

Our team welcomes you to **The Athens Gate Hotel** Roof Top Restaurant!

In our kitchen we gathered our talent and thoughts, in order to combine and experiment with top quality raw materials from all over Greece. We believe that in every dish you will recognize the love and passion for Greek Gastronomy we have and our effort to provide high quality hospitality.

We wish you enjoy your meal!
Chef De Cuisine, Nikolaos Petroutsos

Η ομάδα της κουζίνας σας καλωσορίζει στο εστιατόριο του ξενοδοχείου **The Athens Gate!**

Στο εστιατόριό μας συγκεντρώσαμε το ταλέντο μας, πειραματιστήκαμε και συνδυάσαμε εξαιρετικής ποιότητας πρώτες ύλες, που μας προσφέρει απλόχερα η Ελληνική γη.

Σας ευχόμαστε καλή όρεξη!
Chef de Cuisine, Νίκος Πετρούτσος

Follow us on social media!
#The Athens Gate Hotel



ΣΑΛΑΤΕΣ – SALADS

Σαλάτα με πλιγούρι, ψητά λαχανικά και παραδοσιακό τυρί Ταλαγάνι 

Bulgur salad with grilled vegetables and traditional cheese "Talagani" from Messinia
13

Σαλάτα σπανάκι με Λούζα Μυκόνου, γραβιέρα και λαδολέμονο αχλαδιού

Spinach salad with traditional spiced pork from Myconos, gruyere and peer dressing
14

Ντοματίνια μαριναρισμένα σε βαλσάμικο, αγγούρι, κρουτον από κουλούρι Θεσσαλονίκης, κάπαρη και τυρί Κεφαλονιάς

Greek salad with baby tomatoes marinated in balsamic vinegar, with cucumber, capers, Crouton and traditional white cheese 
12

ΟΡΕΚΤΙΚΑ – STARTERS

Φέτα τηγανιτή σε κρούστα κριθαριού, με σάλτσα από σταφίδα και ρακί 

Greek "Feta" cheese in barley crust with a raisins and "Raki" sauce
12

Πάπια καπνιστή με chutney πορτοκαλιού και κινόα

Smoked duck breast with orange chutney and quinoa
14

Μύδια αχνιστά με ginger και παραδοσιακό τυρί Λήμνου

Steamed mussels with ginger and traditional cheese from the island of Limnos
15

Μωσαϊκό Χταποδιού με φύλλα κάπαρης και άγρια ρόκα


Octopus (cold) with capers and wild rocket salad
16

Ψωμί & Dip
Bread & Dip
1.00 per person



*...we went shopping and chose the best seasonal products,
from all over the lands and seas of Greece...*

ΚΥΡΙΩΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ – MAIN DISHES

Φρέσκιες πέννες με ημιλιαστή ντομάτα, πέστο ρόκας και βασιλικό 
Fresh penne with semi-dried tomatoes, rocket pesto and basil
14

Ριζότο άγριων μανιταριών με προσούτο μόσχου και κατίκι Δομοκού
Wild mushroom risotto with smoked beef prosciutto and Greek soft cheese
16

Γιουβέτσι θαλασσινών με κρόκο Κοζάνης
Traditional "Giouvetsi" orzo pasta with seafood and saffron
23

Κοτόπουλο σχάρας με ταλιατέλες λαχανικών
Grilled chicken with vegetable tagliatelle
17

Ψαρονέφρι με πουρέ σελινόριζας, μανιτάρια και σπαράγγια
Pork tenderloin with celeriac puree, mushrooms and asparagus
21

Ταλιάτα black-angus με ρόκα, πεκορίνο και ντομάτες
Black-angus beef tagliata with rocket, pecorino cheese and tomatoes
29

Ψητό Καλαμάρι με κρέμα φάβας και καραμελωμένο κρεμμύδι
Grilled Squid with "Fava" cream and caramelized onions
25

Rib-eye με ψητό καλαμπόκι, τηγανιτές πατάτες και sauce Jack Daniels
Rib-eye with fried potatoes, grilled corn and Jack Daniels sauce
31

Τόνος φιλέτο με βαλσάμικο, σαλάτα αβοκάντο, ντομάτα και παντζάρι
Tuna fillet with balsamic, avocado salad, tomatoes and beetroot
30



...our innovative menus, using local organic products and the finest and freshest produce, range from lunch sandwiches and salads, to Greek specialties & delicious dinner plates...

ΣΠΙΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ – HOMEMADE DESSERTS

Our fresh homemade desserts are prepared everyday by our Chef, using the finest ingredients.

Ποικιλία παγωτών (βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, καϊμάκι, πεπόνι, λουκούμι-τριαντάφυλλο, λεβάντα)
Selection of ice-cream (vanilla, chocolate, strawberry, kaimaki, melon, Rose-Greek delight, lavender)
8

Βanoffee με καραμέλα βουτύρου

Banoffee

10

Φράουλες με sorbet σαμπάνιας

Strawberries with champagne flavored sorbet

10

Πανακότα γιαουρτιού με sauce από μέλι και ούζο

Yogurt panna-cotta with honey and "ouzo" sauce

11

Τάρτα σοκολάτα με βανίλια Μαγαδασκάρης και παγωτό λεβάντα

Chocolate tart with Madagascar vanilla and lavender ice cream

12

Chef de Cuisine

Nikolaos Petroutsos

Για την προετοιμασία των πιάτων μας χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
For the preparation of our dishes we use extra virgin olive oil.

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για πιθανές αλλεργίες.
Kindly inform us for potential allergies.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο)
Guest is not obliged to pay, if the notice of payment has not been received (receipt - invoice)
Οι αναφερόμενες τιμές είναι σε €. All prices are quoted in Euros.



*...Enjoy a lovely dinner with the friendliest service
and indulge yourself at a table with a once in a
lifetime view!*

Wine List

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ - WHITE WINE

ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΑΓΙΟΥ ΟΡΟΥΣ Ποικιλία Μοσχάτο Αλεξάνδρειας & Ροδίτη, Άγιο Όρος (βιολογικής καλλιέργειας)
MYLOROTAMOS Moschato Alexandreias & Reditis Selection, Holy Mountain of Athos (bio)
19

ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΜΕΓΑΠΑΝΟΥ Ποικιλία Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος
MOSCHOFILERO ΜΕΓΑΡΑΝΟΥ Moschofilero Selection, Peloponnese Region
21

ΤΣΕΛΕΠΟΣ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ Ποικιλία Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος
TSELEPOS ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ Moschofilero Selection, Peloponnese Region
25

ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ Ποικιλία Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Περιοχή Μετέωρα
THEOPETRA ESTATE Malagousia, Asirtiko Selection, Central Greece, Meteora Region
27

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΑΣΥΡΤΙΚΟ Ποικιλία Ασύρτικο, Περιοχή Σαντορίνη
SANTORINI ASSYRTIKO Asirtiko Selection, Santorini Island
28

ΠΕΤΡΙΝΕΣ ΠΛΑΓΙΕΣ ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ Ποικιλία Chardonnay & Μαλαγουζιά, Περιοχή Νεμέα
STONE HILLS PALYVOU ESTATE Chardonnay & Malagousia Selection, Peloponnese Region
27

ΘΕΜΑ ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ Ποικιλία Ασύρτικο και Sauvignon Blanc, Περιοχή Δράμα
THEMA PAVLIDI ESTATE Asirtiko and Sauvignon Blanc Selection, Northern Greece
29

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ – RED WINES

ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΑΓΙΟΥ ΟΡΟΥΣ Ποικιλία Merlot, Cabernet Sauvignon, Λημνιό, Άγιο Όρος (Βιολογικής καλλιέργειας)
ΜΥΛΟΡΟΤΑΜΟΣ Merlot, Cabernet Sauvignon & Limnio Selection, Holy Mountain of Athos (bio)
21

ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ Ποικιλία Αγιωργίτικο, Πελοπόννησος, Νεμέα
ΠΑΡΑΙΟΑΝΝΟΥ ESTATE Aghiorgitiko Selection, Peloponnese, Nemea Region
25

ΑΣΚΗΤΙΚΟΣ Ποικιλία Cabernet Sauvignon, Περιοχή Μετεώρων
ΑΣΚΙΤΙΚΟΣ Cabernet Sauvignon Selection, Aigialeia, Peloponnese
26

ΙΑΝΟΣ Ποικιλία Cabernet Sauvignon 100%, Πλαγιές Αιγιαλείας, Πελοπόννησος
ΙΑΝΟΣ Cabernet Sauvignon 100% Selection, Peloponnese Region
28

ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΥΠΙΔΗΣ Ποικιλία Syrah, Περιοχή Κραννώνα, Λάρισα
ΚΑΡΙΠΙΔΙΣ ESTATE Syrah Selection, Northern Central Greece, Larissa Region
33

ΚΤΗΜΑ ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ Ποικιλία Syrah, Κοτσιφάλι Περιοχή Ηράκλειο Κρήτης
LYRARAKIS ESTATE Syrah, Kotsifali Selection, Southern Greece, Crete Region
32

ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ Ποικιλία Syrah, Περιοχή Μετεώρων
THEOPETRA ESTATE Syrah Selection, Central Greece, Meteora Region
35

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ – ROSE WINES

ΑΚΡΕΣ ΣΚΟΥΡΑΣ Ποικιλία Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο, Ορεινή Κορινθία, Πελοπόννησος
AKRES SKOURAS *Agiorgitiko, Moschofilero Selection, Corinth region, Peloponnese*
20

ΤΟ ΡΟΔΙ ΤΟΥ ΝΗΣΙΟΥ Ποικιλία Μαντηλαριά, Αϊδάνι, Πάρος
RODI OF THE ISLAND *Mandilaria, Aidani Selection, Paros Island, Cyclades*
23

ΑΚΑΚΙΕΣ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ Ποικιλία Ξινόμαυρο, Αμύνταιο Φλώρινας
AKAKIES KYR GIANNI *Xinomavro Selection, Northern Greece*
24

LA TOUR MELAS IDYLLE Ποικιλία Grenache, Αγιωργίτικο, Syrah, Κεντρική Ελλάδα
LA TOUR MELAS IDYLLE *Granache, Syrah & Agiorghitiko Selection, Central Greece*
26

ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ – DESSERT WINE

ΣΑΜΟΣ ΑΝΘΕΜΗΣ Ποικιλία Μοσχάτο, Σάμος
SAMOS ANTHEMIS *Moschato Selection, Samos Island*
22

ΒΙΣΑΝΤΟ ΜΠΟΥΤΑΡΗ Ασύρτικο, Αηδάνι, Σαντορίνη
VINSANTO BOUTARI *Asirtiko, Aidani, Santorini Island*
50

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ & ΑΦΡΩΔΕΣ – CHAMPAGNES & SPARKLING

MOET & CHANDON 750 ml
100

ΑΚΑΚΙΕΣ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ ΑΦΡΩΔΕΣ Ποικιλία Ξινόμαυρο, Ημίξηρος, Ροζέ,
AKAKIES KYR GIANNI SPARKLING *Xinomavro Selection, Medium Dry, Rose*
26

ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ ΑΜΑΛΙΑ ΤΣΕΛΕΠΟΣ Brut
SPARKLING WINE AMALIA TSELEPOS Brut 375 ml
17

Με το Ποτήρι - By the Glass

Λευκό Ξηρό / White Dry	5.50
Κόκκινο Ξηρό / Red Dry	6.00
Ροζέ Ξηρό / Rose Dry	6.50
Γλυκό / Sweet	7.00
Αφρώδες / Sparkling	8.00



The Athens Gate

H O T E L ★ ★ ★ ★



Select your Wine according to the location on the map!