White Chocolate**

COCKTAILS

Morning Spirits | 16

Bloody Maria

Mezcal / Tomato Juice / Port / Hot sauce
Lemon / Worcestershire Sauce / Spices

Espresso Tonic

X Espresso Vodka / Patron Cafe / Espresso
Syrup / Three Cents Tonic Water

Crimson Spark

Seiradi PFC Rose Vin mousseux / Blueberry Compote
Maraschino / Bitters

Spritzers | 14

Aperol

Seiradi PFC Rosé Vin mousseux
Two Cents plain Soda

Campari

Artisti demi-sec
Two Cents plain Soda

Hugo

St. Germain / Artisti demi – sec
Two Cents plain Soda

Elderflower non-alcoholic

Prosecco 0% / Elderflower
Maraschino

Sip the Classics | 16

"Indulge in drinks that are as iconic
as they are delicious"

BEER SELECTION

Greek Craft

"Not Deep" Sea Salt Lager 330ml | 9

Midnight Circus Microbrewery

"Play Punk" Greek Stout 330ml | 9

Midnight Circus Microbrewery

"Nisos" Pilsner 330ml | 9

Cyclades Micro Brewery

"Amorosa" Weiss 500ml | 12

Corfu Brewery

Greek Mainstream | 9

"Νύμφη" Hoppy Lager

"D'athenes" Lager

"Alfa" Lager

"Fix 0%"

Cider | 9

Kopparberg Strawberry & Lime

	50ml
Ouzo Varvagianni Origin: Greece	10
Kentri Honey Spirit Origin: Greece Double distillation of grape & honey -can be served hot	10
Strawbar Platinum Origin: Greece Triple distilled Wild Strawberry spirit	12
O/ Purist Tsipouro Origin: Greece Double distilled Grape spirit	10
Manifesto Greco barrel aged Tsipouro Origin: Greece Barrel aged, Double distilled Grape spirit	12
Katsaros Limoncello Origin: Greece	10
Majuni Liqueur Origin: Greece Botanical Spirit	10
Stichion Masticha Origin: Greece Liqueur from Masticha Tree Sap	10
Sambuca Molinari extra Origin: Italy	10
Amaro Averna Origin: Sicily	10
Port Sandeman Origin: Portugal	10
Disaronno original Origin: Italy	12
Disaronno Velvet Origin: Italy	14
Nonino Grappa di Chardonnay Origin: Italy	12
Campari Origin: Italy	10

Spirits from Around the World to start and Finish



- This establishment is obliged to have printed documents in a safe case by the exit, for the purpose of registering any complaints.
- This establishment is obliged by Greek law to issue legalization checks.
 - The guest is not obligated to pay if the notice of payment has not been received (Receipt – Invoice)
- Extra virgin oil is utilized in the preparation of food products.
 - Seed oil is utilized in fried food preparation.
- All of our recipes are prepared from the freshest ingredients. Some of them may be quick-frozen (IQF method) or freshly caught, depending on the season and availability.
 - Our frozen products are marked (*)
 - Prices are inclusive of VAT and municipal tax.

- Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε θήκη δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
- Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση διπλότυπων αποδείξεων θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.
 - Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (Απόδειξη – Τιμολόγιο).
- Για την προετοιμασία του φαγητού χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
- Για την προετοιμασία τηγανητών παρασκευών, χρησιμοποιείται σπορέλαιο.
 - Όλες οι συνταγές μας ετοιμάζονται από τα πιο φρέσκα υλικά. Ορισμένα από αυτά ενδέχεται να είναι ταχείας ψύξεως (μέθοδος IQF), ανάλογα με την εποχή και τη διαθεσιμότητα.
 - Τα προϊόντα βαθιάς κατάψυξης έχουν την σήμανση (*)
 - Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο.

If you have any allergies or food intolerances, please notify our staff immediately.
 Παρακαλούμε σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας ενημερώστε άμεσα το προσωπικό μας.

Αγορανομικός υπεύθυνος:
 Person in charge in case of market inspection:
 Kalovirnas Konstantinos