Gods' Restaurant®

Οινομαγειρείο των Θεών

ΒΡΑΒΕΙΑ / AWARDS

Greek Newspaper "Ελεύθερος Τύπος"

Magazine "Exodos Time"

www.estiatoria.gr

No1 in Acropolis
& one of the 10 best of downtown Athens

RECOMMENDED BY

Rick Steves

Lonely Planet

Food & Travel Magazine (US)

Matt Barrett (Athensguide.com)

Michael Van Horn "The Social Chef"

10best.com

The culturetrip.com

Ακολουθείστε μας / Follow us on Instagram & Facebook **www.gods-restaurant.com**

Κρύα ορεκτικά / Cold appetizers

Τζατζίκι γιαούρτι, σκόρδο, αγγούρι, καρότο	4.00 €	**Tzatziki** yoghurt, garlic, cucumber, carrot
Τυροκαυτερή πάνω σε χαρούπι με γλυκό βύσσινο	5.00 €	**Spicy cheese spread over carob** with sweet sour cherry on top
Ρεγγοσαλάτα	6.50 €	**Herring salad**
Χειροποίητα ντολμαδάκια με ρύζι σερβιρισμένα με τζατζίκι	6.00 €	**Handmade grape vine leaves** stuffed with rice, served with tzatziki
Αγγιναράκι Κρήτης καπνιστό στο λαδάκι του	4.50 €	**Crete's smoked artichoke**
Γαύρος μαρινάτος	6.00 €	**"Gavros", Greek marinated anchovies**
Χταπόδι ξυδάτο*	9.50 €	**Boiled octopus in vinegar***
Πλατώ με ελληνικά τυριά και αλλαντικά για 2 άτομα	17.00 €	**Greek cheeses & cold cuts platter** for 2 persons

Ζεστά ορεκτικά / Hot appetizers

Ψωμί με χειροποίητη πάστα	1.50 €	**Bread with homemade paste**
Σκορδόψωμο	3.00 €	**Garlic bread**
Φάβα Φενεού με chutney κάππαρης και σταφίδας	5.00 €	**Fava beans salad** with caper & raisin chutney
Μανιτάρια σχάρας με φρέσκο θυμάρι	8.00 €	**Grilled mushrooms** with fresh thyme
Μανιτάρια γεμιστά με κασέρι και τσορίθο Δράμας	8.50 €	**Mushrooms stuffed** with kasseri cheese & Greek chorizo
Σαγανάκι τυρί στη σχάρα	5.50 €	**"Saganaki", grilled Greek cheese**
Τυροπιτάρι Σκοπέλου με σάλτσα μελιού και ούζου	7.00 €	**Skopelos' island cheese pie** with honey & ouzo sauce
Κεφτεδάκια με σάλτσα τομάτας, γιαούρτι και πίτα	8.50 €	**Meatballs** with tomato sauce, yoghurt and pita bread
Φρέσκες τηγανητές πατάτες	3.50 €	**Fresh fried potatoes**
Φρέσκες τηγανητές πατάτες με κιμά και αυγά	8.00 €	**Fresh fried potatoes with minced meat and eggs**
Χειροποίητη πίτα ημέρας	5.50 €	**Handmade pie of the day**
Χταπόδι σχάρας*	12.00 €	**Grilled octopus***
Μύδια αχνιστά με κρασί και φρέσκο θυμάρι	11.00 €	**Mussels steamed** with wine and fresh thyme
Καλαμαράκι τηγανητό*	11.00 €	**Fried calamari***
Γαρίδες σαγανάκι* με τομάτα και φέτα	15.00 €	**Shrimps "saganaki"*** with tomato and feta cheese

VEGGIE VEGAN

Σαλάτες / Salads

Χωριάτικη σαλάτα	8.00 €	**Traditional Greek salad**
«Κουκουβάγια» με χαρουποπαξίμαδο, κάππαρη, τοματίνια και γαλομυζήθρα Χανίων	7.50 €	**Ancient Greek "Owl"** with carob rusk, capers, cherry tomatoes and galomizithra cheese (Chania-Crete)
Σαλάτα με σπανάκι ρόκα, σύκο, λιαστή τομάτα και ντρέσινγκ από παλαιωμένο βαλσάμικο	7.50 €	**Salad with spinach** arugula, fig, sun-dried tomatoes and aged balsamic vinegar dressing
Πράσινη σαλάτα με ζεστό κατσικίσιο τυρί, μπέικον, τοματίνια και ντρέσινγκ μοσχολέμονο	9.00 €	**Green salad** with hot goat cheese, bacon, cherry tomatoes and lime dressing
Σαλάτα των "Θεών" με εσπεριδοειδή, πορτοκάλι, πιπεριά Φλωρίνης, κράνμπερις, blue cheese, πεκάνς, κοτόπουλο	9.50 €	**"Gods' salad"** with citrus fruit, orange, sweet Florina's pepper, cranberry, blue cheese, pecans, chicken

Πίτσα / Pizza

Μαργαρίτα	9.50 €	**Margherita**
Προσούτο, ρόκα, μοτσαρέλα	10.50 €	**Prosciutto, arugula, mozzarella**
Πεπερόνι	10.50 €	**Peperone**

Μπέργκερ / Burgers

BBQ μπέργκερ με καραμελωμένο κρεμμύδι, τσένταρ, μπέικον και σως, σερβίρεται με πατάτες τηγανητές	10.00 €	**BBQ burger** with caramelized onions, cheddar, bacon & sauce, served with fried potatoes
Ελληνικό μπέργκερ με μους φέτας, κάππαρη, λιαστή τομάτα, τζατζίκι, ψητά κρεμμύδια και ντιπ χωριάτικης, σερβίρεται με πατάτες τηγανητές	12.00 €	**Greek** with feta cheese mousse, caper, sun-dried tomato, tzatziki, grilled onions and Greek salad dip sauce, served with fried potatoes
Veggie μπέργκερ με γιαούρτι μυρωδικών, αβοκάντο, τομάτα, λόλα, ξηρούς καρπούς, σερβίρεται με πατάτες τηγανητές	10.00 €	**Veggie** with aromatic yoghurt, avocado, tomato, lollo lettuce, nuts, served with fried potatoes

Πάστα – Ριζότο / Pasta – Risotto

Σπαγγέτι Νάπολι	8.00 €	**Σπαγγέτι Νάπολι**
Μακαρόνια με κιμά	10.00 €	**Spaghetti with minced meat**
Πέστο ρόκας με ψητά τοματίνια	9.00 €	**Arugula's pesto with cherry tomatoes**
Λιγκουίνι του ψαρά μύδια, γαριδες, χταπόδι, καλαμάρι	17.00 €	**"Fisherman's" linguine** mussels, shrimps, octopus, calamari
Ταλιατέλες με κρέμα γραβιέρας και κολοκυθάκια	10.00 €	**Tagliatelle** with graviera cheese cream and zucchini
Παπαρδέλες με κοτόπουλο και μανιτάρια	12.00 €	**Pappardelle** with chicken and mushrooms
Μαντί (πολίτικα ραβιόλια) γεμιστά με μοσχάρι	14.00 €	**Manti (Greek ravioli)** stuffed with beef
Ριζότο μανιταριών με πρόβειο τυρί τρούφας	12.00 €	**Risotto with mushrooms** and sheep's milk truffle cheese
Ριζότο κοτόπουλο με παρμεζάνα, μπέικον, σαφράν	14.00 €	**Risotto with chicken** parmesan, bacon, saffron

VEGGIE VEGAN

Παραδοσιακά μαγειρευτά

Traditional Greekcooked meals

Μουσακάς με σπιτική μπεσαμέλ, κιμά, λαχανικά και πατάτες	10.00 €	**Moussakas** with béchamel cream, beef minced meat, veggies and potatoes
Ντολμαδάκια αυγολέμονο με κιμά και ρύζι	10.00 €	**Grape vine leaves stuffed** with minced meat and rice, in egg-lemon sauce
Μοσχάρι γιουβέτσι	10.00 €	**Beef stew with orzo pasta**
Αρνί «Κλέφτικο» κότσι, με λαχανικά, τυρί και πατάτες	17.00 €	**Lamb "Kleftiko"** shank cooked with veggies, cheese, potatoes
Γεμιστά, λαχανικά εποχής με ρύζι, μυρωδικά και πατάτες φούρνου	8.00 €	**Gemista, vegetables in season** stuffed with rice & herbs, served with baked potatoes
Ποικιλία/πιατέλα μαγειρευτών φαγητών για 2 άτομα	30.00 €	**Variety/platter of traditional cooked meals** for 2 persons

Ρωτήστε μας για τα πιάτα ημέρας

Ask us for the extra daily dishes

VEGGIE VEGAN

Κυρίως Πιάτα (Σχάρας) — Main dishes (grilled)

Φρέσκια τσιπούρα (450-500 γραμ.) στη σχάρα, με λαχανικά εποχής	19.00 €	**Fresh gilthead sea bream (450-500 gr.)** grilled, with veggies in season
Καλαμάρι ψητό* με δροσερή σαλάτα, πλιγούρι και λαδολέμονο	15.00 €	**Grilled calamari*** with salad, groats, olive oil & lemon
Γαρίδες σχάρας*	17.00 €	**Grilled shrimps***
Μπακαλιάρος τηγανητός* με αλιάδα παντζάρι	11.00 €	**Fried cod fish*** with beetroots and garlic spread
Ποικιλία θαλασσινών για 2 άτομα (τσιπούρα, καλαμάρι, χταπόδι, γαρίδες, στη σχάρα), συνοδεία λαχανικών	50.00 €	**Seafood variety** for 2 persons (sea bream, calamari, octopus, shrimps, grilled), served with veggies
T-Bone μοσχαρίσιο, ελληνικό με πατάτες baby και σάλτσα μυρωδικών	22.00 €	**T-Bone of Greek beef** with baby potatoes and aromatic herbs sauce
Παϊδάκια αρνίσια, φρέσκια με πατάτες baby και λαχανικά	15.00 €	**Lamb chops (fresh Greek baby lamb)** with baby potatoes and veggies
Χοιρινή μπριζόλα με πατάτες baby και λαχανικά	11.00 €	**Pork chop** with baby potatoes and veggies
Μπιφτέκια μοσχαρίσια με πατάτες baby και λαχανικά	11.00 €	**Beef burgers** with baby potatoes and veggies
Φιλέτο κοτόπουλο με πατάτες baby και λαχανικά	10.50 €	**Chicken fillet** with baby potatoes and veggies
Σουβλάκι κοτόπουλο με πατάτες τηγανητές, πίτα, τζατζίκι, τομάτα, κρεμμύδι	10.50 €	**Chicken souvlaki (skewer)** with fried potatoes, pita bread, tzatziki, tomato, onions
Σουβλάκι χοιρινό με πατάτες τηγανητές, πίτα, τζατζίκι, τομάτα, κρεμμύδι	10.50 €	**Pork souvlaki (skewer)** with fried potatoes, pita bread, tzatziki, tomato, onions
Σουβλάκι αρνί με πατάτες τηγανητές, πίτα, τζατζίκι, τομάτα, κρεμμύδι	14.00 €	**Lamb souvlaki (skewer)** with fried potatoes, pita bread, tzatziki, tomato, onions
Γύρος χοιρινός* με πατάτες τηγανητές, πίτα, τζατζίκι, τομάτα, κρεμμύδι	10.50 €	**Gyros of pork*** with fried potatoes, pita bread, tzatziki, tomato, onions
Κεμπάμπ* με πατάτες τηγανητές, πίτα, τζατζίκι, τομάτα, κρεμμύδι	10.50 €	**Kebab (minced meat skewers)*** with fried potatoes, pita bread, tzatziki, tomato, onions
Κυπριακές σεφταλιές με πατάτες baby, γιαούρτι μυρωδικών και chutney τριαντάφυλλο	14.00 €	**Sheftalia, Cypriot crepinettes** with baby potatoes, aromatic yoghurt and rose chutney
Mixed Grill κρεατικών για 2 άτομα, με πίτες, πατάτες τηγανητές, τζατζίκι	30.00 €	**Mixed Grilled meat variety** for 2 persons, with pita bread, fried potatoes, tzatziki

Γαρνιτούρες — Add-ons

Ψητά λαχανικά	4.00 €	**Grilled vegetables**
Πατάτες baby	4.00 €	**Baby potatoes**
Ρύζι με σαφράν και λαχανικά	3.00 €	**Rice with saffron and vegetables**
Καραμελωμένα κρεμμύδια	2.00 €	**Caramelized onions**
Μανιτάρια σωτέ	4.00 €	**Mushrooms sauté**
BBQ σάλτσα	2.00 €	**BBQ sauce**

Γλυκά

Desserts

Μπακλαβάς	5.00 €	**Traditional baklavas**
Καρυδόπιτα με σοκολάτα	5.00 €	**Walnut cake** with chocolate
Σάμαλι με μαστίχα Χίου	5.00 €	**Samali cake** with semolina & Chios' mastic
Γλυκό κουταλιού	2.50 €	**Spoon sweet (preserve)**
Γιαούρτι με μέλι-καρύδια	5.00 €	**Yoghurt** with honey-walnuts
Τάρτα λεμόνι πάνω σε μπάρα μπισκότου	5.50 €	**Lemon tart** over biscuit bar
Μους τριπλής σοκολάτας με κόκκινα φρούτα	5.50 €	**Triple chocolate mousse** with red fruits
Παγωτό (1 μπάλα) βανίλια/σοκολάτα/φυστίκι/κιουνεφέ/συριανό λουκούμι (PROVIO)	3.00 €	**Ice-cream (1 scoop)** vanilla/chocolate/pistachio/kunefe/Syros louk-oumi-marshmallow (PROVIO)

Καφέδες — Coffees

Ελληνικός μονός	2.50 €	Greek coffee single
Ελληνικός διπλός	3.00 €	Greek coffee double
Εσπρέσο μονός	2.50 €	Espresso single
Εσπρέσο διπλός	3.00 €	Espresso double
Καπουτσίνο	3.50 €	Cappuccino
Φραπές	3.50 €	Frappe
Γαλλικός	3.00 €	Filter coffee
Αμερικάνικος	3.00 €	Americano
Ιρλανδέζικος	6.00 €	Irish coffee
Σοκολάτα	3.50 €	Chocolate
Ζεστό τσάι	3.00 €	Hot tea

Νερά/Αναψυκτικά — Bottled water/Refreshments

Coca Cola/Zero/Light 250ml3.00	3.00 €	Coca Cola/Zero/Light 250ml
Fanta Πορτοκάλι/Λεμόνι 250ml	3.00 €	Fanta Orange/Lemon 250ml
Sprite 250ml	3.00 €	Sprite 250ml
Schweppes Soda Water 250ml3.00	3.00 €	Schweppes Soda Water 250ml
Schweppes Indian Tonic 250ml	3.00 €	Schweppes Indian Tonic 250ml
ΑΥΡΑ Φυσικό Μεταλλικό Νερό 1lt	2.50 €	AVRA Natural Mineral Water 1lt
Ανθρακούχο Νερό 330ml	2.50 €	Sparkling Water 330ml
Ανθρακούχο Νερό 1lt	5.00 €	Sparkling Water 1lt
Φρέσκος χυμός πορτοκάλι	3.50 €	Fresh squeezed orange juice

Μπύρες — Beers

Μύθος Βαρελίσια 500ml	5.00 €	Mythos Draught 500ml
Μύθος Βαρελίσια 330ml	4.00 €	Mythos Draught 330ml
ΦΙΞ Ελλάς 330ml	4.00 €	FIX Hellas 330ml
ΦΙΞ Μαύρη	4.00 €	FIX Dark
ΦΙΞ Άνευ	4.00 €	FIX without alcohol
Κάιζερ 500ml	5.00 €	Kaiser 500ml

Ποτά — Beverages

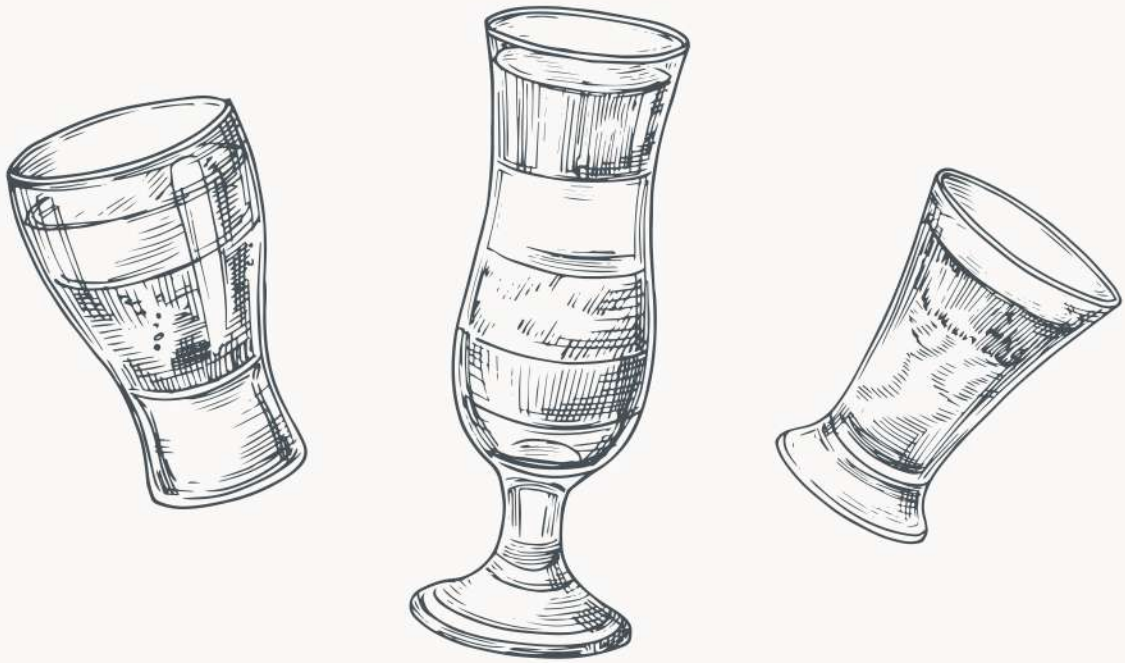
Απλά ποτά	6.50 €	Simple drinks
Σπέσιαλ ποτά	8.00 €	Special drinks
Aperol Spritz	5.00 €	Aperol Spritz

Ούζο — Ouzo

Ούζο ποτήρι 50ml	3.00 €	Ouzo (glass) 50ml
Πλωμάρι 200ml	9.00 €	Plomari 200ml
Μίνι 200ml	9.00 €	Mini 200ml
Ούζο "12" 200ml	9.00 €	Ouzo "12" 200ml
Ματαρέλλη 200ml	9.50 €	Matarelli 200ml
Μπαμπατζίμ 200ml	9.50 €	Babatzim 200ml
Βαρβαγιάννη Πράσινο ή Μπλε 200ml	9.50 €	Varvayianni Green or Blue 200ml
Απαλαρίνα 200ml	10.00 €	Apalarina 200ml
Πιτσιλαδή 200ml	10.00 €	Pitsiladi 200ml

Τσίπουρο — Tsipouro

Τσίπουρο Τυρνάβου ποτήρι 50ml	3.00 €	Tsipouro Tyrnavou (glass) 50ml
Δεκαράκι (χωρίς) 200ml	9.00 €	Dekaraki 200ml
Μπαμπατζίμ (χωρίς) 200ml	9.00 €	Babatzim 200ml
Τσιλιλή (με γλυκάνισο) 200ml	9.00 €	Tsilili (with anise) 200ml
Αγιονέρι Παλαιωμένο 200ml	10.00 €	Agioneri (aged) 200ml



Κρασιά Ειδικές Εμφιαλώσεις / WinesSpecial Bottles

Glass / Bottle

Καραμήτρος "Le petit Cirque" Karditsa 187ml White Still	6.50 €	**Chardonnay/Assyrtiko**
Καραμήτρος "Le petit Cirque" Karditsa 187ml Rose Still	6.50 €	**Black Messenikola** Demi sec
Καραμήτρος "Le petit Cirque" Karditsa 187ml Red still	6.50 €	**Black Messenikola/Syrah**
Cair Sparkling White Brut Rhodes 200ml	17.00 €	**Athiri** Methode Traditionnelle
Τσιλιλής "Bianco Nero" Thessaly 200ml Sparkling White	8.00 €	**Sauvignon** Blanc/Chardonnay/Assyrtiko Demi-sec
Τσιλιλής "Bianco Nero" Thessaly 200ml Sparking Rose	8.00 €	**Syrah/Merlot** Demi sec
Γκλίναβος "Paliokalias" Epirus 500ml	19.00 €	**Debina/Vlahiko** Demi- Sparkling Orange Wine
Χύμα κρασί - Λευκό/Κόκκινο Συνεταιρισμός Limnos 500ml	4.00 €/7.00 €	**House wine - White/Red** Muscat of Alexandria/Kalabaki - Limnos Island 500ml
Χύμα κρασί - Λευκό/Κόκκινο Συνεταιρισμός Limnos 1000ml	13.00 €	**House wine - White/Red** Muscat of Alexandria/Kalabaki - Limnos Island 1000ml

Retsina – Traditional Greek Wine

Κεχρής "kechribari " 500ml	6.50 €	**Roditis**
Μυλωνάς "Retsina" 750ml	20.00 €	**Savvatiano**
Κεχρής "Αφρός" Ροδίτης 750ml	25.00 €	**Roditis** Naturally Semi-Sparkling Retsina

Sparkling Greek Wines 750ml

Καρανίκα Brut Cuvee Speciale NV Amyndeon	44.00 €	**Xinomavro** Methode Traditionnelle
Δουλουφάκης "Sparkling Wine Brut" Crete 750ml	49.00 €	**Vidiano** Methode Traditionnelle
Τσέλεπος "Amalia Rose" NV Peloponnese	35.00 €	**Agiorgitiko** Methode Traditionnelle
Κυρ Γιάννη "Akakies" Rose NV PDO Amyndeon	36.00 €	**Xinomavro** Methode of Cuve Close
Χατζηγεωργίου "Moscato d' Ifestia" Limnos	34.00 €	**Muscat of Alexandria** Methode of Cuve Close
Λυραράκης "Zazazu" Crete	25.00 €	**Vilana/Vidiano/Muscat Blanc**

Γηγενής / Indigenous White Varieties 750ml

Κτήμα Παπαγιαννάκου Attica	21.00 €	**Savvatiano**
Μάρκου Βαρέλι Attica 750m	32.00 €	**Savvatiano** fermented in barrels
Μπουτάρης "Οροπέδιο" PDO Mantinea, Peloponnese	25.00 €	**Moschofilero**
Τσέλεπος "Μαντινεία" PDO Mantineia Peloponnese	25.00 €	**Moschofilero**
Κτήμα Γεροβασιλείου Thessaloniki	32.00 €	**Malagouzia**
Α. Φράγκου "Νέηλυς" Attica	28.00 €	**Malagouzia**
Νερατζή "Polis" Serres	33.00 €	**Malagouzia/Assyrtiko/Asproudes**
Τετράμυθος PDO Patra Peloponnese	26.00 €	**Roditis BIO**
Lacovino "Φιλοσοφία" Peloponnese	47.00 €	**Monemvasia/Kidonitsa**
Κυρ Γιάννης "Παράγκα" Amydeon	20.00 €	**Roditis/Malagouzia**
Κτήμα Θεόπετρα Βαρέλι BIO Thessaly	28.00 €	**Malagouzia/Assyrtiko**
Κτήμα Μίγα "Blanc de Noir" Thessaly	24.00 €	**Muscat d' Hamburg**
Αντωνόπουλου "Αμυγδαλιές " Peloponnese	26.00 €	**White Muscat**
Γκλίναβος "Primus-Zitsa" PDO Zitsa	29.00 €	**Debina**
Gentilini "Robola" PDO Cephalonia	39.00 €	**Robola**
Μερκούρη " Καλλιστώ" Peloponnese	28.00 €	**Assyrtiko/Robola**
Tsantalis "Klima Klima" Chalkidiki	32.00 €	**Assyrtiko Organic**
Δουλουφάκης "Ασύρτικο" Crete	29.00 €	**Assyrtiko**
Καραμολέγκος "Nykteri" PDO Santorini	65.00 €	**Assyrtiko/Athiri/Aedani** 16 months ferment in barrels
Κτήμα Αργυρού PDO Santorini	56.00 €	**Assyrtiko** 20% fermented in barrels for 6 months
Ιδαία Γη "Βηλάνα" Crete	21.00 €	**Vilana**
Δουλουφάκης "Dafnios" Crete	23.00 €	**Vidiano**
Αλεξάκης "Mare di Candia" PDO Crete	35.00 €	**Vilana/Vidiano/Athiri/Assyrtiko**
Στραταριδάκη Crete	27.00 €	**Muscat Spinas**

International white varieties growths in Greek soils 750ml

Κτήμα Αρβανιτίδη Thessaloniki	42.00 €	**Chardonnay** 2-3 months stay with the lees
Rira "Concerto" Peloponnese	35.00 €	**Chardonnay** 6 months ferment in barrels
N. Καραβαλάκης "Amalago" Peloponnese	20.00 €	**Chardonnay**
Κτήμα Αποστολάκη "Tauro" Thessaly	23.00 €	**Malagouzia/ Assyrtiko/ Sauvignon Blanc**
Κτήμα Άλφα, Amydeon	42.00 €	**Sauvignon Blanc** 2 months stay with the lees
Ευάμπελος Γη, Domokos	27.00 €	**Sauvignon Blanc**
Μερκούρης "Coma Berenices" Peloponnese	35.00 €	**Viognier** 3 months ferment in barrels

Αναμείξεις / Blends 750ml

N. Lazaridis "Cavalieri" Drama	39.00 €	**Sauvignon Blanc/Ugni Blanc/Assyrtiko**
Vourvoukelis "Lagara" Thrace	39.00 €	**Sauvignon Blanc/Assyrtiko** 3 months ferment in barrels
Wine Art Estate "Τέχνη Αλυπίας" Drama	29.00 €	**Sauvignon Blanc/Assyrtiko**
Τσιλιλής "Ασκητικός" Thessaly	20.00 €	**Sauvignon Bl./Chardonnay/Assyrtiko**
Κεχρής "Γένεσις" Thessaloniki	22.00 €	**Sauvignon Blanc/Roditis**
Αρβανιτίδης "Σορόκος" Thessaloniki	24.00 €	**Malagouzia/Chardonnay**
Oenogenesis "Thyrsus" Drama	32.00 €	**Malagouzia/Viognier**

Rose Wines 750ml

Τρουπής "Tomi" Peloponnese	29.00 €	**Moschofilero**
Παρπαρούσης "Petite Fleur" Peloponnese	29.00 €	**Siderites**
Κυρ Γιάννη "L' Esprit du Lac" PDO Amydeon	36.00 €	**Xinomavro**
C. Lazaridis "Rose" Drama	36.00 €	**Merlot**
Κτήμα Αποστολάκη Rose Thessaly	25.00 €	**Garnacha Tinta/ Xinomavro**
Κτήμα Θεόπετρα Thessaly	26.00 €	**Limniona/Syrah**
Tselepos "Driopi Rose" Peloponnese	26.00 €	**Agiorgitiko**
Καραμήτρος "Από 2 χωριά" Karditsa	26.00 €	**Black Messenikola** Demi Sec
N. Καραβαλάκης "Πανώρια" Ημίγλυκο - Peloponnese	28.00 €	**Agiorgitiko/Muscat** Semi - Sweet

Γηγενής / Indigenous Red Varieties 750ml

Τσέλεπος "Dryopi" PDO Nemea	28.00 €	**Agiorgitiko** 8 months ferment in barrels
Παπαϊωάννου "Old Vines" PDO Nemea	39.00 €	**Agiorgitiko** 12 months ferment in barrels
Boutaris "Grand Reserve" PDO Naoussa	38.00 €	**Xinomavro** 24 months ferment in barrels
Φουντής "Naoussaia" PDO Naoussa	32.00 €	**Xinomavro** ferment in barrels
Tsantalis "Ραψάνη Επιλεγμένος" Reserve PDO Rapsani	42.00 €	**Xinomavro/Stavroto/Krassato** 12 months ferment in barrels
Χατζηβαρύτης "Γουμένισσα" PDO Goumenissa	39.00 €	**Xinomavro/Negoska** 12 months ferment in barrels
Κτήμα Ζαφειράκη Thessaly	49.00 €	**Limniona** 12 months ferment in barrels
Κτήμα Θεόπετρα Ερυθρό Meteora	38.00 €	**Limniona** 12 months ferment in barrels
Γκλίναβος "Βλάχικο" Epirus	45.00 €	**Vlahiko / Bekiari** 24 months ferment in barrels
Γεροβασιλείου "Avaton" Thessaloniki	58.00 €	**Limnio/Mavrotragano/ Mavroudi** 18 months ferment in barrels
Σιγάλας "Mm" Santorini	32.00 €	**Mavrotragano/ Mandeilaria** 12 months in barrels
Δουλουφάκη "Dafnios" Crete	26.00 €	**Liatiko** 12 months in barrels

International Red Varieties Growths in Greek Soils & Blends 750ml

Κτήμα Καριπίδη Thessaly	32.00 €	**Syrah**
Kidonis "Cava" Peloponnese	52.00 €	**Syrah** 24 months ferment in barrels
C. Lazaridis "Chateau Julia" Drama	37.00 €	**Merlot**
Τετράμυθος Winery Peloponnese	44.00 €	**Cabernet Sauvignon**
RIRA "Solist" Peloponnese	59.00 €	**Pinot Noir** 12 months fermented in barrels
N. Καραβαλάκης "Σκανταλόπετρα"	28.00 €	**Agiorgitiko/Cabernet/Merlot**
Κτήμα Αρβανιτίδη Thessaloniki Cabernet Sauvignon/Merlot	48.00 €	**Cabernet Sauvignon/Merlot** 12 months fermented in barrels
Oenogenesis "Φεγγίτες" Drama	38.00 €	**Cabernet Sauvignon/Merlot/ Cabernet Franc**
N. Καραβαλάκης "Υπόγα" Peloponnese	28.00 €	**Syrah/Merlot**
Ιδαία Γη "Ocean", Crete	42.00 €	**Mandilaria/Syrah**

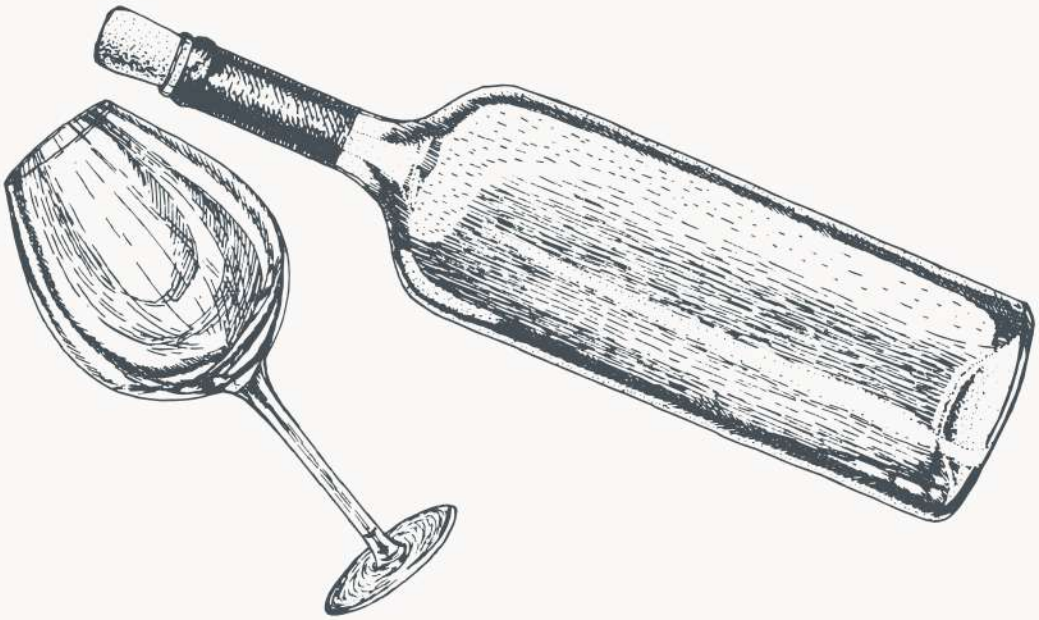
Αναμείξεις / Blends 750ml

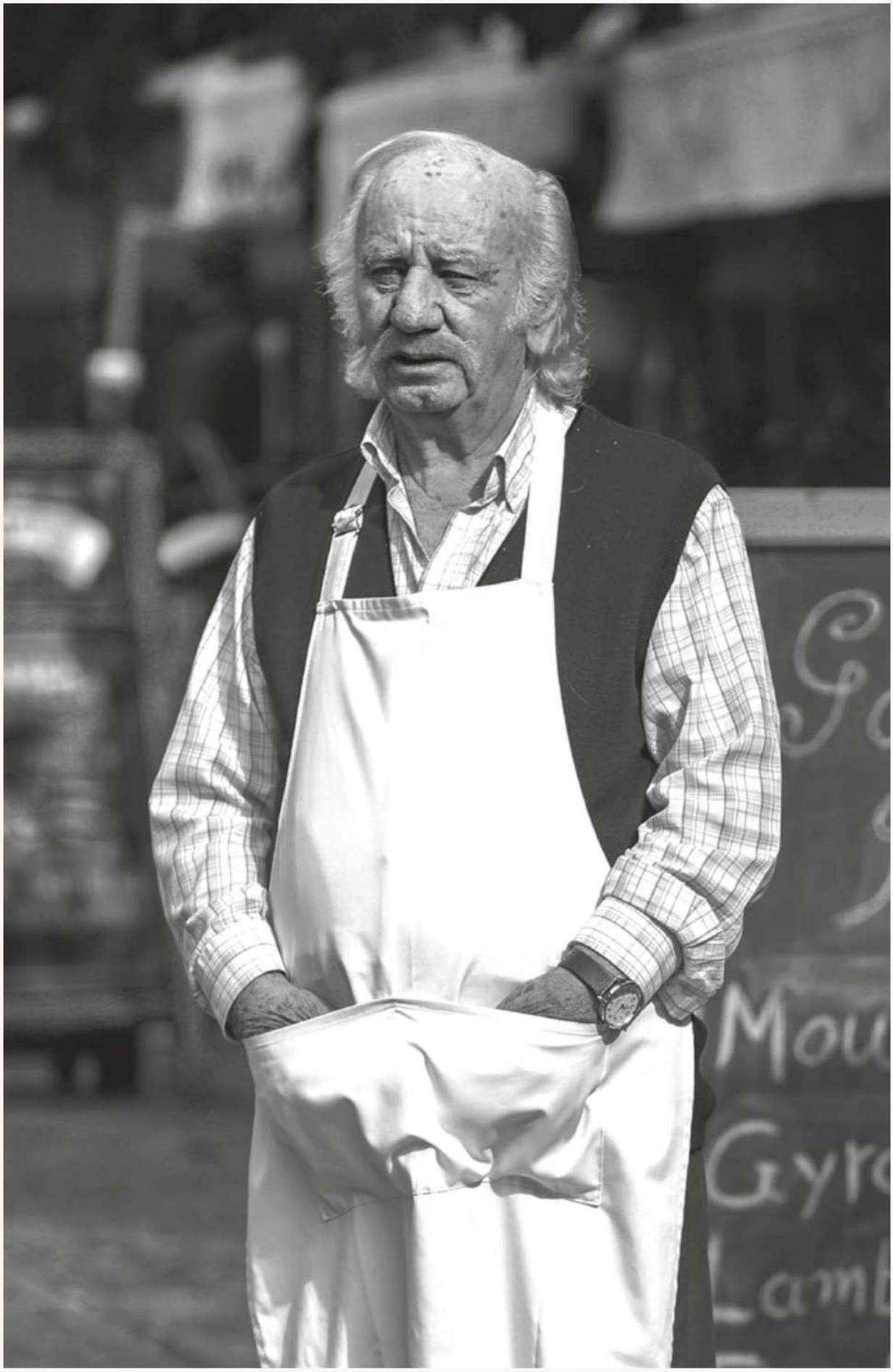
Chateau Porto Carras PDO Melitona, Chalkidiki	39.00 €	**Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/ Merlot/Limnio**
Καραμήτρος "Μεσενικόλα" PDO Messenikola	39.00 €	**Black Messenikola/Syrah/Carignan**
Βιβλία Χώρα "Πλαγίως" Kavala	49.00 €	**Merlot/Agiorgitiko**
Βουρβουκέλης "Άβδηρος" Thrace	40.00 €	**Limnio/Syrah/Pamidi** 12 months ferment barrels
Κτήμα Άλφα Red Amyndeon	59.00 €	**Syrah/Merlot/Xinomavro** 13 months ferment in barrels
Gentilini "Notes Red" Cephalonia	42.00 €	**Syrah/Agiorgitiko/Mavrodaphne**

Επιδόρπιοι Οίνοι / Dessert Wines

Glass / Bottle

EOS "Nectar" PDO Samos 500ml	8.00 €/37.00 €	**White Muscat**
Χατζηγεωργίου "Hephaestus Knowledge" PDO Limnos 500ml	8.00 €/36.00 €	**Muscat of Alexandria**
Santo Wines "Vinsanto" PDO Santorini 500ml	14.00 €/57.00 €	**Assyrtiko/Aedani** 3 years ferment in barrels
Σπηλιόπουλος "NYX" PDO Patra 750ml	7.00 €/72.00 €	**Mavrodaphne/Black Corinthian Racine**





Η «ψυχή» και η καρδιά του εστιατορίου

The heart and the soul of the restaurant

Εμείς οι Έλληνες τις χαρές μας τις έχουμε συνδέσει με το σπιτικό φαγητό, το ποιοτικό κρασί και την καλή παρέα. Κληρονόμοι της πλουσιότερης στον κόσμο γαστρονομίας, πλουσιότερης σε υλικά, τρόπους μαγειρέματος, πολιτισμό, αλλά και σοφία, αναζητούμε πάντα ένα καλό στέκι, μια «προέκταση» του σπιτιού μας, το οποίο θα φέρει ατμόσφαιρα οικεία και αρώματα από την κουζίνα της μαμάς.

Όταν ο κυρ-Γιώργης, ο πατέρας μας, μαζί με τη μητέρα μας Μαρία, αποφάσιζαν στις αρχές αυτού του αιώνα και μετά από 50ετή πείρα στο χώρο της μαγειρικής και της εστίασης, να προχωρήσουν στη δημιουργία του «Οινομαγειρείου των Θεών», δεν θα μπορούσαν να μη σεβαστούν αυτές τις αρχές. Μια νέα μεγάλη οικογένεια είχε μόλις γεννηθεί...

We, Greeks, have associated our pleasures with homemade food, quality wine and good company. Heirs of the richest gastronomy in the world, richest in materials, in way of cooking, culture and wisdom, we always search for a good hangout, a special spot, an "extension" of our home, a place where we can have intimate atmosphere and mama's kitchen aromas...

When Mr. George, our father, along with our mother Maria, decided at the beginning of this century and after more than 50 years of experience in cooking and restaurant business, to create "Gods' Restaurant", they couldn't have not respected these principles. A great new family had just been born...

Οινομαγειρείο των Θεών. Μακρυγιάννη 23-27, Ακρόπολη.

Μαγειρεύουμε με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και τηγανίζουμε με ηλιέλαιο. Οι πατάτες είναι φρέσκες. Οι γαρίδες, το χταπόδι, το καλαμάρι, το λαυράκι, η πεσκανδρίτσα, ο μπακαλιάρος, ο αστακός, ο γύρος και το κεμπάμπ είναι κατεψυγμένα. Όπου * στο μενού, σημαίνει ότι είναι κατεψυγμένο. Το ζαμπόν είναι ωμοπλάτη. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις, ήτοι: service 13%, Δ.Φ. 2%, Φ.Π.Α. 24%. Όλες οι τιμές υπολογίζονται σε ευρώ.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Φάλιας Ευάγγελος.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο). Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων.

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.

Gods' Restaurant. Makrigianni 23-27, Acropolis.

We cook with extra virgin olive oil and we fry in sunflower oil. The French fries are fresh. Shrimps, octopus, calamari, sea bass fillet, pescatrice (monkfish), codfish, lobster, pork gyros and kebab are frozen. The signal * at the menu means it's frozen. The ham is pork shoulder meat. Prices include all legal charges, namely: service 13%, C. Tax 2%, VAT 24%. All prices are calculated in euros.

Responsible by the law: Falias Evangelos.

The consumer has no obligation to pay if the legal document (receipt – invoice) has not been received. The establishment has special forms for the formulation of any eventual complaints.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

Η οικογένεια είναι το κύτταρο του πολιτισμού

The family is the nucleus of civilization

Οικογενειακές υποθέσεις

Family affairs

Μητέρα και πατέρας πρωταγωνιστούν στην κουζίνα.
Mother and father, the stars at the backstage.

Μαγειρεύοντας με αγάπη από το 1964.
Ο πατέρας μας (δεξιά), μαγειρεύει για τις Ειδικές Δυνάμεις Ελλάδας και Κύπρου.
Cooking with love since 1964.
Dad (on the right), cooking for the Special Forces in Greece & Cyprus.

Με το φίλο μας, Γιάννη Αντετοκούνμπο.
Μαζί μπορούμε να κατακτήσουμε τα πάντα!
With our friend, Giannis Antetokounmpo, the "Greek Freak".
Together we can conquer everything!

Βραβεία από τον ελληνικό Τύπο για το 2017, 2018, 2019. Το Νο1 στην Ακρόπολη.
Awards of quality & taste for 2017, 2018, 2019.
No1 in Acropolis.

Ελληνική δημιουργική κουζίνα από τον σεφ μας Δημήτρη Αϊβαλιώτη
Greek creative cuisine by our chef Dimitris Aivaliotis

Σούπες / Soups

Γλυκοπατάτας τζίντζερ, πούδρα κάρυ, ξινόκρεμα	9.00 €	**Sweet potato** ginger, curry powder, sour cream
Βελουτέ λαχανικών μπρόκολο, σπανάκι, ξινόμηλο, κρέμα καρύδας	9.00 €	**Vegetables veloute** broccoli, spinach, crab apple, coconut cream

Ορεκτικά / Appetizers

Γκόγκες (παραδοσιακό ζυμαρικό) βούτυρο μυρωδικών, γραβιέρα	8.00 €	**Gogges (Greek homemade pasta)** aromatic butter, graviera cheese
Μπουγιουρντί μανιταριών πρόβειο τυρί, τρούφα	9.00 €	**Mushrooms "bouyiourdi" (spicy meze)** sheep's milk cheese, truffle
Γιουβαρλάκια τόνου λεμονάτη κρέμα γιαουρτιού, λάδι μυρωδικώνν	9.00 €	**"Giouvarlakia" of tuna** lemon-yoghurt cream, herb oil
"Κεφτέ λουκάνικο" με πίτες και δροσερή σάλτσα	10.00 €	**Sausages stuffed with minced meat** with pita bread & sauce
Μοσχαρίσιος καβουρμάς με ελαιόλαδο και αυγό μάτι	9.00 €	**"Kavourmas" (preserved beef)** with olive oil and sunny side up egg
Πολίτικο σαγανάκι με σουτζούκι, αυγά, μανούρι	10.00 €	**Politico Saganaki** with sujuk sausage (dry, low fat, spicy) and manouri cheese
Σπεντζοφάι με λουκάνικα μελιτζάνα, πιπεριές και φέτα	9.50 €	**Spentzofai with sausages** eggplants, peppers, feta cheese
Μπουκίτσες τυριών με ξηρούς καρπούς, μπαχαρικά, chutney τριαντάφυλλο	7.00 €	**Cheese bites** with nuts, spices, rose chutney
Μπρουσκέτα με παστράμι γραβιέρα και καραμελωμένο κρεμμύδι	7.00 €	**Bruschetta with pastrami** graviera cheese & caramelized onions
Μπρουσκέτα με τυρί Μετσοβόνε θυμάρι και προσούτο	7.00 €	**Bruschetta with "Metsovone"** smoked cheese, thyme, prosciutto
Μπρουσκέτα με καπνιστό σολομό κρέμα τυριού, αβοκάντο, τοματίνια, ρόκα	7.50 €	**Bruschetta with smoked salmon** cheese cream, avocado, cherry tomatoes, arugula

Σαλάτες / Salads

Παντζάρι ψητό αχλάδι, κραμπλ φουντούκι, γκερεμέζι	9.00 €	**Beetroots** roasted pear, hazelnut crumble and geremezi (traditional Greek creamy cheese)
Τριχρωμη κινοα με καπνιστό σολομό σπανάκι, αβοκάντο	12.00 €	**Tri-color quinoa with smoked salmon** spinach, avocado
"Μεσογειακή" ανάμεικτη πράσινη με χαρουποπαξίμαδο, αγγούρι, τομάτα, δυόσμο, βασιλικό, φέτα, ντρέσινγκ μοσχολέμονοο	10.00 €	**"Mediterranean"** mixed green salad, with carob rusk, cucumber, tomato, spearmint, basil, feta cheese, lime dressing
"Micro Rainbow" βιολογικοί βλαστοί λαχανικών, αβοκάντο, αγγούρι, ντρέσινγκ μοσχολέμονο	12.00 €	**"Micro Rainbow"** organic stem vegetables, avocado, cucumber, lime dressing

VEGGIE VEGAN GLUTEN FREE

Ζυμαρικά

Στριφτούδια ..... 14.00 €
με καπνιστή πανσέτα, τομάτα, ξηρό κρητικό ανθότυρο

Σκιουφιχτά (Κρήτης) ..... 14.00 €
με κοτόπουλο, μανιτάρια, λιαστή τομάτα, κρέμα γαλομυζήθρα

Τραχανότο παντζάρι ..... 14.00 €
με κρέμα τυριού, καρύδι, φυστίκι Αιγίνης

Ζαγορίτικο γιουβέτσι ..... 12.00 €
κριθαράκι, χοντροκομμένος μοσχαρίσιος κιμάς, παλαιωμένη γραβιέρα

Κριθαρότο θαλασσινών ..... 17.00 €
(μύδια, γαρίδες, bisque καβουριού)

Αστακομακαρονάδα (κιλό) * ..... 70.00 €
για 2 άτομα

Φουσίλι από ρύζι και ρεβίθι ..... 10.00 €
με σπανάκι, καρότο, κολοκύθι, μανιτάρι, πιπεριά, κάρυ, γάλα καρύδας

Ραβιόλι κολοκύθας ..... 12.00 €
με κρέμα παρμεζάνας και τραγανό προσούτο

Pasta

"Striftoudia" (twisted pasta) .....
with smoked pancetta, tomato and dry "anthotyros" cheese from Crete

"Skioufichta" (Cretan macaroni) .....
with chicken, mushrooms, sun-dried tomato and galomyzithra cream cheese

"Trahanotto" with beetroots (ancient Greek wheat pasta) .....
cheese cream, walnuts, pistachio from Aigina island

Zagoritiko giouvetsi .....
orzo pasta, ground beef and aged graviera cheese from Crete

Kritharotto (orzo pasta) with seafood .....
(mussels, shrimps & crab bisque)

Lobster pasta (kg) * .....
for 2 persons

Fusilli of rice and chickpeas .....
with carrot, zucchini, mushroom, spinach, pepper, curry and coconut milk

Pumpkin Ravioli .....
with parmesan cream and crispy prosciutto

Κυρίως Πιάτα

Κατσικάκι αργομαγειρεμένο ..... 16.00 €
με φρέσκες παπαρδέλες και παλαιωμένη γραβιέρα

Χοιρινά μάγουλα ..... 17.00 €
με μήλο, πράσο, μανιτάρια, νιόκι πατάτας, σαλάμι Λευκάδας

Vegan Μουσακάς ..... 12.00 €
με ψητά λαχανικά, κιμά σόγιας και κρέμα από γάλα καρύδας

"Χουνκιάρ Μπεγιεντί" ..... 14.00 €
μοσχαράκι κοκκινιστό, γραβιέρα και κρέμα καπνιστής μελιτζάνας

Κοτόπουλο γεμιστό ..... 17.00 €
με προσούτο Δράμας, αγγινάρα Κρήτης, μανιτάρια, πάνω σε τραχανά με φέτα και παντζάρι

Κοντοσούβλι χοιρινό ..... 12.50 €
πατάτες baby, ψητά λαχανικά, ντρέσινγκ μουστάρδας

Φιλέτο λαυράκι * ..... 17.00 €
με σταμναγκάθι και μαρμελάδα παντζάρι

Καραμελωμένο χταπόδι * ..... 23.00 €
με φάβα και chutney κάπαρης

Main dishes

Slow cooked Goat .....
with fresh pappardelle pasta and graviera cheese from Crete

Pork cheeks .....
with apple, leek, mushrooms, gnocchi of potato and salami from Lefkada island

Vegan Moussakas .....
with roasted vegetables, soya mince and coconut milk cream

"Hunkar begendi" .....
beef in tomato sauce, graviera cheese, smoked eggplant cream

Chicken stuffed .....
with Greek prosciutto, artichoke, mushrooms, over trahana pasta with feta cheese and beetroots

Pork kontosouvli .....
(spit-roast marinated skewer) with baby potatoes, grilled veggies and honey mustard dressing

Sea bass fillet * .....
with chicory and beetroot marmalade

Caramelized octopus * .....
with fava beans puree and caper chutney

VEGGIE VEGAN GLUTEN FREE

Gods' Restaurant®

Οινομαγειρείο των Θεών

BREAKFAST

MENU

Follow us on Instagram & Facebook

www.gods-restaurant.com

Breakfast menu

Greek Breakfast ..... 12.00 €

Greek coffee or fresh orange juice

Villager's bread, 2 sunny side up eggs, cherry tomatoes, cucumber, olives, feta cheese

Yoghurt with spoon sweet fruit

Hercules' Breakfast (for 4 persons) ..... 40.00 €

8 sunny side up eggs, 4 croissants, 4 pancakes, praline,
maple syrup, bread, honey, marmalade, sausages,
bacon, cherry tomatoes, cheeses, assorted cold cuts

Other Suggestions

Simple omelet with green salad ..... 6.00 €

"Healthy" omelet with egg-whites, spinach and green salad ..... 8.00 €

Omelet with ham, cheese and green salad ..... 7.00 €

Greek omelet with feta cheese, tomato, olives and green salad ..... 7.50 €

Eggs with sausages, potatoes and graviera cheese ..... 7.50 €

Villager's bread with sunny side up eggs and crispy bacon ..... 7.00 €

"Kagianas" (traditional Greek scrambled eggs) with feta cheese & tomato ..... 7.00 €

Scrambled eggs with salmon & salad ..... 9.00 €

Scrambled eggs with pastrami & salad ..... 9.00 €

Croque Madame ..... 8.00 €

Villager's bread with tahini, honey, banana & cinnamon ..... 6.00 €

Extras

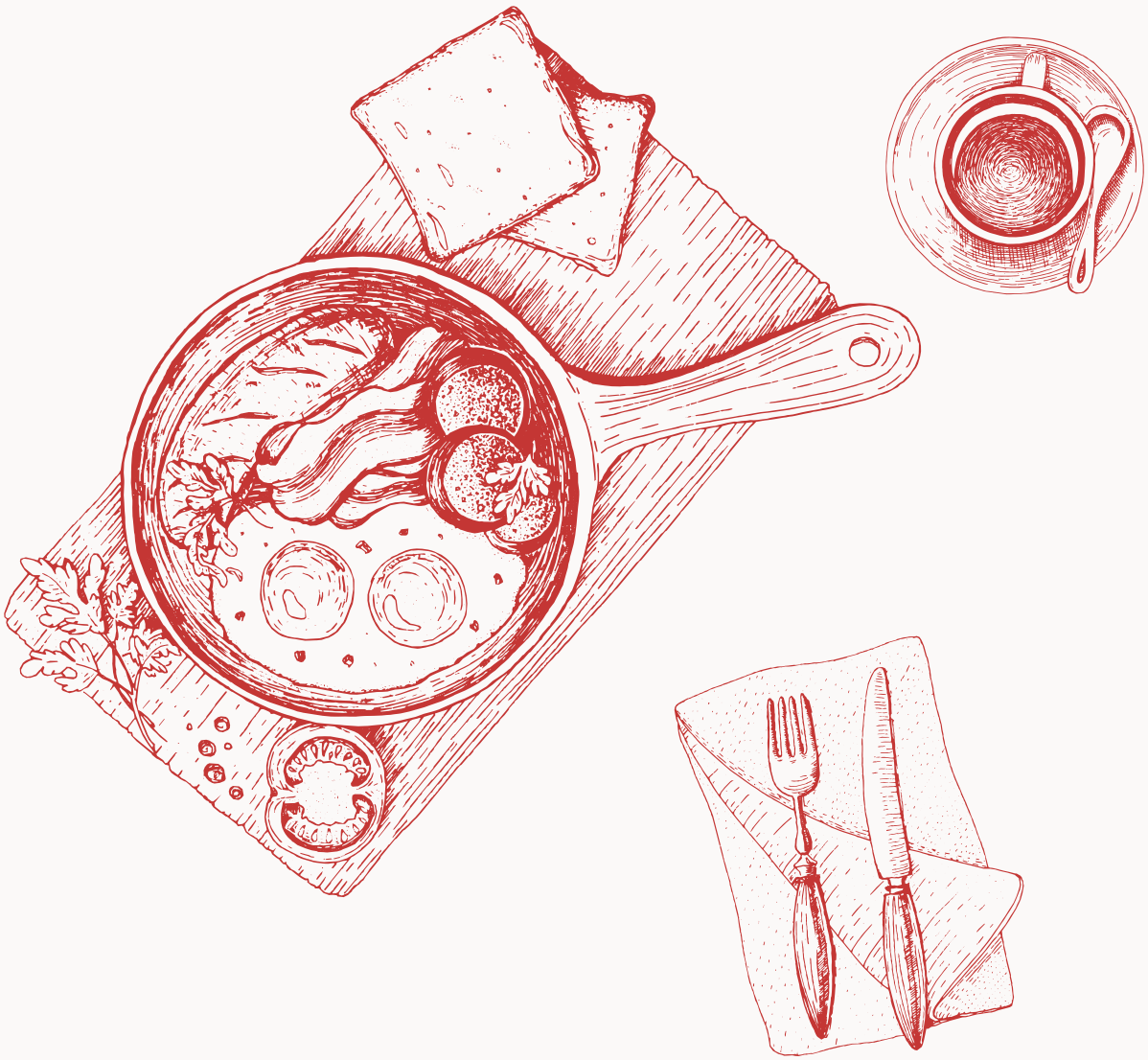
Bread, butter, honey, marmalade	3.50 €
Homemade cake	2.00 €
Croissant	3.00 €
Traditional Greek spoon sweet	2.50 €
Yoghurt with honey and walnuts	5.00 €
Yoghurt with fruits and honey	6.00 €
"Bougatsa", traditional Greek breakfast pastry, with sweet custard, sugar & cinnamon toping	6.00 €
Handmade pie of the day	5.50 €

Beverages

Greek coffee, espresso, filter	2.00 €
Double Greek coffee, double espresso, cappuccino, freddo, frape	3.00 €
Fresh orange juice	3.50 €
Tea (Hot/Cold)	3.00 €
Chocolate (Hot/Cold)	3.50 €

Pancakes

Chocolate, biscuit, banana	7.00 €
Maple syrup, walnuts	6.00 €
Bueno, white chocolate, Oreo biscuits	7.00 €
Bacon, cheddar, maple syrup	7.00 €



We, Greeks, have associated our pleasures with homemade food, quality wine and good company. Heirs of the richest gastronomy in the world, richest in materials, in way of cooking, culture and wisdom, we always search for a good hangout, a special spot, an "extension" of our home, a place where we can have intimate atmosphere and mama's kitchen aromas...

When Mr. George, our father, along with our mother Maria, decided at the beginning of this century and after more than 50 years of experience in cooking and restaurant business, to create "Gods' Restaurant", they couldn't have not respected these principles. A great new family had just been born...

"Families are like olive trees.
The deeper the roots, the longer they last,
passing on knowledge, tradition and culture
to the next generation"

Μενού πρωινού

Ελληνικό Πρωινό ..... 12.00 €

Ελληνικός καφές ή φρέσκος χυμός πορτοκάλι
Χωριάτικο ψωμί, 2 αυγά μάτια, τοματίνια, αγγούρι, ελιές, φέτα
Γιαούρτι με γλυκό κουταλιού

Πρωινό του Ηρακλή (για 4 άτομα) ..... 40.00 €

8 αυγά μάτια, 4 κρουασάν, 4 πάνκεϊκ, πραλίνα, σιρόπι σφενδάμου, ψωμί, μέλι, μαρμελάδα, λουκάνικα, μπέικον, τοματίνια, αλλαντικά και τυριά

Επιπλέον Προτάσεις

Απλή ομελέτα με πράσινη σαλάτα ..... 6.00 €
"Υγιεινή" ομελέτα με ασπράδια αυγών, σπανάκι και πράσινη σαλάτα ..... 8.00 €
Ομελέτα με ζαμπόν, τυρί και πράσινη σαλάτα ..... 7.00 €
Ελληνική ομελέτα με φέτα, τομάτα, ελιές και πράσινη σαλάτα ..... 7.50 €
Αυγά μάτια με λουκάνικα, πατάτες τηγανητές και γραβιέρα ..... 7.50 €
Χωριάτικο ψωμί με αυγά μάτια και τραγανό μπέικον ..... 7.00 €
"Καγιανάς" (παραδοσιακή στραπατσάδα) με αυγά, φέτα, τομάτα ..... 7.00 €
Αυγά σκραμπλ με σολομό και σαλάτα ..... 9.00 €
Αυγά σκραμπλ με παστράμι και σαλάτα ..... 9.00 €
Κροκ Μαντάμ ..... 8.00 €
Χωριάτικο ψωμί με ταχίνι, μέλι, μπανάνα και κανέλα ..... 6.00 €

"Οι οικογένειες είναι σαν τα δέντρα ελιάς. Όσο πιο βαθιές είναι οι ρίζες, τόσο περισσότερο κρατάνε, μεταφέροντας γνώση, παράδοση και κουλτούρα στην επόμενη γενιά"

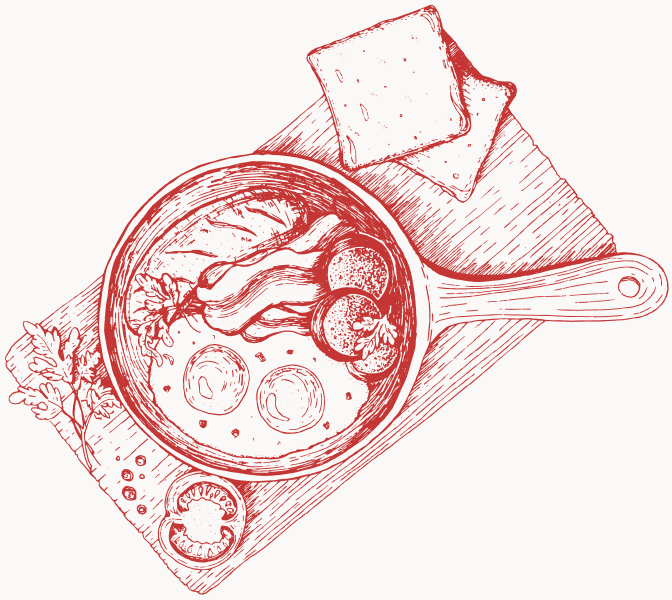
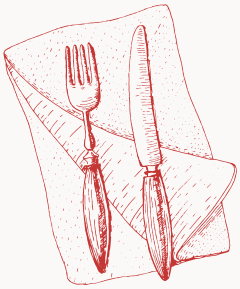
Μενού πρωινού

Extras

Ψωμί, βούτυρο, μέλι και μαρμελάδα	3.50 €
Σπιτικό κέικ	2.00 €
Κρουασάν	3.00 €
Γλυκό κουταλιού	2.50 €
Γιαούρτι με μέλι και καρύδια	5.00 €
Γιαούρτι με φρούτα και μέλι	6.00 €
Χειροποίητη μπουγάτσα	6.00 €
Χειροποίητη πίτα ημέρας	5.50 €

Ροφήματα

Ελληνικός καφές, εσπρέσο, φίλτρου	2.00 €
Διπλός ελληνικός, διπλός εσπρέσο, καπουτσίνο, φρέντο, φραπέ	3.00 €
Φρέσκος χυμός πορτοκάλι	3.50 €
Τσάι (ζεστό/κρύο)	3.00 €
Σοκολάτα (ζεστή/κρύα)	3.50 €

Pancakes

Σοκολάτα, μπισκότο, μπανάνα	7.00 €
Σιρόπι σφενδάμου, καρύδια	6.00 €
Μπουένο, λευκή σοκολάτα, μπισκότο Όρεο	7.00 €
Μπέικον, τσένταρ, σιρόπι σφενδάμου	7.00 €