

*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, Evdokia Φυλακούρη


Follow us on social media!
#The Athens Gate Hotel




Dinner Menu

Served from 19:00 to 23:00 | Σερβίρεται από τις 19:00 μέχρι τις 23:00



Σαλάτες | Salads


Σαλάτα με κολοκύθι, σπαράγγια, ρόκα και λάδι λευκής τρούφας
Zucchini Salad with asparagus, arugula and white truffle oil 
13



Σαλάτα σπανάκι με μαραθοτύρι Άνδρου, φύλλο κρούστας και μυρωδικά
Spinach salad with soft cheese from Andros, filo pastry and herbs 
14



Σαλάτα με ντομάτα, δυόσμο, χαρούπι, καπαρόμηλα και μόνος μυζήθρας
Salad with tomatoes, fresh mint, caper leaves and Greek soft cheese mouse 
12


Ορεκτικά | Starters

Κρύα σούπα ντομάτας 
Cold tomato soup 
10

Μους λευκού ταραμά με τραγανές πίτες 
White fish row mouse with crispy pies
11

Γαύρος μαρινάτος με μαυρομάτικα φασόλια 
Marinated anchovies with black eyed peas 
15

Μαστέλο Χίου σαγανάκι με τσάντνει μανταρίνι 
Cheese Saganaki with mandarin chutney 
13

Μοσχαρίσιο καρπάτσιο με κάππαρη, μουστάρδα και σχοινόπρασο 
Beef Carpaccio with capers, mustard, and chives
17

Ψωμί & Dip
Bread & Dip
1€ per person



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

Ραβιόλια γεμιστά με μοβ πατάτα σε ζωμό λαχανικών
Staffed Ravioli with purple potatoes in vegetable broth



16

Ταλιατέλες με ντοματίνια, ελιές, δυόσμο και γραβιέρα
Tagliatelle pasta with baby tomatoes, olives and Greek hard cheese



14

Φρέσκα σπαγγέτι με καπνιστή μπριζόλα, καμένη μυζήθρα και αυγό
Fresh spaghetti with smoked pork, burned hard cheese and eggs

15

Κοτόπουλο φιλέτο με πουρέ πατάτας, πέστο ρίγανης και σινάπι τουρσί
Chicken fillet with mashed potatoes, oregano pesto and pickled mustard



18

Μοσχάρaki σχάρας με καρέ μελιτζάνας, ντοματίνια και σάλτσα κρέατος
Rump steak with eggplant salad, and baby tomatoes in meat sauce



25

Μπαρμπούνι φιλέτο με μαύρο ταραμά και baby σπανάκι
Mullet fillet with black fish roe and baby spinach leaves



27

Καλαμάρι σχάρας μαριναρισμένο με κόλιανδρο, τσάτνει κάππαρης και φάβα
Grilled squid marinated with coriander, cappers chutney and fava



26

Σαργός φιλέτο με σταμναγκάθι και αφρό λεμονιού
White Sea bream fillet with wild greens and lemon foam



31



...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...



The Athens Gate
HOTEL★★★★
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, κανέλλα)
Selection of ice-cream (vanilla, chocolate, strawberry, kaimaki, melon, cinnamon)

8

Σούπα φράουλας με δυόσμο και παγωτό lemongrass
Strawberries soup with mint and lemongrass ice cream



11

Μους σοκολάτας σε «χώμα» σοκολάτας με καραμελιζέ φουντούκια
Chocolate mousse in chocolate “dust” with caramelized walnuts

12

«Μπουγάτσα» με σφολιάτα, παγωτό κανέλλα και σάλτσα καραμέλας
Greek «Bougatsa» with fyllo pastry, cinnamon ice cream and caramel sauce

10

Κρέμ μπρουλέ με αρμπαρόριζα και τριαντάφυλλο
Crem brule with apple geranium and rose



10

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*



The Athens Gate

H O T E L ★ ★ ★ ★

Λευκά κρασιά | White wines

Κόκκινα κρασιά | Red wines

ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΑΓΙΟΥ ΟΡΟΥΣ

Ποικιλία Μοσχάτο Αλεξάνδρειας & Ροδίτη,
Άγιο Όρος

MYLOPOTAMOS

Moschato Alexandreias & Roditis Selection,
Holy Mountain of Athos (bio)

19.00

ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΜΕΓΑΠΑΝΟΥ

Ποικιλία Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος

MOSCHOFILERO MEGAPANOU

Moschofilero Selection, Peloponnese Region

21.00

ΤΣΕΛΕΠΟΣ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Ποικιλία Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος

TSELEPOS MANTINEIA

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

ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΑΓΙΟΥ ΟΡΟΥΣ

Merlot, Cabernet Sauvignon & Λημνιό, Άγιο
Όρος

MYLOPOTAMOS

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 Syrah, Cabernet Sauvignon,

Περιοχή Μετεώρων

ASKITIKOS Cabernet

Syrah, Cabernet Sauvignon Selection, Central
Greece, Meteora Region

26.00

ΔΟΥΡΕΙΟΣ

Ποικιλία Syrah, Merlot, Cabernet Περιοχή

Θεσσαλονίκη

DOURIOS

Syrah Merlot, Cabernet Selection, Northern
Greece, Thessaloniki Region

27.00

ΙΑΝΟΣ

Ποικιλία Cabernet Sauvignon 100%,

Πλαγιές Αιγιαλείας, Πελοπόννησος

IANOS

Cabernet Sauvignon 100% Selection,
Peloponnese Region

28.00

ΚΤΗΜΑ ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ

Ποικιλία Syrah, Κοτσιφάλι Περιοχή

Ηράκλειο Κρήτης

LYRARAKIS ESTATE

Syrah, Kotsifali Selection, Crete Region

32.00

ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΥΠΙΔΗΣ

Ποικιλία Syrah, Περιοχή Κραννώνα, Λάρισα

KARIPIDIS ESTATE

Syrah Selection, Central Greece

33.00



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 Μαλαγουζιά, Μαυροτράγανο Πάρος

RODI OF THE ISLAND

Malagouzia, Mauvrotragano Selection, Paros
Island, Cyclades

23.00

ΑΚΑΚΙΕΣ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

Ποικιλία Ξινόμαυρο, Αμύνταιο Φλώρινας

AKAKIES KYR GIANNI

Xinomauvo 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

Ημίγλυκα κρασιά | Semisweet wine

ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΑΓΙΟΥ ΟΡΟΥΣ

Ποικιλία Μοσχάτο Αμβούργου,
Άγιο Όρος(bio)

MYLOPOTAMOS

Hamburg Moschato Selection
Holy Mountain of Athos (bio)

19.00

Σαμπάνιες & αφρώδες | Champagnes & sparkling

Moet & Chandon 750ml

100.00

ΑΚΑΚΙΕΣ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ ΑΦΡΩΔΕΣ

Ποικιλία Ξινόμαυρο, Ημίξηρος, Ροζέ,
AKAKIES KYR GIANNI SPARKLING

Xinomauvo 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 Ξηρό / Red Dry | 6.00 |
| Ροζέ Ξηρό / Rose Dry | 6.50 |
| Γλυκό / Sweet | 7.00 |
| Αφρώδες / Sparkling | 8.00 |
| Ημίγλυκο / Semi-sweet | 7.00 |

Beers | Μπύρες

| | |
|---|------|
| Mythos Glass 350ml Ποτήρι Μύθος 350ml | 4.00 |
| Mythos Glass 500ml Ποτήρι Μύθος 500ml | 5.50 |
| “Pikri” Greek Indian Pale Ale | |
| Ελληνική Indian Pale Ale “Pikri” | 6.00 |
| 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

Strawberry Daiquiri

Rum, lime & fresh strawberries

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

Summer Sangria

Cointreau, Ginger, Fresh fruits, Mint, White wine, Lemon

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