



PIRAEUS CITY HOTEL



Στο ραντεβού της παράδοσης με τη γευσίγνωσία, γεννήθηκε η δική μας άποψη για τη γαστρονομία.

Επιλέγοντας φρέσκα, παραδοσιακά, ελληνικά προϊόντα αι παρουσιάζοντάς τα σε μοντέρνα δημιουργικά πιάτα, δημιουργήσαμε για εσάς, την κορωνίδα του ξενοδοχείου μας:

To Niners Roof Garden Restaurant .

Σε ένα μίνιμαλ και κομψό περιβάλλον, θα απολαύσετε δημιουργικές συνταγές και αγαπημένα πιάτα, προσεγμένα στις σύγχρονες γαστρονομικές απαιτήσεις.

Ποιότητα αλλά και πρωτοτυπία αποτελούν τα θεμελιώδη στοιχεία τα οποία μας χαρακτηρίζουν.

Μια εξαιρετική κάβα από κρασιά μπορούν να γίνουν οι ετικέτες που θα δώσουν το κάτι παραπάνω στο γεύμα σας.

Με θέα το πρώτο λιμάνι της χώρας απολαύστε το γεύμα σας και το ποτό σας το ρετιρέ του Piraeus City Hotel.

Το μενού υπογράφει η Executive Chef Λέκα Αγγελική και η δημιουργική ομάδα της.

Το εστιατόριό μας υπάγεται σε όλες τις υγειονομικές προδιαγραφές και κατέχει διασφάλιση HACCP. Ο Chef και η ομάδα του δημιουργούν πιάτα κατεξοχήν με ελληνικά προϊόντα. Κρέατα, προϊόντα μανναβικής και ψάρια είναι φρέσκα, ενώ τα θαλασσινά μας είναι φρεσκοκατεψυγμένα εκ των οποίων όλα μαγειρεύονται κάτω από άριστες συνθήκες υγιεινής διασφαλίζοντας έτσι την ποιότητα του φαγητού σας ώστε να ανταπεξέλθουμε στις υψηλές προσδοκίες σας.



Between the traditional and the modern way of cooking,
our Roof Garden Restaurant was born.
Choosing local, fresh, traditional Greek products and presenting them
in a modern creative way, we created for our guests
the pinnacle of our hotel: The Niners Roof Garden Bar & Restaurant.
In our restaurant you can enjoy a minimalist and elegant surrounding,
attentive variant favourite recipes and dishes with an emphasis
on two aspects that characterize us: The quality and originality.
A fine wine cellar can add a something extra to your meal.
Overlooking the first port in the country, enjoy your dinner
and your drink in the penthouse of Piraeus City Hotel.

*The menu is signed by our Executive Chef Leka Aggeliki
and her team.*

Our restaurant belongs to all health standards and holds secured by Haccp. The Chef and his team create predominantly with Greek products. Meat and grocery products are fresh and cooked under optimum hygienic conditions. But kindly note that seafood dishes are fresh frozen thus ensuring the quality of your food and help us to meet your high expectations.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS / APÉRITIFS

Πατάτες τηγανητές φρέσκες 3,50€
Fresh french fries
Pommes de terre frites

Sour cream
Αρωματισμένη με σκόρδο και tortilla ψητή 5,00€
Sour cream
Flavored with garlic and grilled tortilla
Crème aigre
Aromatisé à l'ail et grillé tortilla

Μανιτάρια champignon
Γεμιστά με κρέμα τυριού gouda, πιπεριά,
μπέικον και θυμάρι 6,50€
"Champignon" mushrooms
Stuffed with gouda cheese cream, green pepper,
bacon and thyme
Champignons
Farcies à la crème de fromage gouda, le poivron vert,
le bacon et le thym

Mozzarella "dream city"
Με ψητά λαχανικά, με γκρεμολάτα ντομάτας και βασιλικού 7,50€
Mozzarella "dream city"
With grilled vegetables, with "gremolata" of tomato and basil
"Dream city" Mozzarella
Avec légumes grillés, avec "gremolata" de la tomate et au basilic

Τζατζίκι 3,00€
Tzatziki
Tzatziki

Γαρίδες σαγανάκι Με ούζο, πιπεριές, τοματίνια, και φέτα Shrimps "saganaki" With ouzo peppers, cherry tomatoes and feta cheese Crevettes frites Avec les poivrons, les tomates, feta et ouzo	8,00€
Panini al olio Με γέμιση από mozzarella και έλαιο σκόρδου Panini al olio Stuffed with mozzarella and garlic oil Panini al olio farcies à la mozzarella et de l'huile d'ail	6,00€
Μπρουσκέτες σολομού Με τυρί Philadelphia, άνηθο και αγγούρι Bruschettas salmon With Philadelphia cheese, dill and cucumber Saumon Bruschettas Avec le fromage Philadelphia, l'aneth et concombre	7,00€
Μπρουσκέτες prosciutto Με baby ρόκα, τυρί και παλαιωμένο βαλσάμικο Bruschettas prosciutto With baby arugula, cheese and aged balsamic vinegar Prosciutto Bruschettas Avec roquette, fromage et vinaigre balsamique vieilli	6,50€
Γαρίδες σχάρας με λαδολέμονο Shrimps grill with olive oil and lemon Crevettes barbecue avec de l'huile et au citron	12,00€

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS / SALADES

Χαλούμι

Κόκκινες λόλες, μαρούλι, ντοματίνια, καβουρδισμένο σουσάμι, κριθαροκούλουρο και ψητό χαλούμι με vinaigrette από παλαιωμένο βαλσάμικο και μέλι

7.50€

“Halloumi Cheese” Salad

Lola rosa lettuce, lettuce, cherry tomatoes, roasted sesame, barley roll and grilled “halloumi” cheese with vinaigrette of aged balsamic vinegar and honey

Halloumi Cheese 'salade'

Laitue Lola rouge, laitue, tomates cerises, sésame grillé, rouleau d'orge et grillé " halloumi " fromage avec vinaigrette de vinaigre balsamique vieilli et de miel

Prosciutto

Κόκκινες λόλες, μαρούλι, iceberg, καλαμπόκι, καρότο, αχλάδι, prosciutto και μαυροκούκι με ραφινρισμένη Vinaigrette από λευκό βαλσάμικο

8,50€

Prosciutto Salad

Lola rosa lettuce, lettuce, iceberg, corn, carrot, pear, prosciutto and black sesame with refined white balsamic vinaigrette

Salade de Prosciutto

Laitue Lola rouge, laitue, iceberg, maïs, carotte, poire, prosciutto et sésame noir avec raffiné blanc balsamique vinaigrette

Ρόκα – μανιτάρια

Ρόκα, ντοματίνια, φρέσκα μανιτάρια, prosciutto και παρμεζάνα με vinaigrette από παλιωμένο μαύρο βαλσάμικο και καβουρδισμένο σουσάμι

8,00€

Arugula – Mushrooms Salad

Arugula, cherry tomatoes, fresh mushrooms, prosciutto and parmesan flakes with vinaigrette of aged black balsamic vinegar and roasted sesame

Arugula - Champignons Salade

Arugula, tomates cerises, champignons frais, prosciutto et parmesan flakes avec vinaigrette de vinaigre balsamique vieilli noir et sésame grillé

Παραδοσιακή

Ντομάτα, κρεμμύδι, πιπεριά, φέτα, ελιά, ρίγανη, κάπαρη και extra παρθένο ελαιόλαδο

7,50€

Traditional Salad

Tomato, onion, green pepper, feta cheese, olives, oregano,

capers and extra virgin olive oil

Salade traditionnelle

Tomate, l'oignon, le poivron vert, le fromage feta, les olives, l'origan, les câpres et d' l'huile d'olive extra vierge

Σολομού

Κόκκινες λότητες, μαρούλι, ντοματίνια, φρέσκο κρεμμυδάκι,

flakes αγγουριού, λουλούδια καπνιστού σολομού

και μαύρο τσάι, με sauce λεμονιού και τζίντζερ

10,00€

Salmon Salad

Lola rosa lettuce , lettuce, cherry tomatoes, green onion,

cucumber flakes, flowers of smoked salmon and black tea

with lemon and ginger dressing

Salade de saumon

Laitue Lola rouge, laitue, tomates cerises, oignons verts,

flocons de concombre, fumé fleurs de saumon

et le thé noir au citron et gingembre vinaigrette

Καβούρι

Κόκκινες λότητες, μαρούλι, iceberg, καβούρι,

φρέσκο κρεμμυδάκι, άνηθο, μοσχολέμονο, καλαμπόκι

και flakes από φύκια με sauce λεμονιού

10,00€

Crab Salad

Lola rosa lettuce, lettuce, iceberg, crab, green onion,

dill, lime, corn and seaweed flakes with lemon dressing

Salade de crabe

Lola rosa laitue, laitue, iceberg, le crabe, l'oignon vert, l'aneth,

du citron vert, le maïs, et les flocons algues avec sauce au citron

Κοτόπουλο

Μαρούλι, iceberg, ντοματίνια, καλαμπόκι, αγγούρι, μπέικον

και φιλέτο κοτόπουλο με sauce γλυκιάς μουστάρδας,

μέλι και καβουρδισμένο σουσάμι

9,00€

Chicken Salad

Lettuce, iceberg, tomatoes, corn, cucumber,

bacon and chicken fillets with dressing of sweet mustard,

honey and roasted sesame

Salade de poulet

Laitue, iceberg, tomates, maïs, concombre, du bacon

et des filets de poulet avec vinaigrette de moutarde douce,

miel et sésame grillé

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΠΙΤΣΑ ΨΗΜΕΝΗ ΣΕ ΠΕΤΡΑ
HANDMADE PIZZA COOKED IN STONE
FAIT 'A LA MAIN PIZZA CUIT EN PIERRE

Μαργαρίτα
Ντοματίνια, mozzarella, βασιλικό 7.50€
Margarita
Tomatoes, mozzarella cheese, basil
Margarita
Tomates, fromage mozzarella, basilic

Italia
Ρόκα, ντοματίνια, mozzarella, prosciutto και βασιλικό 9,50€
Italia
Arugula, cherry tomatoes, mozzarella, prosciutto and basil
Italia
Roquette, tomates cerises, mozzarella, prosciutto et basilic

Gorgonzola
Mozzarella, παρμεζάνα, gorgonzola, ντοματίνια και εστραγκόν 10,00€
Gorgonzola
Mozzarella, parmesan and gorgonzola cheese,
cherry tomatoes and tarragon
Gorgonzola
Mozzarella, parmesan et fromage "gorgonzola",
tomates cerises et l'estragon

Ελληνική
Ντομάτα, mozzarella, πιπεριά, κρεμμύδι, φέτα,ελιά και ρίγανη 8,00€
Greek
Tomato, mozzarella cheese, green pepper, onion, feta cheese,
olives and oregano
Grec
Tomate, fromage mozzarella, poivron, l'oignon vert,
fromage feta, olives et origan

Κοτόπουλο
Mozzarella, μπέικον, πιπεριά, κοτόπουλο και φρέσκα μανιτάρια 8,50€
Chicken
Mozzarella cheese, bacon, green pepper, chicken
and fresh mushrooms
Poulet
Fromage Mozzarella, bacon, poivron vert, poulet
et champignons frais

Γαρίδα
Ντοματίνια, κολοκύθι, γαρίδες, φρέσκο κρεμμυδάκι και θυμάρι 10,00€
Shrimp
Tomatoes, zucchini, shrimps, green onion and thyme
Crevette
Tomates, courgettes, crevettes, l'oignon vert et de thym

ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΜΙΚΡΟΥΣ ΜΑΣ ΦΙΛΟΥΣ / KIDS MENU MENU POUR ENFANTS

Πέννες ala'cream με ζαμπόν και ντοματίνια 6,00€
Penne a la cream with ham and cherry tomatoes
Pennes à la crème, jambon et tomates cerises

Spagetti μπολονέζ με μοσχαρίσιο κιμά 6,00€
Spaghetti Bolognese with ground beef
Spaghettis bolognaise avec du boeuf haché

PIZZA με ντομάτα, μοτσαρέλα και κοτόπουλο 7,50€
Pizza with tomato, mozzarella and chicken
Pizza avec du poulet, tomate et mozzarella

Φιλετάκια κοτόπουλο πανέ με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες 7,00€
και χειροποίητη sauce
Baby breaded chicken fillets served with fresh fries
and handmade sauce
Petits filets de poulet panés avec des frites fraîches
et sauce fait à la main

Ομελέτα με μπέικον και τυρί 5,00€
Scrambled eggs with bacon and cheese
Oeufs brouillés avec bacon et fromage

Club sandwich με κοτόπουλο, μπέικον, τυρί, 8,00€
ντομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα
Club sandwich with chicken, bacon, cheese, tomato,
letuce and mayonnaise sause
Club sandwich de poulet avec de la laitue de bacon,
fromage, tomate et mayonnaise

ZYMAPIKA - PIZOTO / PASTA

Τορτελίνι γεμιστά με τυρί
Prosciutto, σχοινόπρασσο και σπανάκι 9,00€
Tortellini stuffed with cheese
Prosciutto, spinach and chives
Tortellini farcis au fromage
Prosciutto, les épinards et la ciboulette

Spaghetti mozzarella
Με ντοματίνια, φρέσκια mozzarella και βασιλικό 8,00€
With cherry tomatoes, fresh mozzarella and basil
Mozzarella Spaghetti
Avec des tomates cerises, mozzarella fraîche et basilic

Ταλιατέλες μανιτάρια
Με ποικιλία άγριων μανιταριών , βασιλικό,
σχοινόπρασσο και μπέικον 9,00€
Tagliatelle with mushrooms
With a variety of wild mushrooms, basil, chives and bacon
Tagliatelles aux champignons
Avec une variété de champignons sauvages, le basilic,
la ciboulette et bacon

Spaghetti γαρίδες
Με ντομάτα, γαρίδες, ούζο και pesto 11,50€
Spaghetti Shrimp
With tomato, shrimps, "ouzo" and pesto
Crevettes Spaghetti
Avec tomate, crevettes, " ouzo " et pesto

Πένες κοτόπουλο
Με ελαφριά κρέμα, μπέικον, πιπεριά και φρέσκο θυμάρι 9,00€
Penne pasta and chicken
With light cream, bacon, green pepper and fresh thyme
Pasta Penne avec Poulet
Avec la crème légère, bacon, poivron vert et de thym frais

Spaghetti Bolognese Με ντομάτα και μοσχαρίσιο κιμά Spaghetti Bolognese With tomato and minced beef Spaghetti Bolognese Avec la tomate et le boeuf haché	8,50€
Κριθαρότο γαρίδας με ντοματίνια, sauté λαχανικά και παρμεζάνα Barley with shrimps, cherry tomatoes, sauté vegetables and parmesan Orge aux crevettes, tomates cerises, légumes sautés et parmesan	11,50€
Ριζότο άγριων μανιταριών με παρμεζάνα και λάδι τρούφας Risotto of wild mushrooms with parmesan and truffle oil Risotto de champignons sauvages avec parmesan et huile de truffe	10,00€
Ριζότο με μύδια, μοσχολέμονο, πάπρικα και τζίντζερ Risotto with mussels, lime, paprika and ginger Risotto aux moules, la chaux, le paprika et le gingembre	11,00€

ETHNIC

NOODLES

Με κοτόπουλο, καρότο, κολοκύθι, αβοκάντο,
σόγια και τζίντζερ 10,00€

With chicken, carrot, zucchini, avocado, soya and ginger

Avec le poulet, la carotte, la courgette, l'avocat,
le soja et le gingembre

Με μοσχάρι, λαχανικά, σκόρδο, γάλα καρύδας,
τζίντζερ και μπαμπού 11,00€

With beef, vegetables, garlic, coconut milk, ginger and bamboo

Avec le bœuf, les légumes, l'ail, le lait de coco,
le gingembre et le bambou

Με γαρίδες, αβοκάντο, φρέσκο κρεμμύδι, τοματίνια,
αγγούρι, δυόσμο και wasabi 11,50€

With shrimps, avocado, green onion, cherry tomatoes,
cucumber, spearmint and wasabi

Avec les crevettes, l'avocat, le vert oignon, les tomates cerises,
le concombre, menthe et wasabi

THAI

Κάρι κοτόπουλο, με γάλα καρύδας, τούρμερικ, κάρδαμο,
τοματίνια, καραμελωμένα κρεμμύδια και ρύζι 10,00€

Curry chicken with coconut milk, turmeric, watercress,
cherry tomatoes caramelized onions and rice

Poulet au curry au lait de coco, curcuma, le cresson,
les tomates cerises, oignons caramélisés et le riz

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES / PLATS PRINCIPAUX

Ψαρονέφρι με σάλτσα από παλιωμένο κόκκινο κρασί με μύρτιλλα και τσάιβς. Συνοδεύεται με χειροποίητο πουρέ πατάτας, αρωματισμένο με φρέσκο θυμάρι
Tenderloin with sauce of aged red wine with cranberries and chives. Served with handmade potato puree flavored with fresh thyme
Filet avec sauce de vin rouge vieilli avec canneberges et ciboulette. Servi avec purée de pommes de terre fait à la main

13,00€

Φιλέτο κοτόπουλο με σάλτσα εσπεριδοειδών με κριθαρότο λαχανικών
Chicken fillet with citrus sauce and barley with vegetables
Filet de poulet avec sauce aux agrumes et de l'orge avec des légumes

11,00€

Slices χοιρινού με γλυκιά πάπρικα και τζίντζερ, με πατάτες baby sauté και sour cream αρωματισμένη με σκόρδο
Pork slices with sweet paprika and ginger, baby sauté potatoes and sour cream flavored with garlic
Tranches de porc au paprika doux et le gingembre, bébé pommes de terre sautées et la crème soure parfumée à l'ail

10,00€

Φιλέτο κοτόπουλο με σάλτσα αρμπαρόριζας και turmeric, με ρύζι μαζί με μπρόκολο και καβουρδισμένο αμύγδαλο
Chicken fillet with apple geranium sauce and turmeric, rice with broccoli and roasted almonds
Filet de poulet avec sauce au gingembre et le curcuma, le riz avec du brocoli et les amandes grillées

11,00€

Σουβλάκι χοιρινό με πατάτες τηγανιτές, πίτα, τζατζίκι
Pork souvlaki with fried potatoes, pies and "tzatziki" sause
"Pork Souvlaki" avec pommes de terre frite pita et tzatziki

10,00€

Ταλιάτα μοσχαρίσια με παλαιωμένο βαλσάμικο έξι ετών,
flair αλατιού και φρέσκο θυμάρι , με πατάτες baby sauté
και ρόκα με ντοματίνια και παρμεζάνα 14,50€
“Taliata” beef with aged balsamic vinegar six years old,
fleur of salt and fresh thyme with baby sauté potatoes
and arugula with cherry tomatoes and parmesan
“Taliata” veau avec balsamique vieux vinaigre six ans,
le fleur de sel et thym frais avec bébé pommes de terre sautées
et roquette aux tomates cerises et parmesan

Φιλέτο σολομού με σάλτσα brunne beurre , μοσχολέμονου
με ρύζι μαζί με μπρόκολο και καβουρδισμένα αμύγδαλα 14,50€
Salmon fillet with blonde butter sauce, lime, rice with broccoli
and roasted almonds
Filet de saumon avec sauce au beurre brun, riz au citron vert
avec du brocoli et les amandes grillées

Τσιπούρα σάρας με ψητά λαχανικά 13,50€
Grilled sea bream with grilled vegetables and balsamic
Dorade grillé aux légumes grillé ‘s et balsamique

Γλώσσα posse με εστραγκόν, τζίντζερ και sauté λαχανικά,
σχοινόπρασσο και flair φυκιού 13,50€
Common sole posse with tarragon, ginger and sauté vegetables,
chives and seaweed
Posse sole à l'estragon, légumes au gingembre et faire sauter,
la ciboulette et les algues fleur

ΓΛΥΚΑ / DESSERTS / DÉSSERTS

- Cheesecake chocolate niners's με λευκή σοκολάτα, μπισκότο, κεράσια και βανίλια Μαδαγασκάρης 5,50€
Cheesecake chocolate "niners" with white chocolate, cookies, cherries and Madagascar vanilla
Cheesecake au chocolat " niners " avec du chocolat blanc, les biscuits, les cerises et la vanille de Madagascar
- Mousse μαύρης σοκολάτας με κονφί πορτοκαλιού 5,50€
Mousse of dark chocolate with orange "confi"
Mousse de chocolat noir avec orange " confi "
- Mille-feuille με χειροποίητη μαρμελάδα φράουλας, παγωτό βανίλια και γκανάζ σοκολάτας 5,50€
Mille-feuill with handmade strawberry jam, vanilla ice cream and chocolate "ganache"
Mille feuilles avec la maison confiture de fraises, crème glacée à la vanille et " ganache " au chocolat
- Γιαούρτι με μαστίχα και λάιμ 5,50€
Yogurt, with mastic and lime
Yaourt, avec du mastic au citron vert



PIRAEUS CITY HOTEL

Aperitifs

Pimm's	7,00€
Baileys	7,00€
Campari	7,00€
Martini	7,00€
Ούζο Ποτήρι Ouzo Portion Verre d'Ouzo	4,00€
Ούζο 100ml φιάλη Ouzo 100ml Bottle Bouteille d'Ouzo	7,00€
Metaxa 5*	7,00€
Metaxa 7*	10,00€

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS / BIÈRES

Άλφα 500ml Alfa	5,00€
Άλφα 330ml Alfa	3,80€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / REFRESHMENTS / REFRAICHISSEMENTS

Νερό Εμφιαλωμένο 500ml Mineral Water 500ml Eau Minérale 500ml	0,50€
Νερό Εμφιαλωμένο 1Lt Mineral Water 1Lt Eau Minérale 1Lt	1,50€
Ανθρακούχο νερό Sparkling Water Eau Gazeuse	2,00€
Coca-Cola /light/Zero 250ml	2,50€
Έψα πορτοκαλάδα μπλε/κόκκινη 250ml Epsa Orange carbonated/ non carbonated 250ml Epsa Orange (avec ou sans gaz carbonique)	2,50€
Έψα λεμονίτα 250ml Epsa lemon 250ml Epsa citron	2,50€
Sprite 250ml	2,50€
Ice Tea Ροδάκινο Ice Tea peach Ice Tea pêche	2,50€
Ice Tea Λεμόνι Ice Tea lemon Ice Tea citron	2,50€
Σόδα Soda	2,50€
Tonic	2,50€
Χυμός πορτοκάλι Orange juice Jus d'orange	2,50€

ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ / SPIRITS / ALCOOLS

Whisky/ Special Whisky 7,00€/10,00€

Vodka / Special Vodka 7,00€/10,00€

Gin / Special Gin 7,00€/10,00€

White rum / Dark rum 7,00€/10,00€

Tequila / Special Tequila 7,00€/10,00€

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία στην έξοδο
για την διαπίστωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις

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

Αγορανομικός υπεύθυνος:

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν τους φόρους (Φ.Π.Α.)
και τα δημοτικά τέλη

- * Για το μαγείρεμα χρησιμοποιούμε παρθένο ελαιόλαδο
- * Στις τηγανιτές πατάτες χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο
- * Τα γλυκά παρασκευάζονται στο ξενοδοχείο μας
- * Τα παγωτά μας είναι Kayak

Για οποιαδήποτε διατροφική δυσανεξία
απευθυνθείτε για βοήθεια στον σερβιτόρο σας.

The shop is obliged to have printed documents beside the exit
for setting out of any existed complaint.

Le magasin doit disposer des bulletins imprimés à côté de la sortie
pour la formulation de toute plainte

Prices include all legal charges.

Les prix incluent tous les frais juridiques.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment
has not been received (receipt-invoice).

Le consommateur n'a aucune obligation de payer
si l'avis de paiement n'a pas été reçu. (reçu-facture)

General Manager:

Directeur général:

Prices include taxes (VAT) and municipal taxes.

Les prix incluent les taxes (TVA) et les impôts municipaux.

* For cooking we are using extra virgin olive oil

* For fresh fries we use sunflower oil

* Our desserts are handmade

* Our ice creams are ready - made from Kayak company

For any special food requirements ask for your waiter - waitress.





PIRAEUS CITY HOTEL



WINE LIST

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ / WHITE WINES

Κτήμα Μουσών '9' (Ασύρτικο Trebbiano Sauvignon Blanc) Mousses 9 Estate (Assyrtiko Trebbiano Sauvignon Blanc)	10,50 €
Μοσχοφίλερο Τσελέπου Tselepos Estate (Moshofilerero)	10,00 €
Κτήμα Δύο Φίλοι (Μοσχόμαυρο Λευκό) Dio Filoi Estate (Moschomavro White)	11,50 €
Άνεμος Λευκός Κτήμα Πολυβού (Ροδίτης) Anemos White Polivos Estate (Roditis)	12,50 €
Αβαντίς Κτήμα Λευκός (Viognier - Ασύρτικο - Μοσχάτο) Avantis Estate (Viognier Assyrtiko Moschato)	12,50 €

Παράγκα Κυρ Γιάννη (Ροδίτης - Μαλαγουζιά 80 - 20) Paraga Kir Gianni Estate (Roditis Malagouzia)	14,00 €
Κατώγι Αβέρωφ Λευκό (Ροδίτης Chardonnay) Averof Katogi (Roditis Chardonnay)	15,00 €
Κτήμα Εύχαρις Λευκό (Μοσχοφίλερο) Efharis Estate (Moshofilero)	15,50 €
Κτήμα Νόπερα ROYA (Μοσχάτο) Nopera Estate Roya (Moschato)	15,50 €
Κανένας Λευκό Τσάνταλης Kanenas White Tsantalis Estate	16,50 €
Χατζηγεωργίου Μοσχάτο Λήμνου Hatzigeorgiou Moschato Limnos	10,00 €

Κτήμα Βιβλία Χώρα Λευκός 16,50 €
(Sauvignon Blanc - Ασύρτικο STELVIN)
Biblia Chora Estate
(Sauvignon Blanc - Assytriko, STELVIN)

Κτήμα Άλφα Λευκός 18,50 €
(Sauvignon Blanc)
Alpha Estate
(Sauvignon Blanc)

Κάβα Δρυος Λευκός Κτήμα Χατζημιχάλη 25,00 €
Hantzimichali Estate Cava Dryos White

Λευκό Κρασί Ποτήρι 3,50 €
Glass Of White Wine

ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ / SPARKLING WINE

Moscato D'Asti 15,00 €

Anselmi Ca Stella 16,00 €

Glass Of Sparkling Wine 6,00 €

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ / ROZE WINES

Κτήμα Μουσών '9' (Syrah Μούχταρο) Mouses Estate (Syrah Mouhtaros)	10,50 €
Ακακίες Κτήμα Κυρ Γιάννη (Ξινόμαυρο) Akakies Kir Gianni Estate (Xinomavro)	12,50 €
Μπουτάρη Σημείο Στίξης (Demi Sec) BOUTARI Simio Stixis (Demi Sec)	12,50 €
Ροζέ Αβέρωφ Ημίξηρο (Ξινόμαυρο) Averof Estate (Xinomavro)	12,50 €
Αβαντίς Κτήμα Ροζέ (Grenache Rouge - Syrah) Anantis Estate (Grenache Rouge - Syrah)	14,00 €

Μιχαηλίδης Κτήμα QUEEN (demi - sec) 14,00 €
Michailidis Estate QUEEN (demi - sec)

Βυσσινόκηπος Κτήμα Πολυβού 17,50 €
(Αγιωργίτικο)
Vissynokipos
(Agiorgitiko)

Κτήμα Βιβλία Χώρα Ροζέ 20,00 €
(Syrah)
Vivlia Chora Estate
(Syrah)

Αμέθυστος Ροζε Κτήμα Λαζαρίδη 23,00 €
(Cabernet Sauvignon - Merlot)
Amethystos Lazaridi Estate
(Cabernet Sauvignon - Merlot)

Ροζέ Ποτήρι Κρασί 3,50 €
Glass Of Roze Wine

KOKKINA KΡΑΣΙΑ / RED WINES

Κτήμα Μουσών '9' (Cabernet Sauvignon - Merlot - yrah) Mouses "9" Estate (Cabernet Sauvignon - Merlot - Syrah)	10,50 €
Κτήμα Τσελέπου (Αγιωργίτικο) Tselepos Estate (Agiorgitiko)	10,00 €
Ραψάνη Τσάνταλης Rapsani Tsantalis Estate	12,50 €
Gentilini Eclipse (Μαυροδάφνη) Gentilini Eclipse (Mavrodafni)	24,00 €
THEMA Κτήμα Παυλίδη Ερυθρός THEMA Pavlidis Estate	25,00 €
Ράμνιστα Κτήμα Κυρ Γιάννης Ramnista Kir Gianni Estate	25,00 €
Κτήμα Εύχαρις (Merlot) Efharis Estate	25,50 €
Μαγικό Βουνό Ερυθρός (Cabernet Sauvignon) Magiko Vouno (Cabernet Sauvignon)	35,00 €



PIRAEUS CITY HOTEL