



AC

ATHENS CAPITAL
HOTEL

MGALLERY COLLECTION

Poke bowls

Κοτόπουλο τεριγιάκι

ανανάς, αγγούρι, αβοκάντο, ντοματίνια, σχοινόπρασο, πίκλα κρεμμύδι, σουσάμι

Chicken teriyaki

pineapple, cucumber, avocado, cherry tomatoes, chives, pickled red onion, sesame seeds 21 €

Γαρίδα*

αγγούρι, αβοκάντο, μάνγκο, φασόλι edamame, ντοματίνια, άϊσμπεργκ, φρέσκο κρεμμύδι, σαλάτα φύκια και σάλτσα μαγιονέζα sriracha

Shrimp*

cucumber, avocado, mango, edamame, cherry tomatoes, iceberg lettuce, spring onion, seaweed salad and sriracha mayonnaise sauce 24 €

Spicy σολομός

αυγά σολομού, φασόλι edamame, αβοκάντο, μάνγκο, φύκια νόρι, furikake, spicy μαγιονέζα

Spicy salmon

salmon roe, edamame, avocado, mango, nori seaweed, furikake, spicy mayo 25 €

Οργανικό tofu

μανιτάρια shiitake, παντζάρι, σαλάτα φύκια, καλαμπόκι, φασόλι edamame, κέιλ και τραγανό ρύζι

Organic tofu

shiitake mushrooms, beets, seaweed salad, corn, edamame, kale and rice puffs 20 €

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.

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.

Εάν γνωρίζετε ή νομίζετε πως έχετε δυσανεξία ή αλλεργία σε κάποιο προϊόν σας παρακαλούμε να απευθυνθείτε στο προσωπικό του εστιατορίου μας. Δεν επιτρέπεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 18 ετών που δεν συνοδεύονται από γονείς ή κηδεμόνες.

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.



GLUTEN FREE



VEGETARIAN



VEGAN



DAIRY FREE

Sandwiches

Πίτσα ημέρας

Pizza of the day 21 €

Κλαμπ σάντουιτς

κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, βραστό αυγό, τυρί ένταμ, ντομάτα, σπιτικές τηγανητές πατάτες και coleslaw σελινόριζας-καρότου

Club sandwich

chicken, crispy bacon, boiled egg, edam cheese, tomato, homemade fries, celeriac-carrot coleslaw 27 €

Μπέργκερ μόσχου Black Angus

καραμελωμένα κρεμμύδια, τυρί τσένταρ, ντομάτα, μαρούλι, πίκλες, τηγανητό αυγό, σπιτικές τηγανητές πατάτες, μαγιονέζα τρούφας

Black Angus beef burger

caramelized onions, cheddar cheese, tomato, romaine lettuce, pickles, fried egg, homemade fries, truffle mayo 31 €

Μπέργκερ μανιτάρι

μανιτάρι Portobello, κατσικίσιο τυρί, ντομάτα, μαρούλι, σάλτσα BBQ, μαγιονέζα τρούφας και σπιτικές τηγανητές πατάτες

Mushroom burger

portobello mushroom, goat cheese, tomato, romaine lettuce, BBQ sauce, truffle mayonnaise and homemade fries 23 €

Bao με Κορεάτικο τηγανητό κοτόπουλο

gochujang, μέλι, σάλτσα σόγιας, σουσάμι, αγγούρι & σαλάτα ρέβας

Korean fried chicken bao

gochujang, honey, soy sauce, sesame seeds, cucumber & daikon salad 24 €

Τορτίγια καπνιστού σολομού*

κρέμα τυρί με εσπεριδοειδή, άνηθο, κινόα, μήλο, παντζάρι, αβοκάντο, φρέσκο κρεμμύδι, φύλλα ρόκας

Smoked salmon* tortilla

citrus cream cheese, dill, quinoa, apple, beetroots, avocado, spring onion, rocket leaves 26 €

Φοκάτσια με κατσικίσιο τυρί

κόκκινα & κίτρινα παντζάρια, σελινόριζα remoulade, χρένο, τσάτνει μήλου και dukkah

Focaccia with goat cheese

red & yellow beetroots, celeriac remoulade, horseradish, apple chutney and dukkah 24 €

LOW CALORIE
HEALTHY OPTION

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 €

LOW CALORIE
HEALTHY OPTION

Σαλάτα Καίσαρα

τραγανό μπέικον, παρμεζάνα, αντζούγιες και κρουτόν από φοκάτσια

με κοτόπουλο ή με γαρίδες*

Caesar salad

crispy bacon, parmesan, anchovies and foccacia croutons

with chicken 23 € or with shrimps* 25 €

Μπουράτα & ψητή φοκάτσια

ποικιλία από παντζάρια καρπάτσιο, γκρέιφρουτ, 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 €

LOW CALORIE
HEALTHY OPTION

Μαγιάτικο ταρτάρ & 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 €

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.

Pasta & Risotto

Ραβιόλι κατσικίσιο τυρί

κολοκύθα, κάστανα, μαύρο σκόρδο, καυτερό σιρόπι σφενταμιού, dukkah και φασκόμηλο

Goat cheese ravioli

pumpkin, chestnuts, black garlic, spicy maple syrup, dukkah and sage 27 €

Ριζότο Cacio e Pepe

μοσχαρίσιος σιδηρόδρομος, πεκορίνο, 5 πιπέρια

Cacio e Pepe Risotto

beef short ribs, pecorino, 5 peppers 28 €

Γαρίδες γιουβέτσι

γαρίδες, κριθαράκι, κολοκύθι, ντομάτες, βασιλικός και σάλτσα μπίσκ

Shrimp "giouvetsi"

shrimp, orzo pasta, zucchini, tomatoes, basil and bisque sauce 26 €

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 €

LOW CALORIE
HEALTHY OPTION

Ψάρι ημέρας

λαχανικά ατμού, κρεμά κουνουπίδι και σάλτσα εσπεριδοειδών

Fish of the day

steamed vegetables, cauliflower cream and citrus sauce 54 €

LOW CALORIE
HEALTHY OPTION



Στήθος κοτόπουλο

χιλοπιτάκι με σιγομαγειρεμένη ντομάτα, ελιές, κάπαρη, μυρωδικά και ξηρό ανθότυρο

Chicken breast

"hilopites" traditional Greek pasta with slow cooked tomato sauce, olives, capers, herbs and dry anothotiro cheese 33 €

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 €

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

Μοσχαρίσιο φιλέτο

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

Beef fillet

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



GLUTEN FREE



VEGETARIAN



VEGAN



DAIRY FREE

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

μους πικρής σοκολάτας, βύσσινο, λικέρ Kirsch

Black Forest

bitter chocolate mousse, cherry, Kirsch liqueur 15 €

"Akrokeramo" σοκολάτας & αμυγδάλου

σοκολατένια μους 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, "melomakarono", 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 "melomakarono", 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 Melomakarono 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 melomakarono 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.

