



ATHENS PLAZA

H O T E L

M E N U



BREAKFAST

09:00 - 13:00

Pancakes με Μπανάνα & Βρώμη
σερβίρεται με Μαρμελάδα Αγριοκέρασο & Crumble Αμυγδάλου

Banana Oat Pancakes

served with Griotte Marmalade & Almond crumble

12,00€ 

Βάφλα με τραγανό Μπέικον
τηγαντό Αυγό & σιρόπι Σφενδάμου

Waffle with crispy Bacon

fried Egg & Maple syrup

14,00€

Ομελέτα με ασπράδια
baby σπανάκι & άγρια μανιτάρια, σερβίρεται με Σαλάτα Kale, Τοματίνια, Σχοινόπρασο
Αβοκάντο & dressing καμένου Λεμονιού

Egg White Omelet

with baby Spinach & wild Mushrooms, Served with kale salad, cherry tomatoes, chives

Avocado & burnt lemon dressing

15,00€  

Αυγά ποσέ σε Ψωμάκια μίνι Brioche*
Καπνιστός Σολομός, baby Σπανάκι σωτέ & σάλτσα Hollandaise.
Σερβίρεται με πράσινη Σαλάτα, Αβοκάντο & dressing Λεμονιού

Poached Eggs in mini Brioche Buns*

smoked Salmon, sauteed baby Spinach & Hollandaise sauce.

Served with green Salad, Avocado & Lemon dressing

16,00€

Γιαούρτι Πρόβειο με Φρουτοσαλάτα Μέλι Ανθέων ΠΟΠ Άργους & Καρύδια
Sheep Yoghurt with Fruit Salad, P.D.O Honey from Argos & Walnuts

12,00€ vegan option available





SALADS - APPETIZERS

**Σαλάτα Λαχανίδα με baby Μπρόκολο, φιλέτο Πορτοκάλι
ψητά Καρύδια με Σφένδαμο, αποξηραμένα Cranberries, dressing από Ταχίνι**

Kale Salad with baby Broccoli, Orange segments, roasted Pecans with Maple syrup
dried Cranberries, Tahini dressing

15,00€



**Ελληνική Σαλάτα με πολύχρωμα Τοματίνια
Χαβιάρι Αγγουριού, υφές Κρεμμυδιού, Φέτα Ηπείρου Π.Ο.Π., Γλιστρίδα, Πιπεριά Κέρατο
φρέσκια Ρίγανη, έξτρα παρθένο Ελαιόλαδο**

Greek Salad with colorful Cherry Tomatoes
Cucumber Caviar, Onion textures, P.D.O Feta from Epirus, Purslane, Banana Pepper
fresh Oregano, extra Virgin Olive Oil

16,00€



vegan option available



**Σαλάτα του Καίσαρα
Μαρούλι Iceberg, Αντίδια, ψητό Κοτόπουλο, Κρουτόν
Αντζούγιες, Παρμεζάνα & dressing Καίσαρα**

Chicken Caesar's salad
Iceberg, Escarole, roasted Chicken, Croutons, Anchovies
Parmesan Cheese & Caesar's dressing

18,00€

**Tataki Καρπούζι
κοπανιστή Μυκόνου Π.Ο.Π., Αβοκάντο, Καλαμπόκι, Βασιλικό, Καρύδια & dressing Μοσχολέμονο**

Watermelon Tataki
Kopanisti P.D.O Cheese from Mykonos, Avocado, Corn, Basil, Walnuts & Lime dressing

15,00€



**Bruschetta με Προσούτο
κρέμα Τυριού, γλάσο Βαλσάμικο, Αγκινάρες baby & φύλλα Ρόκας**

Bruschetta with Parma Ham
cream Cheese, Balsamic glaze, baby Artichokes & Rocket leaves

16,00€

**Καπνιστός Σολομός σε ψωμί Dinkel*
κρέμα με Αβοκάντο & Γιαούρτι, Ραπανάκι, πίκλα Αγγούρι & φύλλα Νεροκάρδαμου**

Smoked Salmon on Dinkel Bread*
Yoghurt & Avocado cream, Radish, pickled Cucumber & Watercress leaves

18,00€



ALL DAY SNACKS

Τοστ με Ζαμπόν ή Γαλοπούλα
ανάμεικτη Σαλάτα με dressing Μουστάρδας Μελιού ή Πατάτες Τηγανιτές
Toast Sandwich with Ham or Turkey
Mesclun Salad Honey Mustard dressing ή French fries
12,00€

Club Sandwich με Μπέικον
Μαρούλι, Τομάτα, Αυγό, Κοτόπουλο, Γραβιέρα Κρήτης
Μουστάρδα, Μαγιονέζα, & Πατάτες τηγανιτές
Club Sandwich with Bacon
Lettuce, Tomato, Egg, Chicken, Cretan Gruyere, Mustard
Mayonnaise & French fries
18,00€

Tortilla με ψητά Λαχανικά σχάρας, πικάντικη vegan Μαγιονέζα & Σαλάτα Ρόκα
Tortilla with grilled Vegetables, spicy vegan Mayonnaise & Rocket Salad
15,00€ 

Katsu Sando* Sandwich
Μοσχαρίσιο διάφραγμα σε κρούστα Παρμεζάνας
φύλλα Μουστάρδας & remoulade Σελινόριζας, σερβίρεται με Πατάτες τηγανιτές
Katsu Sando* Sandwich
with Parmesan crusted inside Skirt Steak
Mustard leaves & Celeriac remoulade, served with French fries
20,00€

Black Angus Burger Βοδινού,
Τομάτα, Μαρούλι, Τυρί Cheddar, Chutney καπνιστής Πανσέτας & μαγιονέζα Bourbon
σερβίρεται με Baby πατάτες Τηγανιτές σε Βούτυρο με Μεδούλι, Μυρωδικά & ανθό Αλατιού
Black Angus Beef Burger
Tomato, Lettuce, Cheddar Cheese, smoked Pancetta Chutney & bourbon mayonnaise
served with baby fried Potatoes in Bone Marrow Herb Butter & Fleur de Sel
22,00€

Burger* από πρωτεΐνη Αρακά & Πατάτας,
Ψωμί* χωρίς Γλουτένη, φύλλα Ρόκας
Τομάτα, καραμελωμένο Κρεμμύδι, Κέτσαπ Παντζαριού, vegan Μαγιονέζα
Plant based Burger*
GF Burger Bun*, Rocket leaves, Tomato, caramelized Onion
Beetroot Ketchup vegan Mayonnaise
22,00€  



DOUGH

Ζυμαρικά Maccheroncini με Guanciale
Τοματίνια, Carpaccio από Μανιτάρι King Oyster
Βασιλικός & Π.Ο.Π Ξύγαλο Σπτείας
Maccheroncini Pasta with Guanciale
Cherry Tomatoes, king Oyster Mushroom Carpaccio
Basil & P.D.O "Xigalo" Cheese from Sitia
19,00€

Προζυμένα Πίτσα Μαργαρίτα
με Τομάτα San Marzano, Μοτσαρέλα & φρέσκο Βασιλικό
Sourdough Pizza Margarita
with San Marzano Tomato, Mozzarella & fresh Basil
18,00€ vegan option available 

Προζυμένα Πίτσα με Chorizo
Τομάτα San Marzano, Cheddar & Sour Cream
Sourdough Pizza with Chorizo
San Marzano Tomato, Cheddar & Sour Cream
20,00€

Προζυμένα Πίτσα με baby Mozzarella
pesto Φιστικιού & Μορταδέλα
Sourdough Pizza with baby Mozzarella
Pistachio Pesto & Mortadella
22,00€

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



PLATTERS

Ποικιλία από Ελληνικά Τυριά με συνοδευτικά

Greek Cheese Platter with Condiments

2 ατόμων / 2 persons **22,00€**

4 ατόμων / 4 persons **36,00€**

Ποικιλία Ελληνικών Αλλαντικών με συνοδευτικά

Greek Cold Cuts platter with Condiments

2 ατόμων / 2 persons **24,00€**

4 ατόμων / 4 persons **38,00€**

Ποικιλία από Ελληνικά Τυριά & Αλλαντικά με συνοδευτικά

Greek Cheese & Cold Cuts Platter with Condiments

2 ατόμων / 2 persons **26,00€**

4 ατόμων / 4 persons **40,00€**

Πλατό με Φρέσκα Φρούτα

Fresh Fruit Platter

12,00€





DESSERTS

Ρωτήστε μας για τα Επιδόρπια της Ημέρας ή επιλέξτε το αγαπημένο σας από τη βιτρίνα με τα γλυκά μας.

Θα χαρούμε να σας εξυπηρετήσουμε!

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!

Pastry Chef Nikos Tsolis

FRUIT SALAD

Φρουτοσαλάτα με φρέσκα Φρούτα εποχής

Fruit Salad with seasonal Fruits

12,00€

ICE CREAM & MILKSHAKE

Milk Chocolate

Vanilla

Vanilla Caramel Brownie

Gianduja

Pistachio

Fior di Latte

Cafe

Strawberry Sorbet



Chocolate Sorbet



2 scoops 12,00€

3 scoops 15,00€

Milkshake 12,00€



BEVERAGE LIST

WATER

Mineral Still

AQUA Carpatica

330ml **5,00€**

750ml **7,00€**

Mineral Sparkling

AQUA Carpatica

330ml **6,50€**

750ml **9,50€**

XINO NERO

250ml **5,50€**

750ml **9,50€**

REFRESHMENTS

Coca-Cola Zero 250ml **6,50€**

Coca-Cola Regular 250ml **6,50€**

Coca-Cola Light 250ml **6,50€**

Sprite 250ml **6,50€**

Schweppes Indian Tonic Water 250ml **6,50€**

Schweppes Soda Water 250ml **6,50€**

Schweppes Ginger Ale 330ml **7,00€**

Three cents Pink Grapefruit 200ml **7,50€**

Three cents Ginger Beer 200ml **7,50€**



FRESH JUICES & MOCKTAILS

Φρέσκος χυμός Πορτοκάλι 9,00€

Fresh Orange Juice

Φρέσκος χυμός Ανάμεικτος 11,00€

Fresh Mixed Juice

Χειροποίητη Λεμονάδα 10,00€

Handmade Lemonade

Pink & Bubbly Lemonade 11,00€

Holy Ginger Lemonade 12,00€

FRUIT & DETOX SMOOTHIES

Tropical Tango 12,00€

Mango, Apple, Pineapple, Kiwi, Melon, Pear

Berry Booster 12,00€

Blueberry, Strawberry, Apple, Pear

Green Machine 12,00€

Pineapple, Apple, Banana, Broccoli, Pear, Celery, Spinach

KOMBUCHA

Acai

Excellent combination Kombucha &
Acai Fruit from the Tropical Forests of South America

11,00€

Original

The original taste of Kombucha mixed with white/black tea

11,00€



TEA

Kandy 7,00€

Ceylon **black tea** that pairs well with milk

Ceylon Spice 7,00€

Black tea with cinnamon sticks, cardamom seeds & natural oil extracts

Dumbara Valley 8,00€

Light **green tea** for all day long. It comes from the tea fields of Dumbara valley in the southwest of Sri Lanka

Ginseng-Ginger 7,00€

Green Chinese Sencha tea, ginseng, orange peel, flavoring, ginger, orange blossom

Pomegranate 7,00€

Green Chinese Sencha tea, pomegranate (10,4%), lemon grass, pomegranate blossom (3,8%), flavoring

Jasmine Flowers 8,00€

Ceylon green tea with jasmine flowers

White Angel 8,00€

White & green tea from China, cinnamon, black tea, orange peel, almonds, lemon grass orange oil & blossoms, rose petals, flavor

Little Prince 8,00€

Apple, grape, strawberry pieces, hibiscus, chamomile, rosehip, flavor. Caffeine free

Sweet Dreams 8,00€

Chamomile flowers, lime blossom, peppermint leaf, lavender flowers, liquorice root
Caffeine free

Greek Mountain Tea 7,00€

Carefully selected Greek mountain tea (sideritis scardica) from an organic cultivation on Olympus mountain

Chai Latte Mumbai 9,00€

The famous Indian recipe with tea, milk & spices

Chai Matcha Latte 12,00€

Organic matcha tea with spices



COFFEE

HOT COFFEE

- Espresso Single / Espresso Macchiato **6,00€**
- Espresso Double / Espresso Double Macchiato **6,50€**
- Cappuccino Single **7,00€**
- Cappuccino Double **7,50€**
- Latte **7,50€**
- Latte Macchiato **8,00€**
- Americano **7,00€**
- Filter Coffee **6,50€**
- Greek coffee single **6,00€** / Double **6,50€**

COLD COFFEE

- Freddo Espresso **6,50€**
- Freddo Cappuccino **7,50€**
- Iced Latte **7,50€**
- Frappe Coffee **6,50€**

HOT & COLD BEVERAGES

- Mocha **8,00€**
- Irish Coffee **12,00€**
- Iced Matcha latte **12,00€**
- Mochachino **8,00€**
- Affogato double & 1 scoop ice cream **10,00€**

CHOCOLATE

Hot or Cold

- Milk chocolate
- Bitter Chocolate
- White Chocolate
- Salted caramel Chocolate **8,00€**



COCKTAILS

Signature List

El Greko Negroni

Gracce Gin, Majuni, Kentri, Ottos Vermouth

15,00€

Green Gin Tea

Gin, Tea, Chartreuse, Tonic

14,00€

Holy Whiskey

Macallan, Holy Ginger, Soda

16,00€

Red Square

Vodka, Red Fruits, St-Germain, Bitters

14,00€

Pappa Double

Rum, Lime, Gomme, Maraschino

14,00€

Plaza Smoky Palomita

Mezcal, Lime, Grapefruit, Soda, Salt

16,00€

Hellenic Project

Ouzo, Lime, Orgreat, Pineapple

14,00€

Classic

Negroni

Gin, Campari, Vermouth Rosso

16,00€

Old Fashioned

Bourbon, Aromatic Bitters, Orange

16,00€

Manhattan

Bourbon, Vermouth Rosso

Aromatic Bitters

16,00€

Margarita

Tequila, Fresh lime, Orange Liqueur

16,00€

Mojito

Cuban Rum, Lime Juice, Simple Syrup

Fresh Mint, Soda

16,00€

Espresso Martini

Vodka, Coffee Liqueur, Espresso, Sugar

16,00€

Bloody Mary

Vodka, Tomato Juice, Pepper, Salt, Lemon

16,00€



BEERS 330ml

ΑΛΦΑ Lager Beer
8,00€

DATHTENES lager beer
9,00€

HEINEKEN 0.0 Lager Beer
8,00€

GREEK MICROBREWERY SELECTION

MIDNIGHT CIRCUS Lager Beer
Not Deep (sea salt added)
9,00€

MIDNIGHT CIRCUS Stout Beer
Play Punk
10,00€

STRANGE BREW jasmine IPA
9,00€

BLAME THE SUN BEACH BUM Tropic Ale
9,00€

NYMΦH Hoppy Lager
9,50€

APPLE CIDER

Milokleftis 330ml
8,00€





APERITIVOS

50ml / 700ml

Campari **12,00€**

Aperol Aperitivo **12,00€**

OYZO Varvagianni blue **9,00€**

Kentri

Premium Honey Spirit **10,00€**

Sambuca Molinari **12,00€**

DIGESTIVOS

50ml / 700ml

Port Sademan **10,00€**

Tsipouro Kardasi (aniseed) **9,00€**

Tsipouro Kardasi (aged) **12,00€**

Limoncello **11,00€**

Jagermeister **11,00€**

Majuni

The Greek Botanical Spirit **10,00€**

Stichion

Premium Mastiha Spirit **10,00€**

Amaretto di Saronno **12,00€**

METAXA & COGNAC

50ml

Metaxa 7* **12,00€**

Metaxa Private Reserve **19,00€**

Armagnac V.S.O.P. **14,00€**

Courvoisier Napoleon **24,00€**

Hennessy X.O. **48,00€**



WHISKEY REGULAR

50ml / 700ml

- Dewars White Label **12,00€ / 120,00€**
- Johnnie Walker Red Label **12,00€ / 120,00€**
- Famous Grouse **12,00€ / 120,00€**
- Jameson **12,00€ / 120,00€**
- Four Roses Bourbon **12,00€ / 120,00€**
- Jack Daniel's Bourbon **14,00€ / 140,00€**

WHISKEY PREMIUM

50ml / 700ml

- Chivas Regal 12 yrs **14,00€ / 140,00€**
- Johnnie Walker Black Label **14,00€ / 140,00€**
- Glenfiddich 12 yrs **14,00€ / 140,00€**
- Woodford Reserve Bourbon **15,00€ / 150,00€**
- Oban Single Malt 14 yrs **17,00€ / 170,00€**
- Macallan 12Y Double Cask **32,00€ / 250,00€**
- Macallan 15Y Double Cask **45,00€ / 400,00€**
- Johnnie Walker Blue Label 0.70 **45,00€ / 400,00€**

VODKA

50ml / 700ml

- Stolichnaya **12,00€ / 120,00€**
- Smirnoff **12,00€ / 120,00€**
- Finlandia Vodka **12,00€ / 120,00€**
- Ketel One **15,00€ / 150,00€**
- Tito's **14,00€ / 140,00€**
- Grey Goose **17,00€ / 170,00€**
- Belvedere **17,00€ / 170,00€**

GIN

50ml / 700ml

- Grace Gin **16,00€ / 160,00€**
- Tanqueray **13,00€ / 130,00€**
- Bombay Sapphire **13,00€ / 130,00€**
- Fords Gin **14,00€ / 140,00€**
- Tanqueray No Ten **18,00€ / 180,00€**
- Hendrick's **15,00€ / 150,00€**
- Gin Mare **15,00€ / 150,00€**

RUM

50ml / 700ml

- Havana Club 3 Anos Yellow **12,00€ / 120,00€**
- Bacardi **12,00€ / 120,00€**
- Captain Morgan Dark **14,00€ / 140,00€**
- Havana Club 7 Anos **15,00€ / 150,00€**
- Diplomatico **16,00€ / 160,00€**

TEQUILA

50ml / 700ml

- Cazadores blanco **12,00€ / 120,00€**
- Herradura Plata **14,00€ / 140,00€**
- Herradura Reposado **16,00€ / 160,00€**
- La Escondida Grande mescal **20,00€ / 200,00€**
- Patron Anejo **20,00€ / 200,00€**

(vg): vegetarian



(vegan)



(gf) gluten free



- 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.
 - Παρακαλούμε σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας ενημερώστε άμεσα το προσωπικό μας.
 - Τα προϊόντα βαθιάς κατάψυξης έχουν την σήμανση (*)
 - Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο.
-
- 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.
 - If you have any allergies or food intolerances, please notify our staff immediately.
 - Our frozen products are marked (*)
 - Prices are inclusive of VAT and municipal tax.

Αγορανομικός υπεύθυνος:

Person in charge in case of market inspection:

Kalovirnas Konstantinos



ATHENS PLAZA

HOTEL