



ATHENS CAPITAL  
HOTEL

# Sandwiches

## **Capital μοσχαρίσιο μπέργκερ**

καραμελωμένα κρεμμύδια, τυρί τσένταρ, ντομάτα, μαρούλι, σπιτικές τηγανητές πατάτες και coleslaw σελινόριζας-καρότου

### **Capital beef burger**

caramelized onions, cheddar cheese, tomato, romaine lettuce, homemade fries, celeriac-carrot coleslaw 25 €

## **Burger κοτόπουλο**

μαρούλι, ντομάτα, παρμεζάνα, αβοκάντο, sweet chilli μαγιονέζα και σπιτικές τηγανητές πατάτες

### **Chicken burger**

lettuce, tomato, parmesan, avocado, sweet chilli mayonnaise and homemade fries 22 €

## **Φαλάφελ burger**

μελιτζανοσαλάτα, αγγουράκι πίκλα, λεμόνι, ταχίνι-γιαούρτι

### **Falafel burger**

aubergine salsa, gherkins, lemon, tahini-yoghourt 17 €

## **Κλαμπ σάντουιτς**

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

### **Club sandwich**

chicken, crispy bacon, edam cheese, tomato, homemade fries, celeriac-carrot coleslaw 22 €

## **Καπνιστός σολομός**

κρέμα τυρί με άνηθο, κάπαρη, πίκλα κρεμμύδι, φύλλα ρόκας και ψωμί rumpnickel

### **Smoked salmon**

dill cream cheese, capers, pickled onions, rocket leaves and Pumpernickel 22 €

## **Ciabatta**

προσούτο, μοτσαρέλα, πέστο βασιλικού και ρόκα

### **Ciabatta**

prosciutto, mozzarella, basil pesto and rocket 16 €



Gluten free



Vegetarian



Vegan



Lactose free



# Raw

## 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 €

## Protein Poke

πικάντικος σολομός, σαλάτα με φύκια, αυγά σολομού, edamame, αβοκάντο, μάνγκο, φρυγανισμένο nori, furikake και πικάντικη σάλτσα μαγιο

### Protein Poke

spicy salmon, seaweed salad, salmon eggs, edamame, avocado, mango, toasted nori, furikake, spicy mayo sauce 23 €

## Veggie Poke

tofu, μανιτάρι shiitake, παντζάρια, σαλάτα hijiki, σαλάτα με φύκια, edamame καλαμποκιού, λάχανο, σφολιάτες ρυζιού και dressing με τζίντζερ

### Veggie Poke

tofu, shiitake mushroom, beets, hijiki salad, seaweed salad, corn edamame, kale, rice puffs and ginger dressing 16 €

## Μοσχαρίσιο τартάρ

μοσχαρίσιο τартάρ 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 Caesar

στήθος κοτόπουλου, τραγανό μπέικον, αντζούγιες και κρουτόν παρμεζάνας

### Caesar salad

chicken breast, crispy bacon, anchovies and parmesan croutons 19 €

## 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 €

## Λαχάνικα Crudites

crème fraîche και τραγανό ψωμί γλυκάνισου

### Vegetables Crudites

herbed cream fraîche and crispy anise bread 16 €

## 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 €



Gluten free



Vegetarian



Vegan



Lactose free

# Pizza & Pasta

## Πίτσα ημέρας

**Pizza of the day** 16 €

## Κριθαρότο

ασακός 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 €

## Ταλιατέλες

ταλιατέλες μπολονέζ με κιμά black angus, ντομάτα, δενδρολίβανο και γραβιέρα Νάξου

### **Tagliatelle**

tagliatelle Bolognese, black angus minced meat, tomato, rosemary, graviera cheese from Naxos 28 €

## Παπαρδέλες

μελιτζάνα, πιπεριά Φλωρίνης, ελιές, μυρωδικά και ανθότυρο Γρεβενών

### **Pappardelle**

eggplant, Florina peppers, olives, herbs and Grevena anothotiro cheese 17 €



# Main Courses

## Γεμιστές αγκινάρες

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

### Stuffed artichokes

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

## Σφυρίδα σάρας

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 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 €



# 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, μοσχάρισιο 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, σαντιγί καρύδας και ανανά μαριναρισμένο με τζίντζερ

### 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.**