

BREAKFAST

Monday - Friday: 07.00 - 10.30 Weekends: 07.00 -11.00



The Classics.

Continental

Variety of Danishes* & Croissants* with Marmalade, Honey & Butter, Cereals of Your Choice, Seasonal Fresh Fruits, Toasted Bread, Muffin, Yoghurt, Tea or Coffee & Juice

Ποικιλία από Δανέζικα Γλυκίσματα* και Κρουασάν* με Μαρμελάδα, Μέλι & Βούτυρο, Δημητριακά της Επιλογής σας, Εποχιακά Φρούτα, Ψωμί του Τοστ, Μάφιν, Γιαούρτι, Τσάι ή Καφέ & Χυμό

● Kcal: 1490-1520 +- 5% /per portion

16 €

American

Farm Eggs any Style, Bacon or Grilled Ham or Sausages & Hash Brown Potatoes, Your Choice of Oatmeal or Beans, Waffles or Pancakes, Fresh Fruits, Yoghurt, Cereals, Danishes & Croissants, Tea or Coffee & Juice

Χωριάτικα Αυγά παντός είδους, Μπέικον ή Ψητό Ζαμπόν ή Λουκάνικα & Πατάτες Τηγανητές, Επιλογή από Χυλό Βρώμης ή Φασόλια, Βάφλες ή Τηγανίτες, Φρέσκα Φρούτα, Γιαούρτι, Δημητριακά, Δανέζικα Γλυκίσματα & Κρουασάν, Τσάι ή Καφέ & Χυμό

● Kcal: 1880-1915 +- 5% /per portion

22 €

BREAKFAST

Monday - Friday: 07.00 - 10.30 Weekends: 07.00 - 11.00

Eggs & Omelets.

9 €

Eggs any Style

Cooked to your Choice: Omelet, Scrambled, Poached or Fried. Served with Bacon, Ham or Sausages, Hash Brown Potatoes & Toasted Bread

Μαγειρεμένα στην Προτίμησή σας:
Ομελέτα, Scrambled, Ποσέ ή Τηγανητά.
Σερβίρονται με Μπέικον, Ζαμπόν ή Λουκάνικα,
Τηγανητές Πατάτες & Ψωμί του Τοστ

Kcal: 910-930 +- 5% /per portion ●

10 €

Greek Omelet

A Fluffy Omelet with Onions, Peppers, Tomatoes, Feta Cheese, Oregano.
Served with Fried Potatoes & Toasted Bread

Αφράτη Ομελέτα με Κρεμμύδι, Πιπεριά, Ντομάτα,
Τυρί Φέτα, Ρίγανη. Σερβίρεται με Τηγανητές
Πατάτες & Ψωμί του Τοστ

Kcal: 1750 +- 5% /per portion ●

10 €

Princess Omelet

A Fluffy Omelet of Your Choice: Bacon, Sausages, Peppers, Onions, Mushrooms, Feta Cheese, Tomatoes, Cheddar Cheese & Toasted Bread

Η Αφράτη Ομελέτα με την Δική σας Επιλογή από:
Μπέικον, Λουκάνικα, Πιπεριές, Κρεμμύδια, Μανιτάρια,
Τυρί Φέτα, Τομάτες, Τυρί Cheddar & Ψωμί του Τοστ

Kcal: 750 +- 5% /per portion ●

Bakery Basket.

Variety of Baked Goods

Danishes*, Croissants* & Muffin
Δανέζικα Γλυκίσματα*, Κρουασάν* & Μάφιν

● Kcal: 940 +- 5% /per portion

7 €

Cereals.

Hot Oat Porridge

Oat Flakes, Milk Or Water, Fresh Fruits, Raisins & Honey
Νιφάδες Βρώμης, με Γάλα ή Νερό, Φρέσκα Φρούτα,
Σταφίδες & Μέλι

● Kcal: 450 +- 5% /per portion

7 €

Cereal Selection

Corn Flakes / Crunchy Nut / Special K / Rise
Crispies / All Bran / Choco Pops

Served with Milk
Σερβίρονται με γάλα

● Kcal: 364-404 +- 5% /per portion

7 €

BREAKFAST

Monday - Friday: 07.00 - 10.30 Weekends: 07.00 -11.00

Healthy Corner.

8 €



Crunchy French Toast

Whole Wheat Bread Baked in Crispy Corn Flakes
with Fresh Fruits & Maple Syrup

Ψωμί Ολικής Αλέσεως σε Τραγανά Δημητριακά με
Φρέσκα Φρούτα & Σιρόπι Σφενδάμου

Kcal: 270 +- 5% /per portion ●

8 €



Fresh Fruit Salad

Seasonal Fruits Served with Greek Yogurt & Honey

Εποχιακά Φρούτα Σερβιρισμένα με Ελληνικό
Γιαούρτι & Μέλι

Kcal: 205 +- 5% /per portion ●

8 €



Yoghurt Bowl

Full or Low Fat Yogurt
with Fresh Fruits & Greek Honey

Πλήρες ή Χαμηλών Λιπαρών Γιαούρτι
με Φρέσκα Φρούτα & Ελληνικό Μέλι

Kcal: 270 +- 5% /per portion ●

LUNCH & DINNER

Monday – Sunday: 12.00 – 22.30



Salads.

Greek

with Fresh Cut Cherry Tomatoes, Cucumber, Peppers, Onions, Pickled Caper Leaves, Olives, Oil Rusks & P.O.P Feta Cheese

Φρεσκοκομμένα Τοματίνια, Αγγούρι, Πιπεριές, Κρεμμύδι, Καπαρόφυλλα, Ελιές, Παξιμάδια Λαδιού και Τυρί Φέτα (Π.Ο.Π)

Kcal: 990 +- 5% /per portion

11 €

Caesar

Fresh Mixed Green Salad with Iceberg, Chicken breast, Crispy Bacon, Bread Croutons & Shaved Parmesan

Φρέσκια Ανάμεικτη Πράσινη Σαλάτα με Iceberg, Κοτόπουλο, Τραγανό Bacon Κρουτόν και Φλούδες Παρμεζάνας

Kcal: 1025 +- 5% /per portion

12 €

Caprese

Fresh cut Cherry Tomatoes, Mozzarella Cheese, Fresh Basil & Balsamic Vinegar

Φρεσκοκομμένα Τοματίνια, Μοτσαρέλα, Φρέσκος Βασιλικός & Ξύδι Βαλσάμικο

Kcal: 708 +- 5% /per portion

12 €

Smoked Salmon

Smoked Salmon Salad with Iceberg & Oil-Lemon Sauce

Σαλάτα Άισμπεργκ με Καπνιστό Σολομό & Σάλτσα Λαδολέμονο

Kcal: 385 +- 5% /per portion

14 €

Soups.

Soup of the day

Σούπα Ημέρας

12 €

LUNCH & DINNER

Monday – Sunday: 12.00 – 22.30

Munchies.

12 €

Club Sandwich

with Chicken fillet, Crispy Bacon, Sliced Tomatoes, Cheddar Cheese & Lettuce. Served with French Fries

Κλάμπ Σάντουιτς με Φιλέτο Κοτόπουλο, Τραχανό Μπέικον, Φέτες Τομάτας, Τυρί Τσένταρ & Μαρούλι. Σερβίρεται με Πατάτες Τηγανητές

Kcal: 1330 +- 5% /per portion ●

18 €

Black Angus Burger

Black Angus burger* with Country-style Potatoe Wedges*, Tomato, Lettuce, Onion, Cornichons, Cheddar cheese, Bacon & BBQ Sauce on the side

Μοσχαρίσιο Black Angus μπέργκερ με πατάτες Wedges Country-style*, Τομάτα, Μαρούλι, Κρεμμύδι, Αγγουράκι τουρσί, Τυρί Τσένταρ, Μπέικον & σάλτσα BBQ στο πλάι

Kcal: 1510 +- 5% /per portion ●

13 €

Chicken Gyros* Tortilla

with Yoghurt Sauce, Tomatoes, Onion & Green Mixed Salad. Served with French Fries

με Σάλτσα Γιαούρτι, Τομάτα, Κρεμμύδι και Ανάμεικτη Πράσινη Σαλάτα. Σερβίρεται με Πατάτες Τηγανητές

Kcal: 1160 +- 5% /per portion ●

11 €



Vegetable Tortilla

Fresh Vegetables with Vegan Basil Pesto & Green Mixed Lettuce Salad. Served with French Fries

Φρέσκα Λαχανικά με Βίγκαν Πέστο Βασιλικού & Ανάμεικτη Πράσινη Σαλάτα. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές

Kcal: 810 +- 5% /per portion ●

8 €

Grilled Toast

with Gouda Cheese & Ham or Turkey. Served with French Fries

με Τυρί Gouda & Ζαμπόν ή Γαλοπούλα. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές

Kcal: 840 +- 5% /per portion ●

Main Courses.

Rib Eye Black Angus Steak

Cooked to your liking, Flavored with Rosemary & Garlic.
Served with Mesclun Salad & Grilled Vegetables

Ψημένο κατ' επιλογήν σας, Αρωματισμένο με Δεντρολίβανο & Σκόρδο. Σερβίρεται με Ψητά Λαχανικά & Σαλάτα Μεσκλάν

Kcal: 710 +- 5% /per portion

26 €

Traditional Chicken Thigh

with Baby Potatoes, Vegetables & Lemon Butter Sauce

Κοτόπουλο Φιλέτο Μπούτι με Πατάτες Baby, Λαχανικά και Σάλτσα από Λεμόνι & Βούτυρο

Kcal: 675 +- 5% /per portion

18 €

Salmon Fillet*

Served with Fresh Vegetables, Baby Potatoes & Dill Lemon Sauce

Ψητό Φιλέτο Σολωμού με φρέσκα Λαχανικά, Πατάτες Baby & Σάλτσα Λεμονιού με Άνηθο

Kcal: 775 +- 5% /per portion

20 €

Traditional Mousaka

Layers of Potatoes, Eggplants & Minced Beef Meat Topped with Cheesy Bechamel sauce

Στρώσεις Πατάτας & Μελιτζάνας με Βοδινό Κιμά , Καλυμμένες με ροδισμένη Σάλτσα Bechamel

Kcal: 800 +- 5% /per portion

13 €

Grilled Shrimps

with Vegetables

Γαρίδες Σχάρας με Λαχανικά

Kcal: 960 +- 5% /per portion

18 €

LUNCH & DINNER

Monday – Sunday: 12.00 – 22.30

15 €

Pork Fillet

Grilled Pork Fillet a La Creme with French Fries
Χοιρινά Φιλετάκια α λα Κρεμ με πατάτες τηγανητές

Kcal: 695 +- 5% /per portion ●

12 €

Pasta.

Bolognese

Spaghetti Bolognese with Minced Beef Meat
Σπαγγέτι Μπολονέζ με Μοσχαρίσιο Κιμά

Kcal: 470 +- 5% /per portion ●

9 €



Tomato & Basil

Penne with Tomato & Basil
Πέννες με Τομάτα & Βασιλικό

Kcal: 350 +- 5% /per portion ●

12 €

Carbonara

with Penne | με Πέννες

Kcal: 470 +- 5% /per portion ●

16 €

Risotto

Risotto with Mushrooms, Butter & Truffle Oil
Ριζότο Μανιταριών με Βούτυρο & Λάδι Τρούφας

Kcal: 570 +- 5% /per portion ●

Pizza.

12 €



Margarita

with Fresh Tomato & Mozzarella
με Φρέσκια Τομάτα & Μοτσαρέλα

Kcal: 240 +- 5% /per portion ●

14 €

Boscaiola

with Fresh Tomato, Bacon, Mushrooms, Peppers & Mozzarella
με Τομάτα, Μπέικον, Μανιτάρια, Πιπεριές & Μοτσαρέλα

Kcal: 270 +- 5% /per portion ●

SWEET CORNER



Desserts.

Chocolate Mousse

Chocolate Mousse with Milk chocolate
& Lightly Syrupy Chocolate Cake

Μους Σοκολάτας με Σοκολάτα Γάλακτος
& Ελαφρά Σιροπιασμένο Κέικ Σοκολάτας

● Kcal: 450 +- 5% /per portion

8 €

Wild Cherry Cheesecake

with Light Cream Cheese on Butter Cookies

Τσίζκέικ Αγριοκέρασο με Κρέμα Τυριού Χαμηλών
Λιπαρών επάνω σε Μπισκότα Βουτύρου

● Kcal: 466 +- 5% /per portion

8 €

Tiramisu

Traditional Tiramisu with Coffee aroma

Παραδοσιακό Τιραμισού με άρωμα Καφέ

● Kcal: 230 +- 5% /per portion

8 €

Ice Cream & Sorbet Selection

Vanilla , Chocolate, Strawberry, Caramel
Garnished with Chocolate / Strawberry / Caramel

Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Καραμέλα
Γαρνιρισμένα με Σιρόπι Σοκολάτας, Φράουλας
ή Καραμέλας

4 € /
scoop
μπάλα

Athens Key Rooftop



Bar - restaurant

DRINKS



Beverages.

Coffees & Chocolate

Espresso	4 €
Double Espresso	4.5 €
Cappuccino	4.5 €
Cappuccino Latte	4.5 €
Cappuccino Double	5 €
Espresso Freddo	5 €
Cappuccino Freddo	5.5 €
Iced Latte	5.5 €
Greek Coffee	3.5 €
Double Greek Coffee	4 €
Filter Coffee	4.5 €
Chocolate (Hot / Cold)	5 €
Irish Coffee	9 €
Instant Coffee (Hot / Cold)	4.5 €

Tea & Decoctions

Tea & Decoctions Variety	4.5 €
Ice Tea Variety	4.5 €

Soft Drinks 250ml

Coca Cola (Classic / Light / Zero)	4 €
Sprite	4 €
Lemonade	4 €
Orangeade	4 €
Soda Water	4 €
Tonic Water	4 €

Fruit Juices

Orange	6 €
Fruit Punch	8 €
Still Juices	4 €
(orange, pineapple, lemon, apple, peach, grapefruit)	

* Plant Based Milk +1.00



Smoothies

Passion

9 €

(Passion fruit Puree Mixer*, Mandarine Syrup Giffard, lime juice, water)

Peach & Ginger

9 €

(Peach Puree Mixer*, Ginger Syrup Giffard, lime juice, water)

Cherry

9 €

(Cherry Puree Mixer*, Amaretto Syrup Giffard, Lime Juice , water)

Mineral & Sparkling Water

Still Water Zagori 1 Lt

4 €

Sparkling Water Zagori 0.75 Lt

5.5 €

San Pellegrino Sparkling Water 0.25 Lt

4 €

Perrier Sparkling Water 0.33 Lt

4 €

Alcoholic Drinks

Classic Cocktails

Margarita	10 €
Tequila, Cointreau, Fresh Lime juice	
Dry Martini	10 €
Gin, Dry Vermouth, Olive Bitters	
Daiquiri	10 €
Rum, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup	
Cosmopolitan	11 €
Vodka, Cointreau, Fresh Lime Juice, Cranberry Juice	
Caipirihna	11 €
Cachaca, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup	
Negroni	12 €
Gin, Sweet Vermouth, Campari	
Mojito	10 €
Rum, Fresh Lime Juice, Spearmint Leaves, Sugar Syrup, Soda	
Zombie	14 €
Blended Rum, Passion Fruit, Grapefruit Juice, Cinnamon Syrup, Lime, Pineapple Juice, Angostura Bitters	
Brumble	11 €
Gin, Lemon Juice, Sugar Syrup, Creme de Mure	
Mai Tai	12 €
Dark Rum, Falernu, Liqueur, Cointreau, Fresh Lime Juice, Orgeat Syrup	
Old fashioned	11 €
Bourbon, Sugar, Angostura Bitters	
Bloody Mary	11 €
Vodka, Tomato Juice, Fresh lemon Juice, Worcestershire Sauce, Tabasco, Salt, Pepper	
Apple Martini	11 €
Vodka, Apple Liqueur, Apple Juice	
Whiskey Sour	11 €
Whiskey, fresh Lemon Juice, Sugar Syrup	
Brandy Sour	11 €
Brandy, Fresh Lemon Juice, Sugar Syrup	
Amaretto Sour	11 €
Amaretto, Fresh Lemon Juice, Sugar Syrup	
Manhattan	11 €
Canadian Whiskey, Sweet Vermouth, Angostura Bitters	
Long Island Ice Tea	12 €
Vodka, Gin, White Rum, White Tequila, Triple Sec, Fresh Lemon Juice, Coke	



Virgin Cocktails

Virgin Colada

Coconut Puree, Pineapple Juice, Vanilla Syrup Giffard, Water

9 €

Virgin Mary

Tomato Juice, Fresh Lemon Juice, Worcestershire Sauce, Tabasco, Salt, Pepper

9 €

Virgin Mojito

Fresh Lime Juice, Spearmint Leaves, Sugar Syrup, Soda

9 €

Aperitifs

Martini (Dry, Bianco, Rosso)

9 €

Campari Bitter

9 €

Aperol Spritz

11 €

Ouzo (Plomari, Varvayanni)

7 €

Beers 330ml

Heineken

5 €

Alfa

5 €

Alfa Weiss

6 €

Fischer

6 €

Mc Farland

6 €

Sol

5.5 €

Amstel free (Non Alcoholic)

5 €

Alfa Draft 330 ml

4.5 €

Alfa Draft 500 ml

5.5 €

Whisky

Blended

Johnnie Walker Red Label	10 €
Ballantine's	10 €
Haig	10 €
J & B	10 €
Dewar's	10 €
Famous Grouse	10 €
Cutty Sark	10 €
Johnnie Walker Black Label 12 Years Old	13 €
Ballantine's 12 Years Old	13 €
Chivas Regal 12 Years Old	13 €
Dewar's 12 Years Old	13 €
Cutty Sark 12 Years Old	13 €
Chivas Regal 18 Years Old	16 €
Dimple 15 Years Old	16 €
Cutty Sark 15 Years Old	16 €

Single Malt

Glenlivet	16 €
Cardhu	16 €
Glenfiddich	16 €
Lagavulin	16 €

Bourbon

Four Roses	12 €
Jack Daniels	12.00

Vodka

Absolut	10 €
Stolichnaya	10 €
Ketel One	15 €
Grey Goose	17 €
Belvedere	17 €
Ciroc	15 €
Beluga	17 €

Gin

Beefeater	10 €
Tanqueray	12 €
Hendricks	13 €



Rum

Havana Club Reserva	12 €
Captain Morgan Black	10 €
Bacardi	10 €
Havana Club Anejo 7 Anos	14 €

Tequila

Don Julio Blanco	12 €
Don Julio Resposando	14 €

Liquers

Kahlua	10 €
Baileys	10 €
Malibu	10 €
Amaretto Disaronno	10 €
Drambuie	12 €

Eau De Vie

Tsipouro Tsilili	7 €
Grappa Poli Di Poli, Moscato	8 €

Cognac & Brandy

Metaxa 7*	12 €
Metaxa 12 years old	15 €
Hennessy V.S	16 €

Wine List

Wine By The Glass

White House wine	6 €
Red House wine	6 €
Sparkling wine	8 €

White Wine

Douloufakis - Enotria	22 €
Sauvignon Blanc - Vilana	34 €
Lazaridis - To Mavro Provato	
Sauvignon Blanc - Semillon	32 €
Gerovasiliou Estate - Malagouzia	
Malagouzia	38 €
ALFA Estate - Sauvignon Blanc	
Sauvignon Blanc	42 €
ALFA Estate - Sauvignon Blanc Fume	
Sauvignon Blanc	

Red Wine

Lyrarakis - Kotsifali	24 €
Kotsifali	
Lazaridis - To Mavro Provato	36 €
Merlot - Syrah	
ALFA Estate - Xinomavro RESERVE	45 €
Xinomavro	
ALFA Estate - Pinot Noir	43 €
Pinot Noir	





Rose Wine

Douloufakis - Enotria
Syrah - Kotsifali

22 €

Lazaridis - Domaine Costa Lazaridi
Merlot - Greanache - Agiorgitiko

38 €

Gerovasiliou Estate - Xinomavro
Xinomavro

38 €

Sparkling Wine

Zonin Prosecco 1821
Glera

32 €

Beppe Marino, Moscato d'Asti MURAY
Moscato

24 €

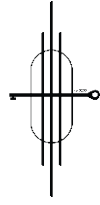
Champagne

Moet & Chandon Brut Imperial
Chardonnay - Pinot Meunier - Pinot Noir

95 €

Veuve Clicquot Brut
Chardonnay - Pinot Meunier - Pinot Noir

110 €



Athens Key Hotel
TRADEMARK
COLLECTION BY WYNDHAM

ZEUS
INTERNATIONAL
HOTELS & RESORTS



Vegetarian



Vegan



Gluten-Free



Soy Free



Healthy Choice

* Prices are in Euro (€)

* Items marked with an asterisk (*) are frozen.

Pre-cooked are all pasta. Sunflower oil is used in frying.

Extra virgin olive oil is used in salads. Greek FETA (PDO) cheese is used.

If you are concerned about food allergies, you are invited to ask one of our team members for assistance when selecting menu items.

The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).

Prices include all taxes and surcharges. Gratuities are at your discretion.

Prices and catalog offers may change without prior notice.

Complaint forms are available in a specific location near the restaurant exit to express eventual observations.

The Restaurant is obliged to issue retail receipts per the established Tax Code.

Responsible under the Law: Maria Tzotzou

* Οι τιμές είναι σε Ευρώ (€)

* Τα προϊόντα με αστερίσκο (*) είναι κατεψυγμένα.

Προμαγειρευμένα είναι όλα τα ζυμαρικά, Στο τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

Στις σαλάτες χρησιμοποιείται εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Η φέτα που χρησιμοποιείται είναι γνήσια Ελληνική ΦΕΤΑ (ΠΟΠ).

Αν κάποια συστατικά μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία παρακαλώ ενημερώστε μας ώστε να σας βοηθήσουμε για την καλύτερη επιλογή σας.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους και επιβαρύνσεις.

Το φιλοδώρημα είναι προαιρετικό.

Οι τιμές και οι προσφορές του καταλόγου μπορούν να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).

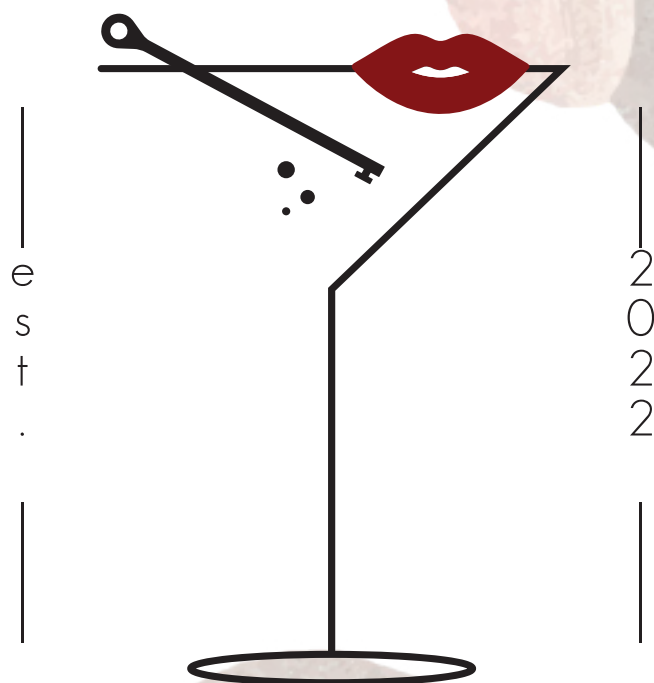
Έντυπα παραπόνων είναι στην διάθεσή σας σε ειδική θέση δίπλα

στην έξοδο για διατύπωση οποιασδήποτε παρατήρησης.

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αποδείξεων σύμφωνα με το τον Κώδικα Βιβλίων και Στοιχείων.

Κατά νόμον υπεύθυνος: Μαρία Τζότζου

Athens Key Rooftop



Bar - restaurant