



ATHENS CAPITAL
HOTEL

Sushi Festival

Nigiri 2 pieces

Τόνος akami **Tuna akami** 13 €

Τόνος O-toro **Tuna O-toro** 15 €

Σολομός **Salmon** 14 €

Μαγιάτικο **Amberjack** 14 €

Χτένι* **Scallop*** 14 €

Χέλι **Eel** 14 €

Ψάρι ημέρας **Fish of the day**

Sashimi 4 pieces

Τόνος akami **Tuna akami** 17 €

Τόνος O-toro **Tuna O-toro** 19 €

Σολομός **Salmon** 16 €

Μαγιάτικο **Amberjack** 17 €

Ψάρι ημέρας **Fish of the day**

Hosomaki rolls 8 pieces

Σολομός **Salmon** 17 €

Τόνος **Tuna** 19 €

Μαγιάτικο **Amberjack** 18 €

Αβοκάντο **Avocado** 11 €

Uramaki rolls 8 pieces

Dragon roll*

γαρίδα τεμπούρα, αυγά σολομού, μαγιάτικο, αγγούρι, αβοκάντο, arare, καυτερή μαγιονέζα

Dragon roll *

shrimp tempura, salmon roe, amberjack, cucumber, avocado, arare, spicy mayonnaise 21 €

Roll σολομού

αυγά σολομού, αβοκάντο, ξινή κρέμα, σχοινόπρασο, σπαράγγια, σουσάμι wasabi

Salmon roll

salmon roe, avocado, sour cream, chives, asparagus, sesame wasabi 19 €

Rainbow roll

καβούρι, αγγούρι, αβοκάντο, μαγιονέζα, τριλογία ψαριών, tobiko με wasabi και τραγανά κρεμμύδια

Rainbow roll

crab, cucumber, avocado, mayonnaise, fish trilogy, tobiko with wasabi and crispy onions 25 €

Spicy tuna

spicy tuna, αγγούρι, tobiko, μελάνι σουπιάς

Spicy tuna

spicy tuna, cucumber, tobiko, squid ink 19 €

California roll*

καβούρι, αγγούρι, αβοκάντο και καυτερή μαγιονέζα

California roll*

crab, cucumber, avocado and spicy mayonnaise 25 €

Futo maki roll*

χέλι, καβούρι, παναρισμένες γαρίδες, αγγούρι, καρότο, αβοκάντο, tobiko wasabi και σάλτσα τεριγιάκι

Futo maki roll*

eel, crab, panko shrimp, cucumber, carrot, avocado, tobiko wasabi and teriyaki sauce 24 €

Χτένια tempura*

αγγούρι, ντομάτα, σέλερι, ponzu, μαγιονέζα kimchi

Scallop tempura*

cucumber, tomato, celery, ponzu, kimchi mayo 20 €

Veggie roll

αγγούρι, αβοκάντο, σπαράγγια, ντομάτα, μάνγκο, κόλιανδρος και σάλτσα τεριγιάκι

Veggie roll

cucumber, avocado, asparagus, tomato, mango, coriander and teriyaki sauce 14 €



Gluten free



Vegetarian



Vegan



Lactose free



Salads & Appetizers

Σαλάτα Capital

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

Capital Salad

variety of Greek tomatoes, "xynomizithra" cheese and koranisti cream, olives, capers, onions and carob rusk 19 €

INSPIRED
by her



Τραγανή μπουράτα

σιγομαγειρεμένη ντομάτα, ντοματίνια, ψητή μελιτζάνα, λιαστή ντομάτα, αβοκάντο, κάπαρη, σταφίδες, κουκουνάρι, ρόκα και dressing βαλσάμικο

Crispy Burrata

slow-cooked tomato, cherry tomatoes, baked eggplants, sundried tomato, avocado, caper, raisins, pine nuts, rocket and balsamic dressing 20 €



Σαλάτα super food

κινόα, φαγόπυρο, φάκες μεπελούγκα, φρούτα εποχής, ντοματίνια, φουντούκι, πορτοκάλι και dressing τζίντζερ

Super food salad

quinoa, buckwheat, beluga lentils, seasonal fruits, cherry tomatoes, hazelnuts, orange and ginger dressing 19 €

LOW CALORIE
healthy option



Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα

φλέικς λαχανικών, ψητό αχλάδι, φρέσκα μυρωδικά και dressing από ντομάτα σε ώσμωση και βατόμουρα

Mixed green salad

vegetable flakes, baked pear, fresh herbs, fermented tomato and blueberries dressing 19 €

LOW CALORIE
healthy option



Τόνος

συμπιεσμένο καρπούζι, βασιλικός, τσίλι, τραγανή σαλάτα και καρπούζι-tiger's milk

Tuna

compressed watermelon, basil, chili, crispy salad & watermelon-tiger's milk 20 €



Μπαρμπούνι ceviche

dressing Ελληνικής σαλάτας, τσίλι, τζίντζερ, ελιές, κάπαρη και σταφίδες

Red mullet ceviche

Greek salad dressing, chili, ginger, olives, capers and raisins 28 €



Σούπα κακαβιά

τορτέλι γεμιστό με θαλασσινά και σούπα κακαβιά με σαφράν

Kakavia soup

tortelli stuffed with seafood and saffron kakavia soup 27 €

Signature
DISH

Μοσχαρίσιο ταρτάρ

μοσχαρίσιο ταρτάρ σε κόκκαλο, ψητό ψωμί ολικής αλέσεως

Beef Tartar

beef tartar on bone, grilled whole grain bread 29 €



Κρεατόπιτα

κρέμα σπετσοφάι και γραβιέρα

Meat pie

"spetsofai" cream and graviera cheese 21 €

Σκουμπρί

σαλάτα οσπριάδα, αγκινάρα, φύλλα κάπαρης, λεμόνι-κρεμμύδι soubise και κονσομέ μπουγιαμπέσα

Mackerel

bean salad, artichoke, caper leaves, lemon-onion soubise and bouillabaisse consommé 19 €



Χταπόδι

κρέμα φάβα με μίσο, τερίνα πατάτας, κρίταμο, jamon iberico και σάλτσα XO

Octopus

miso yellow split pea purée cream, potato terrine, samphire, jamon iberico and XO sauce 26 €

Platters

Ποικιλία Ελληνικών & Γαλλικών τυριών

Σαν Μιχάλη Σύρου, παλαιωμένο ανθότυρο Παμπούνη Νάξου, Brillat savarin με τρούφα, Reblochon fermier

Variety of Greek & French cheeses

San Michali from Syros, cured anothotiro cheese Pabouni from Naxos, Brillat savarin with truffles, Reblochon fermier 30 €



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 30 €



Gluten free



Vegetarian



Vegan



Lactose free

Main courses

Τάρτα "μπριάμ"

ψητά λαχανικά, φρέσκα μυρωδικά, κρέμα μπριάμ, ξύγαλο Σητείας

"Briam" tart

baked vegetables, fresh herbs, "briam" vegetables cream, xigalo from Sitia Crete 24 €

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 90 € / kilo

Φαγκρί

κρούστα ψωμιού, αφρός γεμιστά, ζεστή σαλάτα καλοκαιρινών λαχανικών, λάδι δυόσμου και dashi καπνιστής ντομάτας

Sea Bream

bread crust, "gemista" foam, warm summer vegetables salad, spearmint oil and smoked tomato dashi 44 €

Σφυρίδα** σχάρας

κρέμα φαινόκιο, ζεστή σαλάτα φακές beluga-κινόα, βλήτα και σάλτσα πορτοκάλι beurre blanc

Grilled grouper**

fennel cream, warm salad with beluga lentil - quinoa, local greens and sauce orange beurre blanc 47 €

Στήθος κοτόπουλο

ριζότο καλαμπόκι, αποξηραμένο βερίκοκο, λάιμ, τσίλι, κόλιανδρο και παρμεζάνα

Chicken breast

corn risotto, dried apricot, lime chili, coriander and parmesan 32 €



Σπάλα αρνί (για 2 άτομα)

ψητές πατάτες, τσιγαριστά χόρτα, σπιτικός πελτές με κοπανιστή Τήνου

Lamb shoulder (for 2 persons)

baked potatoes, sautéed greens, homemade tomato paste with koranisti cheese from Tinos 64 €

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 2 persons) 140 €

Βιολογικό μοσχαρίσιο φιλέτο Charolaise

Charolaise organic beef tenderloin 43 €



Sides

Σπιτικές τηγανιτές πατάτες

Home made potato fries 5 €



Πατάτες ψητές στα καρβουνά, σκοτύρι νιότικο και σάλτσα τσιμιτσούρι

Charcoal potatoes, skotiri niotiko cheese and Chimichurri sauce 5 €



Γλασαρισμένα σπαράγγια με miso στη σχάρα

Miso glazed grilled asparagus 5 €



Λαχανικά ατμού με φρέσκα μυρωδικά

Steamed vegetables with fresh herbs 5 €



Sauces

Red wine

Pepper sauce

Béarnaise

Chimichurri



Gluten free



Vegetarian



Vegan



Lactose free

Pasta & Risotto

"Χορτόπιτα"

ξινομυζήθρα, χόρτα, αφρός μυρωδικών και λάδι σχοινόπρασου

"Chortopita"

"xynomizithra" cheese, seasonal local greens, herbs foam and chive oil 22 €

Σπιτικό ραβιόλι καρμπονάρα

γκουαντσιάλε, προσούτο, κρόκος αυγού κονφί και αφρός παρμεζάνας

Homemade ravioli carbonara

guanciale, prosciutto, egg yolk confit and parmesan foam 26 €

Ταλιολίνι cacio e pepe

ψητές γαρίδες, ταρτάρ γαρίδας Κοιλιάδας, royal ossetra χαβιάρι και πεκορίνο

Tagliolini cacio e pepe

baked shrimps, Koilada shrimp tartare, royal ossetra caviar and pecorino cheese 33 €

Καρπούζι & ντομάτα ριζότο

καρπούζι σχάρας, δυόσμος, βασιλικός, φέτα, φλούδα καρπούζιου πίκλα και μαρμελάδα πιπεριάς jalapeno

Watermelon & tomato risotto

grilled watermelon steak, spearmint, basil, feta cheese, pickled watermelon skin and jalapeno marmalade 18 €

Desserts

Κρέμα από μέλι Ελάτης

βερίκοκο, καραμελωμένο αμύγδαλο και σορμπέ χαμομήλι

Honey from Elati cream

apricot, almond nougatine and chamomile sorbet 13 €

Φράουλα & βασιλικός

κρέμα τυρί Γαλένι, αφράτο παντεσπάνι βασιλικού, μαρέγκα λεμονιού και σορμπέ φράουλα

Strawberries & basil

Galeni cheese cream, basil sponge cake, lemon meringue and strawberry sorbet 13 €

Εκμέκ

κρέμα φιστίκι, παγωτό καϊμάκι και κεράσια

Ekmek

pistachio cream, ice-cream kaimaki and cherries 13 €

Signature
DISH

Cornetto

γემισμένο με διπλή κρέμα κακάο και καραμελωμένη λευκή σοκολάτα, καρύδι πεκάν και παγωτό αλμυρής καραμέλας

Cornetto

stuffed with double cream of cocoa and caramelized white chocolate cream, pecan and salty caramel ice-cream 12 €

Προφιτερόλ

σάλτσα σοκολάτας και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Profiterole

chocolate sauce and Madagascar vanilla ice-cream 12 €

INSPIRED
by her

Τάρτα vegan

κρέμα σοκολάτας, ποπ κορν καραμέλα και μπανάνα compôte

Vegan tart

chocolate cream, caramel popcorn, banana compôte 12 €



Gluten free



Vegetarian



Vegan



Lactose free



Kakavia (Greek: κακαβιά) is a Greek fish soup.

Its name comes from the "kakavi", the tripod cooking pot used by ancient Ionian fishermen. The hotel's signature dish, Kakavia, has been described as "the most ancient of Greek fish soups", and related to lineage to the French bouillabaisse. Like that stew, kakavia is made with a flexible variety of fish and is associated with fishing villages.

Εκμέκ

Ekmek is an all-weather Greek dessert, topped with creamy thick custard. A delicious, traditional dessert that will leave you speechless! Served with Kaimaki, a refreshing ice cream Greeks love to eat with sour cherry syrup and sprinkles of pistachios or sweet almonds.

Ο Σεφ χρησιμοποιεί ελαιόλαδο για τις σαλάτες και καλαμποκέλαιο για τα τηγανιτά. *Αναφορά για κατεψυγμένα προϊόντα.

**Πιστοποίηση βιώσιμων θαλασσινών, ντόπια ψάρια.

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.

**Sustainable seafood certification, local fish.

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.

Happemonde
restaurant bar & lounge

Scan the QR code & read the on-line menu

