



AC

ATHENS CAPITAL
HOTEL

MGALLERY COLLECTION

Salads & Appetizers

Σαλάτα Capital

ποικιλία από ελληνικές ντομάτες, τυρί Τσαλαφούτι, ελιές, κάπαρη, κρεμμύδια και παξιμάδι χαρουπιού

Capital Salad

variety of Greek tomatoes, "Tsalafouti" cheese, olives, capers, onions and carob rusk 24 €

Μπουράτα & ψητή focaccia

ποικιλία από παντζάρια καρπάτσιο, γκρέιπφρουτ, βασιλικό, κάπαρη, ντομάτα, μαύρη σταφίδα, κουκουνάρι, κολοκύθα και dressing βαλσάμικο

Burrata & baked focaccia

variety of beetroots carpaccio, grapefruit, basil, tomato, capers, black raisins, pine nuts, pumpkin and balsamic dressing 24 €

Πράσινη σαλάτα "twenty"

ποικιλία από 20 μικρόφυλλα σαλατικά και μυρωδικά, λαχανικά, κάστανα, φουντούκια, τρούφα, τσιπς αμάρανθου και dressing από παλαιωμένο Ασύρτικο ξύδι Σαντορίνης

Green salad "twenty"

variety of 20 salad leaves and herbs, baby vegetables, chestnuts, hazelnuts, truffle, amaranth chips and dressing with aged Asyrtiko vinegar from Santorini 26 €

Μαγιάτικο τартάρ & τόνος

μανταρίνι, ελιά, αγγούρι, πούδρα ντομάτα, βασιλικός, λαδί από φύλλα λεμονιάς και πέρλες θαλασσινών

Amberjack tartar & tuna

mandarin orange, olive, cucumber, tomato powder, basil, lemon leaves oil and seafood pearls 24 €

Triple-seared wagyu flat iron steak καρπάτσιο

χαβιάρι, τζίντζερ τουρσί, μουστάρδα, λεμόνι, σέλινο, μέλι, φρέσκα βότανα και ελιές

Triple-seared wagyu flat iron steak carpaccio

caviar, pickled ginger, mustard, lemon, celery, honey, fresh herbs and olives 32 €

Ψητό κρεμμύδι

πουρές φασολάδας, κολιός, καπνιστό χέλι, ταραμάς, μαρμελάδα κουμ κουάτ και σάλτσα γάρου

Baked onion

bean purée, mackerel, smoked eel, tarama salad, kumquat marmalade and garum sauce 20 €

Λαχανοντολμάς και ντολμαδάκι

σιγομαγειρεμένο μοσχάρι wagyu και μοσχάρι τартάρ τυλιγμένο σε αμπελόφυλλο, αυγοτάραχο, σάλτσα αυγολέμονο-γκρέιπφρουτ

Cabbage "dolma"

slow-cooked wagyu beef and beef tartar wrapped in grape leaves, bottarga, egg-lemon-grapefruit sauce 21 €

Κολοκυθόπιτα

σπιτικό φύλο, κολοκύθα, σουσάμι, κολοκυθόσπορος, αμύγδαλο,

Καρίκι Τήνου, φέτα & μανούρι, μυρωδικά, εσπεριδοειδή, κανέλα και μέλι

Pumpkin pie

homemade phyllo, pumpkin, sesame seeds, pumpkin seeds, almonds, traditional Kariki cheese from Tinos, feta, Manouri cheese, herbs, citrus, cinnamon and honey 23 €

LOW CALORIE
HEALTHY OPTION

ΣΟΥΠΑ Μπουγιαμπέσα

σφυρίδα, χτένια, μύδια, αχιβάδες, σαφράν, φινόκιο και φρεσκοψημένη μπαγκέτα με σάλτσα rouille

BOUILLABAISSE soup

grouper, scallops, mussels, clams, saffron, lemon, fennel and fresh baked baguette with rouille sauce 33 €

SIGNATURE DISH

At the Athens Capital Hotel, the spirit of the Aegean is elegantly captured in a bowl. Our acclaimed chef presents a Bouillabaisse that is not merely a soup, but a culinary sonnet dedicated to the sea. This is not the rustic Marseilles original, but a refined Grecian interpretation, where the intensity of the Mediterranean sun meets the depth of the ocean. The foundation is a profound, aromatic broth, patiently coaxed from the finest fish bones and vibrant vegetables. The soul of the dish, however, is the generous bounty of the sea: succulent grouper, delicate scallops, plump mussels, and briny clams, all poached to tender perfection. A whisper of saffron lends its golden hue and distinctive, luxurious aroma, while fresh fennel provides a subtle, anise-like sweetness. A bright squeeze of lemon cuts through the richness, balancing every spoonful.

This masterpiece is served with two essential companions: a warm, crusty, freshly baked baguette and a piquant rouille sauce. The creamy, garlicky, and paprika-spiked rouille is traditionally slathered on the bread and then floated atop the soup, melting into the broth to create an even more complex and velvety texture. Each element harmonizes, creating a symphony of flavors that is both comforting and exhilarating. It is a dish that transports you to a sun-drenched Greek port, a luxurious and unforgettable experience for the discerning palate, right in the heart of Athens.



GLUTEN FREE



VEGETARIAN



VEGAN



DAIRY FREE

Main courses

Πατάτα

ποικιλία από πατάτες ραγού, φρέσκια τρούφα, μυρωδικά, ζωμός κρεμμυδιού και ξύδι ζελέ, Σαν Μιχάλη τυρί σούπα και λάδι σχοινόπρασου

Potato

variety of potato ragout, fresh truffle, herbs, onion bouillon and vinegar jelly, San Michali PDO cheese soup and chives oil 24 €

Λαβράκι στον ατμό με μους οστρακοειδών

σελινόριζα, μανιτάρια, λαχανίδα, λεβιστικό-σέλερι & πράσινο μήλο τζελ, σάλτσα σαμπάνιας και οστρακοειδών, χυμός σελινόριζας σε ζύμωση και λάδι φουντουκιού

Steamed seabass with shellfish mousse

celeriac, mushrooms, cavolo nero, lovage-celery & green apple jelly, champagne bisque sauce, fermented celeriac jus and hazelnut oil 43 €

Γλώσσα Meuniere

καφέ βούτυρο, κάπαρη, λεμόνι, χόρτα, κουνουπίδι, αγκινάρα Ιερουσαλήμ, πατάτα, λαγόχορτο

Sole Meuniere

brown butter, capers, lemon, local greens, cauliflower, Jerusalem artichoke, potato, salsify 52 €

Κοτόπουλο στήθος γεμιστό με κάστανα και λουκάνικο

πατάτες sarladaise, τρούφα, αχλάδι ποσέ σε κέδρο και πεύκο, πουρές κάστανο, reduction κρασί sherry και κρέμα

Chicken breast stuffed with chestnuts and sausage

sardalaise potato, truffle, poached pear with juniper & pine, chestnut pureé, sherry wine & cream reduction 36 €

Μαύρος χοίρος από τον Όλυμπο

σαλάτα με μήλο, αχλάδι, ρόδι και εσπεριδοειδή, σαγκουίνι emulsion με σόγια & ξύδι ρυζιού, καλαμπόκι-μίσο & τζίντζερ πουρές

Black Iberian pork from Olympus mountain

apple, pear, pomegranate and citrus salad, blood orange emulsion with soy & rice vinegar, corn-miso & ginger pureé 38 €

LOW CALORIE
HEALTHY OPTION



From the grill

Ολόκληρο ψάρι ημέρας στο γκριλ (για 1 ή 2 άτομα)

σαλάτα ψητής πατάτας, παντζάρι & χόρτα, σάλτσα κακαβιά

Whole grilled fish of the day (for 1 or 2 persons)

baked potato, beetroot & local greens salad, kakavia sauce 100 € / kilo

Φιλέτο & σάντουιτς με ουρά μοσχαριού

πουρές πατάτας Joel Robuchon, καπνιστό μπροκολίνι και σάλτσα café de Paris

Beef fillet & oxtail sandwich

Joel Robuchon potato pureé, smoked broccolini and café de Paris sauce 56 €

T-Bone Black Angus 1.000 γρ. (για 2 άτομα)

T-Bone Black Angus 1.000 gr. (for 2 persons) 155 €

Rib Eye Taurus Ουρουγουάης, διατροφής με γρασίδι 200 ημερών, 330 γρ.

Taurus Uruguay Rib Eye 200-day grass fed 330 gr. 58 €

Flap steak Black Angus 300 γρ.

Flap steak Black Angus 300 gr. 46 €

Sides

Σπιτικές τηγανιτές πατάτες

Home made potato fries 7 €

Πουρές πατάτας

Potato pureé 7 €

Γλασαρισμένα σπαράγγια με miso στη σχάρα

Miso glazed grilled asparagus 8 €

Λαχανικά ατμού με φρέσκα μυρωδικά

Steamed vegetables with fresh herbs 7 €

Sauces

Red wine

Pepper

Béarnaise

Chimichurri



Pasta & Risotto

Νιόκι Μανιτάρι

τυρί stracciatella, κολοκύθα, κάστανο, μαύρο σκόρδο, καυτερό σιρόπι σφενταμιού, dukkah και φασκόμηλο

Mushrooms Gnocchi

stracciatella, pumpkin, chestnuts, black garlic, spicy maple syrup, dukkah and sage 25 €

Ριζότο Cacio e Pepe

μοσχαρίσιος σιδηρόδρομος, πεκορίνο, 5 πιπέρια

Cacio e Pepe Risotto

beef short ribs, pecorino, 5 peppers 28 €

Τορτέλι Αστακού

σαλάτα αστακού, πουρές καρότο-τζίντζερ, ρίζες λαχανικών, μυρωδικά, σάλτσα μπίσκ αρωματισμένη με βανίλια

Lobster Torteli

lobster salad, carrot-ginger puree, rout vegetables, herbs, bisque sauce flavored with vanilla 47 €

Platters

Ποικιλία Ελληνικών & Γαλλικών τυριών

Σαν Μιχάλη Σύρου, κρασοτύρι γυλωμένο Πάρου, Brillat savarin με τρούφα, Reblochon fermier

Variety of Greek & French cheeses

San Michali from Syros, krasotyri from Paros in wine lees, Brillat savarin with truffles, Reblochon fermier 34 €

Ποικιλία Ελληνικών & Γαλλικών αλλαντικών

καπνιστό Γαλλικό ζαμπόν, σαλάμι Jésus de Lyon, προσούτο Ευρυτανίας, μοσχαρίσιο παστράμι Κρήτης

Variety of Greek & French cold cuts

French smoked ham, salami Jésus de Lyon, prosciutto from Evritania, beef pastrami from Crete 34 €

Ο Σεφ χρησιμοποιεί ελαιόλαδο για τις σαλάτες και καλαμποκέλαιο για τα τηγανιτά. *Αναφορά για κατεψυγμένα προϊόντα. Νόμιμος εκπρόσωπος: κύριος Ευριπίδης Τζήκας. Συμπεριλαμβάνονται οι φόροι και οι υπηρεσίες. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για οποιαδήποτε διαμαρτυρία. Εάν γνωρίζετε ή νομίζετε πως έχετε δυσανεξία ή αλλεργία σε κάποιο προϊόν σας παρακαλούμε να απευθυνθείτε στο προσωπικό του εστιατορίου μας.

Our Chef uses olive oil for our salads and maize oil for our fried items. *Refers to frozen items. Legal representative: Mr Evripides Tzikas. All taxes are included. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). The establishment is obliged to have printed forms available in a special location near the exit, for the registration of complaints. In case of intolerance or allergy to some food or ingredients, please contact the staff of our restaurant. It is not permitted the consumption of alcoholic beverages by persons under 18 years old who are not accompanied by their parents.

Desserts

Crème Brûlée βανίλιας

μήλο & κόκκινα φρούτα, παγωτό δεντρολίβανο

Vanilla Crème Brûlée

apple & forest fruits, rosemary ice-cream 16 €

Μπανόφι

καραμέλα, ganache σοκολάτας, nibs κακάο, πόπκορν

Banoffee

caramel, chocolate ganache, cacao nibs, popcorn 15 €

Black Forest

mous πικρής σοκολάτας, βύσσινο, λικέρ Kirsch

Black Forest

bitter chocolate mousse, cherry, Kirsch liqueur 15 €

"Akrokeramo" σοκολάτας & αμυγδάλου

σοκολατένια mous με υφές αμυγδάλου και διακριτικές νότες μπαχαρικών

Chocolate & almond "Akrokeramo"

chocolate mousse, almond textures and gentle notes of spices 16 €

ΚΡΕΜΑ Ελάτης και Ελληνικά αρώματα

κρέμα μελιού Ελάτης , μελομακάρονο, φρούτα εποχής και sorbet χαμομήλι

FIR HONEY and Greek aromas,

fir honey cream, "melomakaronon", seasonal fruits, chamomile sorbet 16 €

SIGNATURE DISH

As the sun sets over the Acropolis, let us transport you back to a time of myth and magic where gods walked among mortals and legends were born . Crafted with honey from Mount Olympus , chamomile from Arcadia and "melomakaronon" , each bite of this divine dessert will transport you to a realm of myth and magic.

Legend holds that honey was the golden nectar of the gods, first gifted to humanity by Zeus, king of the Olympian gods. With its divine sweetness and healing properties, honey became the symbol of fertility, prosperity, and immortality. From the sacred rituals of the Olympic Games to the lavish banquets of the symposiums, honey adorned the tables of ancient Greece, bestowing its blessings upon all who partook. Chamomile was the ancient herb of relaxation and tranquility. Known as "earth's apple" by the Greeks, it was revered for its soothing aroma and medicinal properties. It was said to be the favorite flower of the sun god Apollo, who cherished its delicate petals as he drove his chariot across the sky.

One of Greece's most beloved sweets, the Melomakaronon embodies warmth, joy, and festive tradition. Its name, from meli (honey) and makaria (bliss), carries echoes of ancient rituals where honey cakes were offered as symbols of renewal and gratitude. Fragrant with cinnamon, clove, and orange zest, it unites the sacred sweetness of honey with the richness of olive oil and walnuts — timeless symbols of life, abundance, and continuity in Greek culture. Golden, aromatic, and tender, the melomakaronon evokes the comfort of home and the spirit of celebration that defines Greek hospitality.

As you indulge , feel the taste of not just ancient flavors but also of the spirit of a civilization that captivates and inspires through the ages.





Scan the QR code & read the on-line menu

