



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

BEVERAGE LIST

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

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



ATHENS PLAZA

HOTEL

***Tuna Tartare | 20**

Crispy Cracker / Avocado cream
Τραγανό Κράκερ / κρέμα Αβοκάντο

***Beef Carpaccio | 20**

Horseradish sauce / Green Salad / Parmesan flakes / Cherry Tomatoes
Σάλτσα Χρένου / Πράσινη Σαλάτα / Νιφάδες Παρμεζάνας / Τοματίνια

Smoked *Salmon on Dinkel | 18

Yoghurt sauce / Radish / Pickled Cucumber / Watercress leaves
Σάλτσα Γιαουρτιού / Ραπανάκι / Πίκλα Αγγούρι / Φύλλα Νεροκάρδαμο

Parma Bruschetta | 18

Parma Ham / Brie / Balsamic glaze
P.D.O. Artichokes from Tinos Island / Rocket leaves
Προσούτο / Brie / Γλάσο Βαλσάμικο
Π.Ο.Π. Αγκινάρες Τήνου / Φύλλα Ρόκας

Coppa Bruschetta | 18

Greek black Pig Coppa / Poached Pear in Samos Wine / Gorgonzola
Coppa Ελληνικού μαύρου Χοίρου / Αχλάδι ποσέ σε κρασί Σάμος
Τυρί Gorgonzola

Short Ribs mini Burgers | 22

Braised Beef short Ribs / Sour Cream / Crispy Onion
Melted Cheddar cheese / Fried Sweet Potatoes / Hoisin Mayonnaise
Μοσχαρίσια Παϊδάκια σιγομαγειρεμένα / Ξινή Κρέμα
Τραγανό Κρεμμύδι / Λιωμένο Τσένταρ
Τηγανητές Γλυκοπατάτες / Μαγιονέζα Hoisin

Tagliatta Inside Skirt Steak | 36

Roasted baby Potatoes / Confit Cherry Tomatoes
Rocket leaves / Parmesan flakes / Béarnaise sauce
Ψητές Πατάτες baby / Τοματίνια confit / Φύλλα Ρόκας
Νιφάδες Παρμεζάνας / Σάλτσα Béarnaise

Cauliflower Buffalo Wings | 16

Vegan Ranch sauce & Toasted Sesame
Σάλτσα Ranch & Καβουρδισμένο Σουσάμι

Fried Sweet Potatoes | 12

Guacamole & smoked Paprika
Γουακαμόλε & Καπνιστή Πάπρικα



Vegan



Vegetarian



Gluten free

WINE TASTING

*Discover Greece in Every Sip, Six Curated Wines to Explore
(6 glasses of 50ml each)*

Symphony of Whites | 40 / person

Exploring Elegant Wines

Wine Tasting Journey | 60 / person

Crisp Whites to Bold Reds

Exclusive Private Tasting with Our Wine Specialist / 120 person

Book Your Personalized Experience Today.

Immerse yourself in a world of exceptional wines with a private, one-on-one tasting session guided by our expert Wine Specialist. Tailored to your preferences, this exclusive experience is designed to elevate your wine journey.

Available upon request – Limited slots for an intimate and bespoke experience.

PLATTERS

Cheese Platter for 2 or 4 persons | 22 / 36

Fig marmalade / Breadsticks / Nuts

Μαρμελάδα Σύκο / Κριτσίνια / Ξηρούς Καρπούς

Cheese & Cold Cuts Platter for 2 or 4 persons | 26 / 40

Fig marmalade / Breadsticks / Nuts

Μαρμελάδα Σύκο / Κριτσίνια / Ξηρούς Καρπούς

Fruit Platter | 12

Πλατό φρούτων



Vegan



Vegetarian



Gluten free

***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 / Εξτρα παρθένο Ελαιόλαδο

Bread Basket | 4

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



Vegan



Vegetarian



Gluten free

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 / Σχινόπρασο

Gnocchi Pesto | 18 (Vegan option available)

Rocket leaves pesto / Kaskavali Cheese from Lemnos

Pesto Ρόκας / Κασκαβάλι Λήμνου

Gluten free Pasta Available.



Vegan



Vegetarian



Gluten free

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 🍓

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

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

Crafted for the Curious | 16

Olive Affair

O/Purist / Olive Oil
Three Cents Fig Leaf Soda / Salt

Punchlime

Strawbar Platinum / Ramsbury Gin / Banana
Strawberry / Honey / Milk / Lime

Ritual

Ramsbury Vodka / Mastiha
Majuni / Vin Mousseux

Amber Siren

Irish Whiskey / Caramel
Lime / Three Cents Ginger Beer

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"

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

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

50ml | 700ml

WHISKEY SCOTLAND

High Land		
Oban 14yrs		20 200
Glenmorangie 12yrs		16 160
Low Land		
Glenknichie 12yrs		16 160
Kingsbarns Dream to Dram		18 180
Islay		
Laphroaig 10yrs		18 180
Ardbeg 10yrs		22 220
Speyside		
Glenfidich 12yrs		15 150
Macallan 12yrs		32 320
Blended		
Monkey Shoulder		14 140
Johnnie Walker Black Label		12 120

50ml | 700ml

WHISKEY WORLD

Ireland		
Jameson		12 120
Bushmills		12 120
Greenspot		18 180
USA		
Bulleit		14 140
Four roses		12 120
Woodford reserve		18 180
Japan		
Nikka from the barrel		16 160
Fujimi		14 140
Tennessee		
Jack Daniel's		12 120
Jack Daniels Gentleman		14 140

VODKA

50ml | 700ml

Belvedere

Origin: Poland

18 | 180

Grey Goose

Origin: France

18 | 180

Ketel One

Origin: Netherlands

14 | 140

Tito's

Origin: USA

12 | 120

Ramsbury

Origin: U.K.

12 | 120

Xpresso Coffee Vodka

Origin: Austria

14 | 140

GIN

50ml | 700ml

Grace Icon

Origin: Greece

14 | 140

Tanqueray no10

Origin: U.K

14 | 140

Tanqueray 0%

Origin: U.k

12 | 120

Hendrick's

Origin: Scotland

15 | 150

Gin Mare

Origin: Spain

16 | 160

Engine

Origin: Italy

14 | 140

Ramsbury

Origin: U.K.

12 | 120

Roku

Origin: Japan

14 | 140

		50ml 700ml
RUM	Havana Club 3yrs Origin: Cuba	12 120
	Plantation Pineapple Origin: Barbados	14 140
	Chairman's Spiced Origin: Santa Lucia	12 120
	Zaccapa 23 Origin: Guatemala	18 180
	Diplomatico Exclusive Origin: Venezuela	16 160
	Don Papa Origin: Philippines	18 180
		50ml 700ml
TEQUILA MEXICO	Cazadores Blanco	12 120
	Herradura Plata Blanco	14 140
	Cazcabel Coconut	14 140
	Don Julio Reposado	18 180
	Cabo Maya Reposado	16 160
	La Escondida Grande Mezcal	20 200
	Anejo Patron	20 200
	Cafe Patron X.O	18 180
		50ml 700ml
METAXA & COGNAC	Metaxa 7*	12 120
	Metaxa Private Reserve	20 200
	Armagnac V.S.O.P	18 180
	Courvoisier Napoleon	24 240
	Hennesy X.O	48 480

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

- 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



ATHENS PLAZA

HOTEL

GET TO KNOW GREECE THROUGH OUR VINEYARDS



GREEK SPARKLING

The Illustrius Hartman 62

Molavi Estate Karanika

Methode Traditionelle / Extra Brut

Grape: Xinomavro / Romeiko

Region: Naoussa, Macedonia

Notes: Citrus/ ripe exotic Fruits

Orange peel / Biscuits / Honey

Εσπεριδοειδή / ώριμα εξωτικά Φρούτα

φλούδα Πορτοκάλι / Μπισκότα / Μέλι

Artisti Lafazani Estate 10 | 42

Demi Sec

Grape: Moschato

Region: Nemea, Peloponnese

Notes: Ripe Apricot / Peach/ Grape

Flowers / Tropical Fruits

Ωριμο Βερίκοκο / Ροδάκινο / Σταφύλι

Ανθη / Τροπικά Φρούτα

Seiradi Vin Mousseaux Rose PFC 12 | 48

Extra Brut

Grape: Mandilaria/ Monemvasia

Region: Paros, Cyclades

Notes: Berries, Tomato leaves

Μούρα / φύλλα Τομάτας

Karanikas Rose Cuvee 52

Brut

Grape: Limniona/ Xinomavro

Region: Naoussa, Macedonia

Notes: Red Fruits/ Brioche / Citrus

Κόκκινα Φρούτα / Ψωμί μπριός / Εσπεριδοειδή

CHAMPAGNES

375ml | 750ml

Cuvee William Deutz 80 | 150

Brut

Veuve Cliquot 170

Brut

Dom Perignon 550

Brut

Liber Albus Giannopoulos Vineyards 12 | 49

Grape: Kidonitsa
Region: P.G.I. Laconia, Peloponnese
Notes: Apricot / peach / Citrus peel / White Flowers
Βερίκοκο / Ροδάκινο / Φλούδες Εσπεριδοειδών
Λευκά άνθη

Emvlima – Tsakanika Estate 15 | 62

Grape: Barrel aged Viognier
Region: P.G.I. Euboea
Notes: White flesh Fruits / Vanilla / Citrus peel
Λευκόσαρκα Φρούτα / Βανίλια
Φλούδες Εσπεριδοειδών

Tear of the pine – Kehris Winery 12 | 49

Grape: Barrel aged Assyrtiko & pine resin
Region: A.T. Goumenissa, Macedonia
Notes: Citrus aromas / Vanilla and Butter
Rosemary / Thyme / Ginger
Αρώματα Εσπεριδοειδών / Βανίλια και Βούτυρο
Δεντρολίβανο / Θυμάρι / Τζίντζερ

Blanc De Xinomavro – Taralas Estate 14 | 58

Grape: Xinomavro
Region: P.G.I. Imathia, Macedonia
Notes: ripe stone Fruits / green Apple / Quince
Ώριμα Εσπεριδοειδή / πράσινο Μήλο / Κυδώνι

RKAES 758 – Nelion Estate 15 | 65

Grape: Barrel aged Xinisteri
Region: P.D.O. Cyprus
Notes: tropical Fruits / white Plum / Lemon
Τροπικά Φρούτα / λευκό Δαμάσκηνο / Λεμόνι

Verdea – Grampsas Winery 12 | 48

Grape: Skiadopoulo, Pavlos, Goustolidi, White Robola
Region: A.T. Zakynthos, Ionian Islands
Notes: Lemon blossoms / Citrus Fruits / Bergamot
Jasmine / white Fruit / Vanilla
Notes of sweet Spices & a peppery Ginger feel
Άνθη Λεμονιού / Κίτρο / Περγαμόντο / Γιασεμί
Λευκά Φρούτα / Βανίλια
Γλυκά Μπαχαρικά & πιπεράτη αίσθηση

Monarch – Hetero Wines 15 | 62

Grape: Sauvignon Blanc
Region: P.G.I. Amyntaio, Macedonia
Notes: Green Fruits / Citrus
Asparagus / Green Pepper
Πράσινα Φρούτα / Εσπεριδοειδή
Σπαράγγι / Πράσινη Πιπεριά

Seiradi PFC Cuvee Topos 16 | 68

Grape: Barrel aged Monemvassia
Region: P.D.O. Paros, Cyclades
Notes: Citrus / Tropical Fruits
Dried Pineapple / Mineral aftertaste
Εσπεριδοειδή / Τροπικά Φρούτα
Αποξηραμένος Ανανάς / Μεταλλική επίγευση

Pyritis – Artemis Karamolegos Winery 26 | 94

Grape: Barrel Aged Assyrtiko
Region: P.D.O. Santorini, Cyclades
Notes: Ripe Fruits, Citrus Tart
Mineral and Salty aftertaste
Ωριμα Φρούτα / Τάρτα Εσπεριδοειδών
Μεταλλική και αλμυρή επίγευση

Thalassitis – Gaia Estate 21 | 74

Grape: Assyrtiko
Region: P.D.O. Santorini, Cyclades
Notes: Lime / Lemon / green Apple
Subtle Minerality
Λεμόνι / Μοσχολέμονο / Πράσινο Μήλο
Απαλή Μεταλλικότητα

Malagouzia – Manolesakis Estate 14 | 62

Grape: Malagouzia
Region: P.G.I. Drama, Macedonia
Notes: Floral / Citrus / Pineapple / Melon
Άνθη / Εσπεριδοειδή / Ανανάς / Πεπόνι

Chardonnay Alatas 15 | 62

Grape: Barrel aged Chardonnay
Region: P.D.O. Larissa, Thessalia
Notes: Citrus / stone Fruits / Butter aftertaste
Εσπεριδοειδή / πυρηνόκαρπα Φρούτα
Βουτυρένια επίγευση

ROSE

150ml | 750ml

Hilandar Rose 14 | 60

**Ιερα Μονή Χιλανδαρίου
(Hilandar Monastery)**

Grape: Merlot
Region: P.G.I. Mount Athos, Macedonia
Notes: Strawberry / Cherry / Raspberry
Φράουλα / Κεράσι / Σμέουρο

The Route – Kariofyllis Winery 14 | 60

Grape: Mavroudi
Region: P.G.I. Evros, Thrace
Notes: Strawberry / Cherry /
Pomegranate / Floral Freshness
Φράουλα / Κεράσι / Ρόδι / Ανθική Φρεσκάδα

Iliana Malihin Natural Wine 14 | 60

Grape: Liatiko
Region: P.G.I. Rethimno, Crete
Notes: Ripe red Fruits / Cherries
Blackberries / Plums
Ωριμα Κόκκινα Φρούτα / Κεράσια
Μούρα / Δαμάσκηνα

**Elixir Premium Selection
Sabanis Winery** 14 | 62

Grape: Limniona
Region: P.G.I. Aulis, Evia
Notes: Red Fruits / Floral / Herbal / Citrus
Κόκκινα Φρούτα / Ανθη / Εσπεριδοειδή

Anamnon – Kappa Estate 16 | 62

Grape: Xinomavro
Region: P.G.I. Imathia, Macedonia
Notes: Peach / Strawberry / Light Vanilla
Ροδάκινο / Φράουλα / Βανίλια

Seiradi PFC Rose 12 | 44

Grape: Monemvassia/ Mandilaria
Region: P.G.I. Paros, Cyclades
Notes: Blueberries / Strawberry
Cherry / Tomato paste

**Orange Melissaki Gerodeti
Lyrarakis Winery** 15 | 62

Grape: Melissaki
Region: P.G.I. Heraklion, Crete
Notes: Herbal / Lemon balm
White fleshed Fruit
Βοτανικό / Βότανο Μέλισσα
Λευκόσαρκα Φρούτα

RED

150ml | 750ml

Gkikas Winery Cabernet Sauvignon 15 | 62

Grape: Cabernet Sauvignon
Region: P.G.I. Thiva, Central Greece
Notes: Red Fruits / Smoke / Red Peppercorn
Κόκκινα Φρούτα / Καπνός / κόκκινο Πιπέρι

Mega Spilaio- Pinot Noir 14 | 62

Grape: Pinot Noir
Region: P.G.I. Kalavrita, Peloponnese
Notes: red Fruits / Violet / Herbs
Sweet spices / Coffee / Mint
κόκκινα Φρούτα / Βιολέτα / Βότανα
Γλυκά Μπαχαρικά / Καφές / Μέντα

**M Fine Mavroudi
Anatolikos Vineyards** 15 | 65

Grape: Cabernet Sauvignon / Mavroudi
Region: P.G.I. Xanthi, Thrace
Notes: Red and Black Fruits / Dried plum / Fig / Nuts
Κόκκινα και μαύρα Φρούτα
Αποξηραμένο Δαμάσκηνο / Σύκο / Ξηροί Καρποί

Seiradi PFC Topos 18 | 70

Grape: Mandilaria
Region: P.D.O. Paros, Cyclades
Notes: Fruity bouquet / Red Currants
Sour Cherries / Notes of Tomato leaves
Ανθικό / Κόκκινα Φραγκοστάφυλλα
Βύσσина / Φύλλα Τομάτας

Monolithos – Mpairaktaris Winery 14 | 62

Grape: Agiorgitiko
Region: P.D.O. Nemea, Peloponnese
Notes: Plum / black Currant / Vanilla
Cinnamon / Oak / Peppercorn / Chocolate
Δαμάσκηνο / μαύρο Φραγκοστάφυλλο / Βανίλια
Κανέλλα / Δρύς / Πιπέρι / Σοκολάτα

Ventum – Spanoudis Winery 14 | 62

Grape: Xinomavro
Region: P.G.I. Goumenissa, Macedonia
Notes: Ripe fruit / Plum / Tomato
Roasted Spices / Dill notes
Ωριμα Φρούτα / Δαμάσκηνο / Τομάτα
Καβουρδισμένα Μπαχαρικά / Ανιθος

Turtles- Alpha Estate 16 | 68

Grape: Syrah
Region: P.G.I. Amyndaion, Macedonia
Notes: Leather / Cherry brandy / Peppercorn
Plum / Vanilla / Wood / Mocha and Toffee hints
Δέρμα / Μπράντι Κεράσι / Πιπέρι / Δαμάσκηνο
Βανίλια / Ξύλο / Μόκα και Καραμέλα

DESSERT

60ml  | 500ml 

Vinsanto Santo Wines 14 | 82

Grape: Assyrtiko | Aidani

Region: P.D.O.Santorini, Cyclades

La Terra Grand Cru 11 | 46

Limnos Organic Wines

Grape: Alexandria Muscat

Region: P.D.O. Lemnos, Dodekanese

GREEK VERMOUTH

60ml  | 750ml 

Veroni Dry – Kir Yianni 12 | 120

Veroni rosso – Kir Yianni 12 | 120



ATHENS PLAZA
HOTEL

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει
εαν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο
(απόδειξη – τιμολόγιο).

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι.

Consumer is not obliged to pay
if the notice of payment has not been received
(Receipt – Invoice)

Prices include all legal taxes.