



The Athens Gate  
HOTEL ★ ★ ★ ★ ★



# The Athens Gate Hotel

ROOFTOP BAR & RESTRAUNT

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

*We aim to provide you with an unforgettable dining experience. Our love and appreciation for Greek gastronomy combined with the careful selection of the finest local ingredients is the foundation for every dish.*

*We hope you enjoy your meal!*

*Chef de Cuisine: Eudokia 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*

Go ahead, follow us on our social media!



**#TheAthensGateHotel**







## **Dinner Menu**

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


### **Σαλάτες | Salads**


Σαλάτα ντοματίνια, κρητικό παξιμάδι και φέτα   
**Greek Salad with cherry tomatoes, Cretan rusks and feta cheese**   
13



Σαλάτα με ρόκα, σπαράγγια και αγκινάρες   
**Salad with roka, asparagus and artichokes**   
13


Πράσινη σαλάτα με βαλεριάνια, κολοκυθάκια και σως γιαουρτιού   
**Green salad with valerian greens, zucchini and yogurt sauce**   
12

### **Ορεκτικά | Starters**

Κρητική μαραθόπιτα με ντίπ γιαουρτιού αρωματισμένο με ούζο   
**Traditional Cretan pie with yogurt dip flavored with ouzo**  
12

Ντομάτες γεμιστές με πληγούρι και αφρό φέτας   
**Tomatoes stuffed with bulgur wheat and feta foam**  
10


Μαστέλο Χίου σαγανάκι με τσάτνει μανταρίνι   
**Cheese saganaki with mandarin chutney from Chios**   
11

Χταπόδι με μαυροδάφνη   
**Octopus flavored with "mavrodaphne" wine**  
15

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...*

*Χωριάτικες μακαρόνες με ντοματίνια και φέτα* 

***Greek traditional pasta with baby tomatoes and feta***

13

*Φρέσκα спаγγέτι με μοσχαρίσιο κιμά ραγού και φλέικς γραβιέρας*

***Fresh spaghetti with beef ragout and “graviera” cheese flakes***

15

*Κριθαρότο με γαρίδες και φρέσκια ντομάτα*

***Orzo pasta with shrimps and fresh tomatoes***

19

*Μπιφτέκι κοτόπουλο, πατατοσαλάτα και σως μουστάρδας με μέλι*

***Grilled chicken meatballs, potato salad and mustard sauce with honey***

18

*Μοσχαρίσια ταλιάτα με πατάτες τηγανητές και σάλτσα σοφρίτο*


***Beef tagliata with french fries and Greek pesto***

28

*Καλαμάρι σχάρας με φακές σαλάτα*

***Grilled squid with lentils salad*** 

26

*Λαυράκι ψητό με φασολάκια και σάλτσα σαφράν* 

***Grilled sea bass with fine string beans and saffron sauce***

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...*

## Σπιτικά Γλυκά | *Homemade Desserts*

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

Ποικιλία παγωτών (βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, φιστίκι, γιαούρτι)  
**Selection of ice-cream** (vanilla, chocolate, strawberry, pistachio, yogurt)

8

Κρέμα γιαουρτιού με λεμόνι και καμένη μαρέγκα  
**Yogurt cream with lemon and meringue**

10

Σοκολατένιο κέικ με σορμπέ μανταρίνι και φλέικς σοκολάτας  
**Chocolate «sponge» with mandarin sorbet and chocolate flakes**

11

«Μπουγάτσα» με φύλλο κρούστας, παγωτό κανέλλα και σάλτσα καραμέλας  
**Greek «Bougatsa» with filo pastry, cinnamon ice cream and caramel sauce**

12

### **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 regarding 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!*

Λευκά κρασιά | White wines

**ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΑΓΙΟΥ ΟΡΟΥΣ**

Ποικιλία Μοσχάτο Αλεξάνδρειας & Ροδίτη, Άγιο Όρος

**ΜΥΛΟΡΟΤΑΜΟΣ**

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

19

**ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΜΕΓΑΠΙΛΑΝΟΥ**

Ποικιλία Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος

**MOSCHOFILERO MEGAPANOU** Moschofilero Selection, Peloponnese Region

21

**ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ΚΤΗΜΑ ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΗ**

Ποικιλία Μαλαγουζιά, Αττική

**MALAGOUZIA MPROUGIOURIS ESTATE**

*Malagouzia Selection, Attica Region*

23

**ΤΣΕΛΕΠΟΣ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ**

Ποικιλία Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος

**TSELEPOS MANTINEIA**

*Moschofilero Selection, Peloponnese Region*

25

**ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΑΣΥΡΤΙΚΟ**

Ποικιλία Ασύρτικο, Περιοχή Σαντορίνη

**SANTORINI ASSYRTIKO**

*Asirtiko Selection, Santorini Island*

28

**ΠΕΤΡΙΝΕΣ ΠΛΑΓΙΕΣ ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ**

Ποικιλία Chardonnay &

Μαλαγουζιά, Νεμέα

**STONE HILLS PALYVOU ESTATE** Chardonnay & Malagousia Selection,

*Peloponnese, Nemea*

27

**ΘΕΜΑ ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ**

Ποικιλία Ασύρτικο και Sauvignon Blanc, Περιοχή Δράμα

**THEMA PAVLIDI ESTATE**

*Asirtiko and Sauvignon Blanc Selection, Northern Greece*

29

*Κόκκινα κρασιά | Red wines*

**ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΑΓΙΟΥ ΟΡΟΥΣ**

*Merlot, Cabernet Sauvignon & Λημνιό, Άγιο Όρος*

**MYLOPOTAMOS**

*Merlot, Cabernet Sauvignon & Limnio Selection, Holy Mountain of Athos (bio)*

21

**ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ**

*Ποικιλία Αγιωργίτικο, Πελοπόννησος, Νεμέα*

**PAPAIOANNOU ESTATE**

*Aghiorgitiko Selection, Peloponnese, Nemea Region*

25

**ΑΣΚΗΤΙΚΟΣ**

*Ποικιλία Syrah, Cabernet Sauvignon,*

*Περιοχή Μετεώρων*

**ASKITIKOS Cabernet**

*Syrah, Cabernet Sauvignon Selection, Central Greece, Meteora Region*

26

**ΔΟΥΡΕΙΟΣ**

*Ποικιλία Syrah, Merlot, Cabernet Περιοχή Θεσσαλονίκη*

**DOURIOS**

*Syrah Merlot, Cabernet Selection, Northern Greece, Thessaloniki Region*

27

**ΙΑΝΟΣ**

*Ποικιλία Cabernet Sauvignon 100%,*

*Πλαγιές Αιγιαλείας, Πελοπόννησος*

**IANOS**

*Cabernet Sauvignon 100% Selection, Peloponnese Region*

28

**ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΑΛΥΠΙΑΣ**

*Ποικιλία Cabernet Sauvignon και Αγιωργίτικο, περιοχή Δράμα*

**TECHNI ALYPIAS**

*Cabernet Sauvignon and Aghiorgitiko selection, Northern Greece*

30

**ΚΤΗΜΑ ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ**

*Ποικιλία Syrah, Κοτσιφάλι Περιοχή Ηράκλειο Κρήτης*

**LYRARAKIS ESTATE**

*Syrah, Kotsifali Selection, Crete Region*

32

*Ροζέ κρασιά | Rose wines*

**ΑΚΡΕΣ ΣΚΟΥΡΑΣ**

Ποικιλία Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο, Ορεινή  
Κορινθία, Πελοπόννησος

**AKRES SKOURAS**

Agiorgitiko, Moschofilero Selection, Corinth  
region, Peloponnese

20

**ΤΟ ΡΟΔΙ ΤΟΥ ΝΗΣΙΟΥ**

Ποικιλία Μαλαγουζιά, Μαυροτράγανο Πάρος

**RODI OF THE ISLAND**

Malagouzia, Maurotragano Selection, Paros  
Island, Cyclades

23

**ΑΚΑΚΙΕΣ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ**

Ποικιλία Ξινόμαυρο, Αμύνταιο Φλώρινας

**AKAKIES KYR GIANNI**

Xinomauvo Selection, Northern Greece

24

**LA TOUR MELAS IDYLLE**

Ποικιλία Grenache, Αγιωργήτικο, Syrah,  
Κεντρική Ελλάδα

**LA TOUR MELAS IDYLLE**

Granache, Syrah & Agiorghitiko Selection,  
Central Greece

26

*Γλυκά κρασιά | Dessert wine*

**ΣΑΜΟΣ ΑΝΘΕΜΗΣ**

Ποικιλία Μοσχάτο, Σάμος

**SAMOS ANTHEMIS**

Moschato Selection, Samos Island

22

*Ημίγλυκα κρασιά | Semisweet wine*

**ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΑΓΙΟΥ ΟΡΟΥΣ**

Ποικιλία Μοσχάτο Αμβούργου,  
Άγιο Όρος(bio)

**MYLOPOTAMOS**

Hamburg Moschato Selection  
Holy Mountain of Athos (bio)

19

*Σαμπάνιες & αφρώδες | Champagnes & sparkling*

**Moet & Chandon 750ml**

110

**ΑΚΑΚΙΕΣ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ ΑΦΡΩΔΕΣ**

Ποικιλία Ξινόμαυρο, Ημίξηρος, Ροζέ,  
**AKAKIES KYR GIANNI SPARKLING**  
Xinomauvo Selection, Medium Dry, Rose

26

**ΑΜΑΛΙΑ ΤΣΕΛΕΠΟΣ**

Brut **375ml**

**AMALIA TSELEPOS**

Brut **375ml**

17

*Ποτήρι Κρασί | Wine by the Glass*

Λευκό Ξηρό / White Dry	6.00
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**

Signature cocktail

Ginger, Tsipouro, Lime, Peppermint, Sprite

**Mastic Spritz**

Signature cocktail

Masticha liquer, sparkling wine, lime, fresh basil

**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

**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

**Zombie**

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

**Summer Sangria**

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

**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

5.00

Tsipouro | Τσίπουρο

5.00

Liqueur Masticha | Λικέρ Μαστίχα

5.00