

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

In our kitchen we have focused our talent and thoughts in order to create unforgettable recipes using top quality raw materials from all over Greece. We believe that you will recognize in every dish our love and passion for Greek Gastronomy as well as our efforts to provide the best quality hospitality.

We wish you enjoy your meal!

Chef de Cuisine: Evdokia Fylakouri

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, Ευδοκία Φυλακούρη

Follow us on social media!

#The Athens Gate Hotel



Dinner Menu



Served from 18:00 to 22:00 | Σερβίρεται από τις 18:00 μέχρι τις 22:00

Σαλάτες | Salads

Σαλάτα σπανάκι με μαραθοτύρι Άνδρου, φύλλο κρούστας και μυρωδικά 


Spinach salad with soft cheese from Andros, filo pastry and herbs

14

Πράσινη σαλάτα με μήλο, καρύδια και πετιμέζι  

Green salad with apple, walnuts and molasses

12

Ντοματίνια σε βαλσάμικο με αγγούρι, κρουτον από κουλούρι Θεσσαλονίκης, κάπαρη και μυζήθρα 

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


13

Ορεκτικά | Starters

Σούπα ημέρας

Soup of the day

9

Γίγαντες σε ζωμό κρέατος με κουμκουάτ και λουκάνικο 


Butter beans in meat broth with kumquat and sausage

12

Μαστέλο Χίου σαγανάκι με μαρμελάδα λεμόνι και ρίγανη  

Cheese Saganaki with lemon jam and oregano

11

Λάχανο ζεστό με κύμινο, καβουρμά και ξινόγαλο 

Hot cabbage with cumin, cured beef and sour milk

13

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...

Κυρίως προτάσεις | Main Dishes

Γιουβετσάκι μανιταριών με δενδρολίβανο και αφρό πορτοκαλιού 

Traditional “Giouvetsi” orzo pasta with mushrooms, rosemary and orange foam

15

Φρέσκα спаγγέτι με καπνιστή μπριζόλα, καμμένη μυζήθρα και αυγό
Fresh spaghetti with smoked pork, burned soft cheese and eggs

14

Κόκορας κοκκινιστός με παπαδέλες και λαδοτύρι Ζακύνθου

Rooster with papardelle pasta and traditional aged cheese from Zakynthos

19

Μπιφτέκι κοτόπουλου σχάρας με πουρέ πατάτας και φρέσκια ρίγανη
Grilled chicken burger with potato purée and fresh oregano

17

Rib-eye με πράσινο μήλο, καρότο γλασέ και σάλτσα κρέατος με θυμάρι
Rib-eye with green apples, glazed carrots and gravy with rosemary



26

Καλαμάρι σχάρας μαριναρισμένο με κόλιανδρο, λάιμ και τσάτνι κάππαρης
Grilled squid marinated with coriander, lime and cappers chutney



25

Λαυράκι σοτέ με λαχανικά και ζωμό κακαβιάς
Sautéed sea-bass with vegetables and fish broth



28



...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...

Σπιτικά Γλυκά | Homemade Desserts

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

Ποικιλία παγωτών (βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, καϊμάκι, πεπόνι, λεβάντα)
Selection of ice-cream (vanilla, chocolate, strawberry, kaimaki, melon, lavender)

8

Μωσαϊκό λευκής σοκολάτας με βύσσινο και παγωτό μαστίχα με ροζ πιπέρι
White chocolate mosaic with sour cherry and masicha ice cream



10

Κρέμα μανταρίνι με κράμπλ μουστοκούλουρου και πετιμέζι
Mandarin cream with crumbled traditional “moustokoulouro” and molasses

10

Κρέμ μπρουλέ σοκολάτας γάλακτος με φασκόμηλο
Milk chocolate crème- brulée with sage



11

Chef de Cuisine

Evdokia Fylakouri

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!s*

Λευκά κρασιά | White wines

ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΑΓΙΟΥ ΟΡΟΥΣ
Ποικιλία Μοσχάτο Αλεξάνδρειας & Ροδίτη,
Άγιο Όρος
ΜΥΛΟΡΟΤΑΜΟΣ
Moschato Alexandreias & Roditis Selection,
Holy Mountain of Athos (bio)
19.00 €

ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΜΕΓΑΠΑΝΟΥ
Ποικιλία Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος
MOSCHOFILERO MEGAPANOU
Moschofilero Selection, Peloponnese Region
21.00 €

ΤΣΕΛΕΠΙΟΣ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ
Ποικιλία Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος
TSELEPOS ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ
Moschofilero Selection, Peloponnese Region
25.00 €

ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ
Ποικιλία Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Μετέωρα
THEOPETRA ESTATE
Malagousia, Asirtiko Selection, Central
Greece,
Meteora Region
27.00 €

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΑΣΥΡΤΙΚΟ
Ποικιλία Ασύρτικο, Περιοχή Σαντορίνη
SANTORINI ASSYRTIKO
Asirtiko Selection, Santorini Island
28.00 €

**ΠΕΤΡΙΝΕΣ ΠΛΑΓΙΕΣ ΚΤΗΜΑ
ΠΑΛΥΒΟΥ**
Ποικιλία Chardonnay &
Μαλαγουζιά, Νεμέα
STONE HILLS PALYVOU ESTATE
Chardonnay & Malagousia Selection,
Peloponnese, Nemea
27.00 €

ΘΕΜΑ ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ
Ποικιλία Ασύρτικο και Sauvignon Blanc,
Περιοχή Δράμα
THEMA PAVLIDI ESTATE
Asirtiko and Sauvignon Blanc Selection,
Northern Greece
29.00 €

Κόκκινα κρασιά | Red wines

ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΑΓΙΟΥ ΟΡΟΥΣ
Merlot, Cabernet Sauvignon & Λημνιό, Άγιο
Όρος
ΜΥΛΟΡΟΤΑΜΟΣ
Merlot, Cabernet Sauvignon & Limnio
Selection,
Holy Mountain of Athos (bio)
21.00 €

ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ
Ποικιλία Αγιωργίτικο, Πελοπόννησος, Νεμέα
PAPAIOANNOU ESTATE
Aghiorgitiko Selection, Peloponnese, Nemea
Region
25.00 €

ΑΣΚΗΤΙΚΟΣ
Ποικιλία Cabernet Sauvignon, Περιοχή
Μετεώρων
ASKITIKOS Cabernet
Sauvignon Selection, Central Greece,
Meteora Region
26.00 €

ΙΑΝΟΣ
Ποικιλία Cabernet Sauvignon 100%, Πλαγιές
Αιγιαλείας, Πελοπόννησος
IANOS
Cabernet Sauvignon 100% Selection,
Peloponnese Region
28.00 €

ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΥΠΙΔΗΣ
Ποικιλία Syrah, Περιοχή Κραννώνα, Λάρισα
KARIPIDIS ESTATE
Syrah Selection, Northern Central Greece,
Larissa Region
33.00 €

ΚΤΗΜΑ ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ Ποικιλία Syrah,
Κοτσιφάλι Περιοχή Ηράκλειο Κρήτης
LYRARAKIS ESTATE Syrah Kotsifali
Selection, Southern Greece, Crete Region
32.00 €

ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ Ποικιλία Syrah,
Περιοχή Μετεώρων
THEOPETRA ESTATE Syrah Selection,
Central Greece, Meteora Region
35.00 €



Ροζέ κρασιά | Rose wines

ΑΚΡΕΣ ΣΚΟΥΡΑΣ

Ποικιλία Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο, Ορεινή
Κορινθία, Πελοπόννησος

AKRES SKOURAS

Agiorgitiko, Moschofilero Selection, Corinth
region, Peloponnese

20.00 €

ΤΟ ΡΟΔΙ ΤΟΥ ΝΗΣΙΟΥ

Ποικιλία Μαντηλαριά, Αϊδάνι, Πάρος

RODI OF THE ISLAND

Mandilaria, Aidani Selection, sParos Island,
Cyclades

23.00 €

ΑΚΑΚΙΕΣ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

Ποικιλία Ξινόμαυρο, Αμύνταιο Φλώρινας

AKAKIES KYR GIANNI

Xinomavro Selection, Northern Greece

24.00 €

LA TOUR MELAS IDYLLE

Ποικιλία Grenache, Αγιωργήτικο, Syrah,
Κεντρική Ελλάδα

LA TOUR MELAS IDYLLE

Granache, Syrah & Agiorghitiko Selection,
Central Greece

26.00 €

Γλυκά κρασιά | Dessert wine

ΣΑΜΟΣ ΑΝΘΕΜΗΣ

Ποικιλία Μοσχάτο, Σάμος

SAMOS ANTHEMIS

Moschato Selection, Samos Island

22.00 €

ΒΙΣΑΝΤΟ ΜΠΟΥΤΑΡΙ

Ασύρτικο, Αηδάνη, Σαντορίνη

VINSANTO BOUTARI

Asirtiko, Aidani, Santorini Island

50.00 €

Σαμπάνιες & αφρώδες | Champagnes & sparkling

Moet & Shandon 750ml

100.00 €

ΑΚΑΚΙΕΣ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ ΑΦΡΩΔΕΣ

Ποικιλία Ξινόμαυρο, Ημίξηρος, Ροζέ,

AKAKIES KYR GIANNI SPARKLING

Xinomavro Selection, Medium Dry, Rose

26.00 €

ΑΜΑΛΙΑ ΤΣΕΛΕΠΟΣ

Brut 375ml

AMALIA TSELEPOS

Brut 375ml

17.00 €

Ποτήρι Κρασί | Wine by the Glass

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

Beers | Μπύρες

Mythos Glass 350ml Ποτήρι Μύθος 350ml	4.00€
Mythos Glass 500ml Ποτήρι Μύθος 500ml	5.50€
Santorini «Volcan» Dark Μαύρη Μπύρα Volcan Σαντορίνης	5.00€
Corfu Red Ale Κόκκινη Μπύρα Κέρκυρας	5.00€

Cocktails 12 €

Athens Gate Cocktail

Ginger, Tsipouro, Lime, Peppermint, Sprite

Margarita

Tequila, Cointreau, Fresh Lime Juice

Bloody Mary

Vodka, Tomato juice, Lemon Lime juice,
Worcestershire sauce

Dry Martini

Gin, Dry Martini

Cosmopolitan

Vodka, Cranberry Juice, Lime Juice,
Cointreau:

Mojito

Havana Club, Fresh Lime, Brown sugar, mint
& soda

Caipirinha

Cachaca, Fresh Lime, Brown sugar & Crushed
Ice

Pina Colada

Rum, Coconut Milk & Fresh Pineapple

Aperol Spritz

Aperol, Sparkling wine & Soda water

Mastic Spritz

Masticha liqueur, sparkling wine, lime, fresh
basil

Negroni

Gin, Campari, Martini Rosso

Mai Tai

Rum, Orange Juice & Grenadine

Long Island Ice Tea

Gin, Rum, Tequila, Vodka, Cointreau, Lime
juice, Lemon juice & Cola

Manhatan

Jack Daniels, Martini Rosso, Angustura

Kir Royal

Champagne, Creme de Cassis

Zombie

Bacardi white+black+ yellow, pineapple,
orange, apricot brandy, lime

Non Alcoholic Cocktails

Venus 4.50€
Sprite & Grenadine

Virgin Mary 6.00 €
Tomato Juice, Lemon Juice, Worcestershire
sauce

Fruit Punch 7.00 €
Mixed Fruit Juices & Grenadine

Virgin Mojito 6.00 €
Fresh Lime, Brown sugar, mint & soda

Greek Alcohol Drinks | Ποτά Ελληνικής Παραγωγής

Ouzo | Ούζο 4.50€
Tsipouro | Τσίπουρο 4.50€
Liqueur Masticha | Λικέρ Μαστίχα 4.50€