



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



Greek Comfort Dinner

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

Ορεκτικά | Starters

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



11

“Γεμιστά” Ντομάτες με πλιγούρι, δυόσμο και αφρό φέτας
Stuffed tomatoes with oatmeal, mint and feta cheese

10

Κρητική μαραθόπιτα με ντίπ γιαουρτιού αρωματισμένο με ούζο
Cretan pie with yogurt dipping flavored with ouzo



12

Γιουβαρλάκια τραχανά με σούπα ντομάτας και δυόσμο
Frumenty meatballs with tomato soup and mint

12

Ψωμί & Dip
Bread & Dip

1€ per person

Σαλάτες | Salads

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



13

“Σπανακόπιτα” Baby σπανάκι, φύλλο κρούστας, μανούρι ,άνιθο
“Spanakopita” Baby spinach, crust, manouri cheese and dill

13

Κολοκύθι μαριναρισμένο, αλμυρά, λευκό βαλσάμικο, δυόσμο
Zucchini marinated with savory, white balsamic and mint

12

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



Κυρίως προτάσεις | Main Dishes

Ταλιατέλες με πέστο μυρωδικών και φλεικς πεκορινο
Tagliatelle pasta with herb pesto and pecorino cheese
14

Φιλέτο κοτόπουλο με πουρέ αρακά-κολοκυθιού και σάλτσα λεμονιού
Chicken fillet with pea and zucchini puree and lemon sauce
16

Γιουβέτσι με γαρίδες σωτέ, ντομάτα και φρέσκο βασιλικό
Traditional barley casserole with shrimps, tomato and fresh basil
19

Καλαμάρι σχάρας με πουρέ μελιτζάνας και μαϊντανό τηγανητό
Grilled squid with eggplant puree and fried parsley
26

Μοσχάρι ταλιάτα σχάρας με σάλτσα σοφρίτο αρωματισμένη με τρούφα
Grilled beef tagliatelle with "sofrito" sauce flavored with truffle
27

Λαυράκι ψητό με κεδροκούκουτσα, κολοκύθι, ρέβα με λάιμ και τσίλι
Grilled sea bass with cedar seeds, zucchini, turnip, lime and chili
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

Φρουτοσαλάτα με αρωματικό σιρόπι, δυόσμο και παγωτό καϊμάκι

Fruit salad with aromatic syrup, mint and kaimaki ice cream

10

“Μπουγάτσα” Παγωτό κανέλα, σάλτσα καραμέλας και φύλλο κρούστας

“Bougatsa” Cinnamon ice cream, caramel sauce and crust

12

Γιαούρτι με κράμπλ φυστικού και “καμμένη” μαρέγκα

Yoghurt with pistachio crumble and “torched” meringue

11

Πανακότα σοκολάτας

Chocolate panna cotta

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 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.



Λευκά κρασιά | White wines

ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΑΓΙΟΥ ΟΡΟΥΣ

Ποικιλία Μοσχάτο Αλεξάνδρειας, Ροδίτης, Άγιο Όρος

MYLOROTAMOS

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 MROUGIOURIS 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

ΜΥΛΟΡΟΤΑΜΟΣ

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

21

ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ

Ποικιλία Αγιωργίτικο, Πελοπόννησος, Νεμέα

ΡΑΡΑΙΟΑΝΝΟΥ ESTATE

Agiorgitiko Selection, Peloponnese, Nemea Region

25

ΑΣΚΗΤΙΚΟΣ - ΚΤΗΜΑ ΤΣΙΛΙΛΗ

Ποικιλία Syrah, Cabernet Sauvignon, Περιοχή Μετεώρων

ΑΣΚΙΤΙΚΟΣ - TSILILI ESTATE

Syrah, Cabernet Sauvignon Selection, Central Greece, Meteora Region

26

ΔΟΥΡΕΙΟΣ - ΚΤΗΜΑ ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜΟΠΟΥΛΟΣ

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, Mavrotragano Selection, Paros Island, Cyclades
23

ΑΚΑΚΙΕΣ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

Ποικιλία Ξινόμαυρο, Αμύνταιο Φλώρινας

AKAKIES KIR YIANNI

Xinomavro Selection, Northern Greece
24

L' ESPRIT DU LAC ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

Ποικιλία Ξινόμαυρο, Μακεδονία

L' ESPRIT DU LAC KIR YIANNI

Xinomavro 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)

MYLOROTAMOS

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

Xinomavro 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 | Μπίρες

| | |
|---|------|
| Mythos Glass 350ml Ποτήρι Μύθος 350ml | 5.00 |
| Mythos Glass 500ml Ποτήρι Μύθος 500ml | 6.00 |
| “Pikri” Greek Indian Pale Ale | 6.00 |
| Ελληνική Indian Pale Ale “Pikri” | |
| Corfu Red Ale Κόκκινη Μπίρα Κέρκυρας | 6.00 |
| Nisos Greek Pils | 6.00 |

Greek Alcohol Drinks | Ποτά Ελληνικής Παραγωγής

| | |
|----------------------------------|------|
| Ouzo Ούζο | 5.00 |
| Tsipouro Τσίπουρο | 5.00 |
| Liqueur Masticha Λικέρ Μαστίχα | 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

Ouzo Lemon Spritzer

Ouzo, mint leaves , lemon juice, soda

Summer Sangria

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

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

Painkiller

Dark Rum, Coconut Milk, Pineapple and Orange Juice

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

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

