



ATHENS CAPITAL
HOTEL

Bar bites

Χαβιάρι Royal Ossetra

sour cream, μπλινίς πατάτας

Royal Ossetra caviar

sour cream, potato blinis 95 €

Πατάτα bravas

τραγανή κροκέτα πατάτας, σάλτσα ντομάτας, καπνιστή μαγιονέζα και αγιόλι μαύρου σκόρδου

Patatas bravas

crispy potato croquettes, tomato sauce, smoked mayo and black garlic aioli 10 €

Jamon Iberico

τραγανό ψωμί ολικής άλεσης, τριμμένη φρέσκια ντομάτα, extra παρθένο ελαιόλαδο

Jamon Iberico

crispy whole wheat bread, grated fresh tomato, extra virgin olive oil 13 €

Μίνι τάκος γαρίδας

κόλιανδρο, τσίλι, σκόρδο, αγγούρι, λάιμ και τοματίλιο

Shrimp mini tacos

coriander, chili, garlic, avocado, cucumber, lime and tomatillo 19 €

Χοιρινά bao buns

χοιρινή πανσέτα, hoisin, φιστίκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, αγγούρι

Pork bao buns

pork belly, hoisin, peanuts, spring onion, cucumber 12 €

Bao buns πάπιας

hoisin, τζίντζερ, αγγούρι και κόλιανδρος

Duck bao buns

hoisin, ginger, cucumber and coriander 13 €

Sliders three ways

Μοσχάρι, παλαιωμένο τσένταρ και πίκλα αγγουράκι μαγιονέζα

Τραγανό κοτόπουλο, παρμεζάνα, αβοκάντο και σάλτσα sweet chili

Ψητό κουνουπίδι, λάχανο sauerkraut και τυρί fontina

Sliders three ways

Beef, matured cheddar and "gherkinaise"

Crispy chicken, parmesan, avocado and sweat chili

Baked cauliflower, sauerkraut and fontina 17 €



Gluten free



Vegetarian



Vegan



Lactose free

Sushi Festival

Nigiri 2 pieces

Tuna akami 10 €

Tuna O-toro 12 €

Salmon 11 €

Amberjack 11 €

Scallop 12 €

Fish of the day

Sashimi 4 pieces

Tuna akami 14 €

Tuna O-toro 16 €

Salmon 14 €

Amberjack 14 €

Fish of the day

Hosomaki rolls 8 pieces

Salmon 14 €

Tuna 16 €

Amberjack 14,5 €

Avocado 8 €

Uramaki rolls 8 pieces

Salmon

avocado, cucumber and kimchi mayo 15 €

Tuna

avocado, scallion, yuzu-kosho mayo 15 €

Shrimp tempura

avocado, chilli, garlic, scallion and torched tuna 16 €

Scallop tempura

cucumber, tomato, celery, ponzu kimchi mayo 17 €

California

crab, avocado, cucumber, kewpie 21 €

Amberjack

asparagus, avocado, cucumber, kewpie, lemon oil and potato chips 16 €

Veggie

cucumber, pickled carrot, avocado, asparagus, cauliflower and tomato glazed with white soya 10 €

Raw

Γαρίδες κοιλάδας και χτένια

αυγοτάραχο, κρέμα χρένου, finger lime και λάδι άνηθου

Kilada shrimps and scallops

bottarga, horseradish cream, finger lime and dill oil 26 €

Κυδώνια

6 τεμάχια Smooth Clams σε θρυμματισμένο πάγο, σφηνάκι Bloody Mary

Clams

6 Smooth Clams on crushed ice, bloody Mary shot 19 €

Τόνος

συμπιεσμένο καρπούζι, βασιλικός, τσίλι, τραγανή σαλάτα και γάλα tiger nut-καρπούζι

Tuna

compressed watermelon, basil, chilli, crispy salad and watermelon-tiger nut milk 18 €

Μοσχαρίσιο ταρτάρ

μοσχαρίσιο ταρτάρ σε κόκαλο, ψητό ψωμί ολικής αλέσεως

Beef Tartar

beef tartar on the bone, grilled whole grain bread 27 €

Signature
DISH



Salads & Appetizers to share

Σαλάτα Capital

ποικιλία από ελληνικές ντομάτες, κρέμα ξινομυζήθρα και κοπανιστή, ελιές, κάπαρη, κρεμμύδια και παξιμάδι χαρουπιού

Capital Salad

variety of Greek tomatoes, "xinomitzitra" cheese and kopanisti cream, olives, capers, onions and carob rusk 17 €

INSPIRED
by her

Σαλάτα με παντζάρια

βατόμουρο marshmallow, αφρός κατσικίσιου τυριού, κρέμα φιστικιού και ντρέσινγκ βατόμουρου

Beetroot salad

raspberry marshmallow, goat cheese foam, pistachio cream, raspberry dressing 16 €

Burrata

buffalo burrata από τη λίμνη Κερκίνη με σάλτσα πεπόνι και ντομάτα, ζυμωμένη ντομάτα και βατόμουρα

Burrata

buffalo burrata from Kerkini Lake with melon and tomato, fermented tomato and blueberries dressing 18 €

Καρπάτσιο μπριάμ

δυόσμος, κρέμα φέτας

Vegetable "briam" carpaccio

spearmint. feta cheese cream 11 €

Χταπόδι

κρέμα σιφάδο κρεμμυδιού, τερίνα πατάτας φυκιών, jamon iberico

Octopus

onion stifado cream, seaweed potato terrine, jamon iberico 24 €

Σύγκλινο

σύγκλινο Μάνης και τυροκροκέτα μετσοβόνε, φάβα Σχοινούσας και τρούφες από τον Όλυμπο

Siglino

"siglino" Manis and metsovone cheese croquette, fava from Schoinousa and truffles from Olympus 22 €

Main courses

Κριθαρότο

αστακός με βασιλικό και ντομάτες κονφί

Kritharoto

lobster, basil and confit tomatos 52 €

Τορτέλι

σπιτικό τορτέλι καρμπονάρα με guanciale, κρόκο κονφί και αφρό παρμεζάνας

Tortelli

homemade tortelli carbonara guanciale, egg yolk confit and parmesan foam 25 €

Πασίτσιο με twist μουςακά

γεμιστά candele με μελιτζάνα και πατάτα, μοσχαρίσια ουρά και στηθοπλευρά ραγού, σάλτσα μπεσαμέλ (διαθέσιμο και σε vegetarian)

Pastitsio with a moussaka twist

stuffed candele with eggplant and potato, short ribs and beef tail ragout, béchamel sauce 23 €

Vegetarian option available 17 €

Γεμιστές αγκινάρες

βιολογικό αυγό, πουρές μπιζελιού, κρέμα πατάτας, πουρές αγκινάρας miso

Stuffed artichokes

Stuffed artichokes, organic egg, pea purée, potato-cream, miso artichoke purée 18 €

Σφυρίδα σχάρας

κρέμα μπουγιαμπέσας, ντόπια χόρτα, όστρακα, σάλτσα αυγολέμονο

Grilled Grouper

bouillabaisse cream, local greens, cockles, egg-lemon sauce 44 €

Αρνί

Σιγομαγειρεμένος αρνίσιος λαιμός και ωμοπλάτη, μελιτζάνες γλασέ, ζυμαρικά fregola sarda και πατάτες γιαχνί

Lamb

Slow cooked lamb's neck & shoulder, glazed eggplants, fregola sarda and potato "giahni" 32 €

Ολόκληρη φραγκόκοτα - 3 μαγειρέματα (για 2 άτομα)

Whole guinea fowl - three ways (for to 2 persons) 37 €

Prime rib eye Black Angus με κόκκαλο 1.000 γρ. (για 2 άτομα)

French cut prime rib eye beef Black Angus 1.000 gr. (for to 2 persons) 125 €

Βιολογικό μοσχαρίσιο φιλέτο Charolaise

Charolaise organic beef Striploin 38 €



Gluten free



Vegetarian



Vegan



Lactose free

Sides

Σπιτικές τηγανιτές πατάτες
Home made potato fries 5 €

Πουρές πατάτας (αφρός)
Potato puree (foam) 5 €

Baby καρότα, πέστο καρότου με μαγιά, καρότο bbq και τραγανό φαγόπυρο
Baby carrots, carrot pesto with yeast, carrot bbq and crispy buckwheat 5 €

Γλασαρισμένα σπαράγγια με miso στη σχάρα
Miso glazed grilled asparagus 5 €

Γλασαρισμένα σπαράγγια με miso στη σχάρα
Miso glazed grilled asparagus 5 €

Baby λαχανικά στον ατμό
Steamed baby vegetables 5 €

Red wine
Pepper sauce
Béarnaise
Chimichurri

Sauces

Platters

Ποικιλία Ελληνικών & Γαλλικών τυριών

Σαν Μιχάλη Σύρου, ΚΥΑΝΟ μπλε τυρί Μακεδονίας, Brillat savarin με τρούφα, Reblochon fermier

Variety of Greek & French cheeses

San Michali from Syros, ΚΥΑΝΟ blue cheese from Macedonia, Brillat savarin with truffles, Reblochon fermier 28 €

Ποικιλία Ελληνικών & Γαλλικών αλλαντικών

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

Variety of Greek & French cold cuts

French smoked ham, salami Jésus de Lyon, prosciutto from Evritania, beef pastrami from Crete 28 €

Desserts

Summer breeze vacherin (για 2 άτομα)

με σορμπέ φράουλα και μάνγκο, κρέμα ινδικής καρύδας και ανανά μαριναρισμένη σε σιρόπι πιπερόριζας

Summer breeze vacherin (for to 2 persons)

with strawberry and mango-passion sorbet, coconut whipped cream and pineapple marinated with ginger 22 €

INSPIRED
by her

Sandwich παγωτό

μαλακό μπισκότο, σοκολάτα γάλακτος φουντουκιού, αλατισμένη καραμέλα και βερίκοκο

Ice cream sandwich

soft cookie, hazelnut milk chocolate, salted caramel and apricot 12 €

Εκμέκ

κρέμα φιστίκι, παγωτό καϊμάκι και κεράσια

Ekmek

pistachio cream, ice-cream kaimaki and cherries 12 €

Signature
DISH

Snickers

αλατισμένο παγωτό καραμέλα, κρέμα φυσικιού και μαύρη σοκολάτα

Snickers

salted caramel ice-cream, peanut cream and dark chocolate 12 €

Choice of ice-cream & sorbet

Επιλογή παγωτού και σορμπέ 5 € / scoop

Ο Σεφ χρησιμοποιεί ελαιόλαδο για τις σαλάτες και καλαμποκέλαιο για τα τηγανιτά.

Νόμιμος εκπρόσωπος: κύριος Ευριπίδης Τζίκας. Συμπεριλαμβάνονται οι φόροι και οι υπηρεσίες.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Our Chef uses olive oil for our salads and maize oil for our fried 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).

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για οποιαδήποτε διαμαρτυρία.

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.

In case of intolerance or allergy to some food or ingredients, please contact the staff of our restaurant.