



ATHENS CAPITAL
HOTEL

Poke bowls

Κοτόπουλο τεριγιάκι poke

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

Chicken teriyaki poke

pineapple, cucumber, avocado, cherry tomatoes, chives, pickled red onion, sesame seeds 17 €

Γαρίδα poke bowl*

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

Shrimp poke bowl*

cucumber, avocado, mango, edamame, cherry tomatoes, iceberg lettuce, spring onion, seaweed salad and sriracha mayonnaise sauce 19 €

Spicy σολομός poke bowl

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

Spicy salmon poke bowl

salmon roe, edamame, avocado, mango, nori seaweed, furikake, spicy mayo 21 €

Οργανικό tofu poke bowl

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

Organic tofu poke bowl

shiitake mushrooms, beets, seaweed salad, corn, edamame, kale and rice puffs 16 €

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.



Gluten free



Vegetarian



Vegan



Lactose free

Sandwiches

Πίτσα ημέρας

Pizza of the day 18 €

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 25 €

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 28 €

Μπέργκερ κοτόπουλο

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

Chicken burger

lettuce, tomato, parmesan, avocado, sweet chilli mayonnaise and homemade fries 23 €

Μπέργκερ κινόα φαλάφελ

μελιτζανοσαλάτα, αγγουράκι πίκλα, ντομάτα, μαρούλι, ταχίνι & γιαούρτι

Quinoa falafel burger

aubergine salsa, gherkins, tomato, lettuce, tahini & yogurt 20 €

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 23 €

Roll γαρίδας*

σάλτσα γουακαμόλε, spicy μαγιονέζα, φλέικς παρμεζάνας, πράσινη σαλάτα

Shrimp roll*

guacamole, spicy mayonnaise, parmesan flakes, green salad 22 €

Ψητή focaccia caprese

ντομάτα, μοτσαρέλα buffalo, λιαστή ντομάτα, βασιλικό και ρόκα

Grilled focaccia caprese

tomato, buffalo mozzarella, sundried tomato, basil and rocket 18 €



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 μπελούγκα, 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 €



Μοσχαρίσιο ταρτάρ

μοσχαρίσιο ταρτάρ σε κόκκαλο,, ψητό ψωμί ολικής αλέσεως

Beef Tartar

beef tartar on the bone, grilled whole grain bread 29 €



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 anthotiro 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

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 χαβιάρ 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 €

Main courses

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

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 €

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

Desserts

Κρέμα από μέλι Ελάτης

βερίκοκο, καραμελωμένο αμύγδαλο και σορμπέ χαμομήλι

Honey from Elati cream

apricot, almond nougatine and chamomile sorbet 13 €



Εκμέκ

κρέμα φιστίκι, παγωτό καϊμάκι και κεράσια

Ekmek

pistachio cream, ice-cream kaimaki and cherries 13 €

Signature
DISH



Cornetto

γεμισμένο 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 €



Signature
DISH

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.