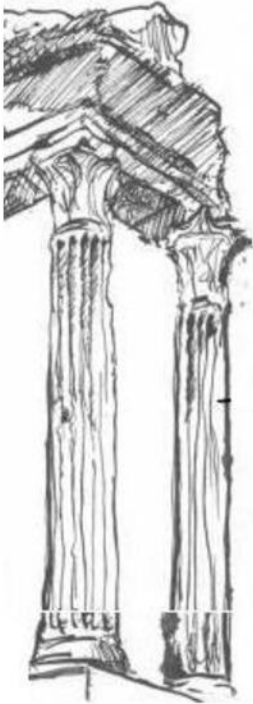




The Athens Gate  
HOTEL\*\*\*\*\*



# *The Athens Gate*

## Hotel

### Roof Top Bar & Restaurant

*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 18:00 to 22:00 | Σερβίρεται από τις 18:00 μέχρι τις 22:00

### Σαλάτες | Salads

Σαλάτα με ντοματίνια, παξιμάδι χαρούπι και φέτα  
**Greek salad with cherry tomatoes, carob rusk and feta cheese**



13

Σαλάτα λάχανο με ξηρούς καρπούς, απάκι και ντρέσιנג πορτοκαλιού  
**Cabbage salad with dried nuts, smoked pork and orange dressing**



14

Ανάμεικτη σαλάτα με φινόκιο, καρότο και πετιμέζι  
**Mixed green salad with fennel, carrots and molasses**



12

### Ορεκτικά | Starters

Σούπα ημέρας  
**Soup of the day**

9

Ρεβύθια φούρνου με πορτοκάλι, ταχίни και τραγανή λούτζα  
**Baked chickpeas with orange, tahini and crispy smoked pork**

10

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



11

Χταπόδι με σελινόριζα και δενδρολίβανο  
**Octopus with celeriac and rosemary**



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...

*Κυρίως προτάσεις | Main Dishes*

Παπαρδέλες με πέστο μυρωδικών και φέτα



***Pappardelle pasta with herb pesto and fresh Greek feta cheese***

13

Ταλιατέλες με μοσχαρίσιο κιμά και ξερό ανθότυρο

***Tagliatelle pasta with minced beef and dried hard cheese***

15

Παραδοσιακό τραχανότο μεμανιτάρια και λάδι τρούφας



***Traditional frumenty with mushrooms and truffle oil***

18

Μπιφτέκι κοτόπουλο με πατάτες τηγανιτές σε ροδέλα και πικάντικη κρέμα από κατίκι

***Grilled chicken burger with French fries and spicy cream cheese***

19

Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος με γλυκόξινα πατζάρια και πουρέ πατάτας

***Veal steak with sweet and sour beetroot, mashed potatoes and mustard seeds***

28

Λαυράκι ψητό με κουνουπίδι, σταφίδες και ντομάτα



***Grilled sea bass with cauliflower, raisins and tomatoes***

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...*

## Σπιτικά Γλυκά | *Homemade Desserts*

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

Ποικιλία παγωτών (βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, φιστίκι, κανέλα, λεμονγκρας)  
**Selection of ice-creams** (vanilla, chocolate, strawberry, pistachio, cinnamon, lemongrass)

8

Κρέμα γιαουρτιού με κραμπλ φιστικιού και καμένη μαρέγκα  
**Yogurt cream with peanut crumble and torched meringue**

10

Καρυδόπιτα με σιρόπι κακάο και παγωτό κανέλλα  
**Walnut pie with chocolate syrup and cinnamon ice cream**

11

«Σπασμέο» μιλφειγ με κρέμα γαλακτομπούρεκου  
**“Broken” mille-feuille with traditional milk cream**

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, Ροδίτης, Άγιο Όρος*

**MYLOPOTAMOS**

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

19

**ΠΑΡΑΓΚΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ**

*Ποικιλία Ροδίτης, Μακεδονία*

**PARAGA KIR-YIANNI**

*Roditis Selection, Mecedonia Region*

21

**ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ΚΤΗΜΑ ΜΠΟΥΓΓΙΟΥΡΗ**

*Ποικιλία Μαλαγουζιά, Αττική*

**MALAGOUZIA MPOUGIOURIS ESTATE**

*Malagouzia Selection, Attica Region*

23

**ΤΣΕΛΕΠΟΣ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ**

*Ποικιλία Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος*

**TSELEPOS MANTINEIA**

*Moschofilero Selection, Peloponnese Region*

25

**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

**ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΑΣΥΡΤΙΚΟ, SANTO WINES**

*Ποικιλία Ασύρτικο, Περιοχή Σαντορίνη*

**SANTORINI ASSYRTIKO, SANTO WINES**

*Asirtiko Selection, Santorini Island*

35

*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**

*Agiorgitiko Selection, Peloponnese, Nemea Region*

25

**ΑΣΚΗΤΙΚΟΣ**

**ΚΤΗΜΑ ΤΣΙΛΙΛΗ**

*Ποικιλία Syrah, Cabernet Sauvignon,*

*Περιοχή Μετεώρων*

**ASKITIKOS**

**TSILILI ESTATE**

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

26

**ΔΟΥΡΕΙΟΣ**

**ΚΤΗΜΑ ΜΙΑΜΠΙΑΤΖΙΜΟΠΟΥΛΟΣ**

*Ποικιλία Syrah, Merlot, Cabernet Περιοχή Θεσσαλονίκη*

**DOURIOS**

**DOMAINE BABATZIMOPOULOS**

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

27

**ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΑΛΥΠΙΑΣ**

*Ποικιλία Cabernet Sauvignon και Αγιωργίτικο, περιοχή Δράμα*

**ESTATE TECHNI ALYPIAS**

*Cabernet Sauvignon and Agiorgitiko selection, Northern Greece*

30

**ΙΑΝΟΣ**

**ΡΟΥΒΑΛΗΣ WINERY**

*Ποικιλία Cabernet Sauvignon 100%,*

*Πλαγιές Αιγιαλείας, Πελοπόννησος*

**IANOS**

**ROUVALIS WINERY**

*Cabernet Sauvignon 100% Selection, Peloponnese Region*

30

**ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΥΠΙΔΗΣ**

*Ποικιλία Syrah, Περιοχή Κραννώνα, Λάρισα*

**KARIPIDIS ESTATE**

*Syrah Selection, Central Greece*

33



**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, ΜΩΡΑΙΤΙΚΟ**

Ποικιλία Μαλαγουζιά, Μαυροτράγανο Πάρος

**RODI OF THE ISLAND, MORAITIKO**

Malagouzia, Mauvrotragano Selection, Paros  
Island, Cyclades

23

**ΑΚΑΚΙΕΣ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ**

Ποικιλία Ξινόμαυρο, Αμύνταιο Φλώρινας

**AKAKIES KIR YIANNI**

Xinomauvo Selection, Northern Greece

24

**L' ESPRIT DU LAC ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ**

Ποικιλία Ξινόμαυρο, Μακεδονία

**L' ESPRIT DU LAC ΚΙΡ ΥΙΑΝΝΙ**

Xinomauvo Selection, Macedonia Area

33

**Γλυκά κρασιά | Dessert wine**

**ΣΑΜΟΣ ΑΝΘΕΜΗΣ, ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ**

Ποικιλία Μοσχάτο, Σάμος

**SAMOS ANTHEMIS, UWC SAMOS**

Moschato Selection, Samos Island

22

**Ημίγλυκα κρασιά | Semisweet wine**

**ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΑΓΙΟΥ ΟΡΟΥΣ**

Ποικιλία Μοσχάτο Αμβούργου,  
Άγιον Όρος(bio)

**MYLOPOTAMOS**

Hamburg Moschato Selection

Holy Mountain of Athos (bio)

19

**Σαμπάνιες & αφρώδες | Champagnes & sparkling**

**Moet & Chandon 750ml**

120

**ΑΚΑΚΙΕΣ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ ΑΦΡΩΔΕΣ**

Ποικιλία Ξινόμαυρο, Ημίξηρος, Ροζέ,

**AKAKIES KIR YIANNI SPARKLING**

Xinomauvo Selection, Medium Dry, Rose

30

**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	5.00
Mythos Glass 500ml   Ποτήρι Μύθος 500ml	6.00
“Pikri” Greek Indian Pale Ale   Ελληνική Indian Pale Ale “Pikri”	6.00
Corfu Red Ale   Κόκκινη Μπύρα Κέρκυρας	6.00
Nisos Greek Pils   Νήσος Pils	6.00



The Athens Gate  
HOTEL★★★★

*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*

**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*

5.00

*Tsipouro | Τσίπουρο*

5.00

*Liqueur Masticha | Λικέρ Μαστίχα*

5.00