



ΕΛΙΑ ΕΡΜΟΥ

ATHENS HOTEL

★★★★

Η ομάδα του εστιατορίου μας σας καλωσορίζει στο **Athens View Balcon!**
Στη κουζίνα μας συγκεντρώσαμε το ταλέντο και τις σκέψεις μας σε συνδυασμό με εξαιρετικής ποιότητας πρώτες ύλεις που μας προσφέρει απλόχερα η Ελληνική γη.
Ευελπιστούμε ότι σε κάθε πιάτο μας θα διαπιστώσετε την αγάπη μας για την Ελληνική Γαστρονομία και φιλοξενία.

Σας ευχόμαστε καλή όρεξη!

*Our Restaurant Team welcomes you to Athens View Balcon!
In our kitchen we have focused our talent and thoughts in order to create unforgettable recipes using top quality raw materials from all over Greece.
We believe that you will recognize in every dish our love and passion for Greek Gastronomy as well as our efforts to provide the best quality hospitality.*

We wish you enjoy your meal!

Chef de Cuisine: Leonidas Vrakas



Σερβίρεται καθημερινά 11:30 μέχρι τις 15:30 | Served daily 11:30 till 15:30

BRUNCH MENU

Ανοιχτό Σάντουιτς | *Open Faced Sandwich*

Ψωμί Μαύρο Χαρουπιού με Καπνιστό Σολομό, Αβοκάντο, Κρέμα τυριού, Ρόκα και Τοματίνια
Open Faced Sandwich with Carob Bread, Smoked Salmon, Avocado, Cream Cheese, Rocket and Tomato
- 12 -

Bagel

Bagel με Γραβιέρα, Προσούτο Χοιρινό, Τηγαντό Αυγό και Ανάμεικτη Σαλάτα
Bagel with Graviera Cheese, Prosciutto, Fried Egg and Mixed Salad
- 10 -

Ελληνική Ομελέτα | *Greek Omelette*

Ομελέτα με τυρί Φέτα και Μοσχαρίσιο Λουκάνικο
Omelette with Greek Feta Cheese and Beef Sausage
- 10 -

Τοστ | *Toast*

Ζυμωτό Ψωμί με Fouantre (Γαλοπούλα ή Ζαμπόν) και Ημίσκληρο Τυρί
Sourdough Bread with Turkey or Ham and Semi-soft Cheese
- 6 -

Club Sandwich

Ζυμωτό Ψωμί με Κοτόπουλο Ψητό, Τυρί, Ζαμπόν, Ντομάτα, Μπέικον και Τηγαντές Πατάτες
Sourdough Bread with Grilled Chicken, Cheese, Ham, Tomato, Bacon and French Fries
- 12 -

Pancakes

Pancakes με Σιρόπι Σφένδαμου και Φρέσκα Φρούτα
Pancakes with Maple Syrup and Fresh Fruits
- 7 -

Τάρτα Cheesecake | *Tart*

Με κρέμα Τριαντάφυλλο και Κόκκινα Φρούτα
With Rose Flavored Cheesecake and Red Fruits
- 12 -

Εκμέκ Κανταΐφι | *Ekmek Kantaifi pastry*

Με Κρέμα Βανίλιας
With Vanilla cream
- 11 -

Cocoa Bean

Συνδυασμός Μαύρης και Σοκολάτας Γάλακτος, Κρέμα Gianduja και Παγωτό Βανίλια
Mousse with Dark and Milk Chocolate, Gianduja Cream and Vanilla Ice Cream
- 13 -

ΚΑΦΕΔΕΣ ΡΟΦΗΜΑΤΑ | COFFEE - BEVERAGES

ΖΕΣΤΑ | *HOT*

Espresso - 3,50 -

Espresso διπλός / Double Espresso - 4,50 -

Espresso Macchiato - 3,50 -

Cappuccino - 4,50 -

Cappuccino διπλός / Double Cappuccino - 6,00 -

Latte Macchiato - 6,00 -

Καφές φίλτρου / Filter Coffee - 3,50 -

Americano - 4,50 -

Ελληνικός καφές / Greek Coffee - 3,00 -

Ελληνικός διπλός / Double Greek Coffee - 4,00 -

Στιγμαίος / Instant coffee (Nescafe) - 3,50 -

Irish Coffee - 8,00 -

Σοκολάτα / Chocolate - 5,50 -

Σοκολάτα Viennois / Chocolate Viennois - 6,00 -



ΚΡΥΑ | *COLD*

Freddo Espresso - 4,50 -

Freddo Cappuccino - 5,50 -

Freddo Latte Cappuccino - 5,50 -

Φραπέ / Nescafe Frappe (iced coffee) - 3,50 -

Σοκολάτα / Chocolate - 5,50 -

ΧΥΜΟΙ | JUICES

Φυσικός χυμός πορτοκάλι / Fresh orange juice - 6,00 -

Φυσικός χυμός ανάμεικτος / Fresh mixed fruit juice - 7,50 -

Σπιτική λεμονάδα / Homemade lemonade - 6,50 -

Χυμοί / Juices 4,00

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ | SOFT DRINKS

Coca Cola - Coca - Coca Cola Zero 0.25lt - 7,50 -

Πορτοκαλάδα - Λεμονάδα - Sprite 0.25lt / Orange - Lemon - Sprite - 4,00 -

Schweppes Soda Water-Tonic Water 0.25lt - 4,00 -

Three Cents Pink Grapefruit Soda 0.2lt - 4,50 -

Three Cents Ginger Beer 0.2lt - 4,50 -

Three Cents Aegean Tonic Water 0.2lt - 4,50 -

Three Cents Gentlemen's Soda 0.2lt - 4,50 -

ΤΣΑΙ | TEA

Ζεστό τσάι σε διάφορες γεύσεις / Hot tea selection & Infusions - 5,00 -

Κρύο τσάι με γεύση Ροδάκινο ή γεύση Λεμόνι - 5,00 -
Cold tea with Peach flavor or Lemon flavor

ΝΕΡΟ | WATER

Φυσικό Μεταλλικό Νερό 1lt / Natural Mineral Water - 4,00 -

Ανθρακούχο Νερό 0.25lt / Sparkling Water - 4,00 -


Ανθρακούχο Νερό 0.75lt / Sparkling Water - 5,00 -

Ανθρακούχο Νερό Σουρωτή 0.25lt / Sparkling Water Souroti - 3,50 -

Ανθρακούχο Νερό Mastiqua 0.33lt / Sparkling Water Mastiqua - 4,00 -

Menu

Σαλάτες | Salads


Ελληνική με Τοματίνια , Ελιές , Παξιμάδι χαρουπιού και Γαλομυζήθρα Κρήτης 
Greek Salad with Cherry Tomatoes, Carob Rusk and Cretan Soft Cheese
- 11 -

Κρητική “Καίσαρα” με Απάκι Κοτόπουλο και Γραβιέρα
Cretan “Caesars” with Chicken and “Graviera” Cheese
- 13 -


Πράσινη Ανάμεικτη με Κυδωνόπαστο, Κατσικίσιο Τυρί και Κολλοκυθόσπορο  
Green salad with Sweet Quince, Goat Cheese and Pumpkin Seeds
- 12 -

Ορεκτικά | Appetizers

Σούπα Ημέρας
Soup of the Day
- 9 -

Λουκουμάδες Τυριών με Μανιτάρια και Μαρμελάδα Μανταρίνι 
Cheese Balls with Mushrooms Duxelle and Mandarin Chutney
- 10 -

Μοσχαρίσια Σουτζουκάκια Γεμιστά με ρύζι και Σάλτσα Τομάτας
Beef “Soutzoukakia” stuffed with Rice and Tomato Sauce
- 11 -

Φάβα με Καπνιστό Σκουμπρί Καθύμνου και Πέρλες από Λεμόνι 
Split Peas with Smoked Mackerel and Pearls of Lemon
- 12 -

Κυρίως Πιάτα | Main Course

Κριθαράκι με Μανιτάρια του Δάσους και Βιολογικό Τυρί Κανιάκι

Orzo Pasta with Wild Mushrooms and Biological Cheese "Kaniaki"

- 17 -



Σκιουφικτά «Καρμπονάρα» με Χοιρινό Μάγουλο και Αρσενικό Νάξου

Skioufichta (Traditional Cretan Pasta) "Carbonara" with Pork Cheek and Cheese from Naxos

- 14 -

Ριζότο Γαρίδες* με Μήλο και Σέλερι

Shrimp Risotto with Apple and Celery*

- 17 -



Αρνί με Baby Πατάτες , Πολέντα Φέτας και Chutney Πιπεριάς Φλωρίνης

Lamb with Baby potatoes, Cheese Polenta and Red Pepper Chutney

- 26 -

Κοτόπουλο Ελευθέρας Βοσκής με Νιόκι Πατάτας και Σάλτσα Παστιτσάδα

Free Range Chicken with Potato Gnocchi and "Pastitsada" Red Sauce

- 18 -

Χοιρινά Μάγουλα "Σελινάτο" με κρέμα Σεληνόριζα

Slow-Cooked Pork Cheeks "Selinato" with Celery Root Puree

- 23 -



Ταλιάτα Black Angus (300 γραμμ.) με Σάλτσα BBQ και Πατάτες Τηγαντές

Tagliata Black Angus (300 gr.) with BBQ sauce and French Fries

- 38 -



Σοθλομός Σχάρας με Πουρέ Παντζάρι και Πίκλα Φινόκιο

Grilled Salmon with Beetroot Puree and Pickled Fennel

- 25 -



Μοσχαρίσιος Σιδηρόδρομος Στιφάδο με Κοκκινιστές Πατάτες

Beef Ribs "Stifado" with Baby Onions and Potatoes in Tomato Sauce

- 28 -



Ψάρι Ημέρας (Παρακαλώ Ρωτήστε τον Σερβιτόρο)

Fish of a Day (Please Ask the Waiter)



Ψωμί και ντίπ / Άτομο

Bread and dip / Person

- 1.5 -

Γλυκά | Desserts

Τα φρέσκα σπιτικά γλυκά παρασκευάζονται καθημερινά από τον Σεφ μας,
χρησιμοποιώντας τα καλύτερα συστατικά

Our fresh homemade desserts are daily prepared by our Chef

Τάρτα Cheesecake με κρέμα Τριαντάφυλλο και Κόκκινα Φρούτα

Tart with Rose Flavored Cheesecake and Red Fruits

- 12 -

Εκμέκ Κανταΐφι με Κρέμα Βανίλιας

Ekmek Kantaifi pastry with Vanilla cream

- 11 -

Cocoa Bean

Συνδυασμός Μαύρης και Σοκολάτας Γάλακτος, Κρέμα Gianduja και Παγωτό Βανίλια

Cocoa Bean

Mousse with Dark and Milk Chocolate, Gianduja Cream and Vanilla Ice Cream

- 13 -

Ποικιλία ελληνικών τυριών και αθλητικών (για 2 άτομα)

Mixed cold cuts and Greek chesses plate (for two persons)

- 16 -

Φρέσκα φρούτα εποχής

Fresh seasonal fruits

- 7 -



(= vegetarian)



(= gluten free)



* Κατεψυγμένα προϊόντα

Για την προετοιμασία των πιάτων μας χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Στο τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

*Φέτα Π.Ο.Π. (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης). Παρακαλούμε ενημερώστε μας για πιθανές αλλεργίες.

**Frozen products*

For the preparation of our dishes, we use extra virgin olive oil. In frying it is used sunflower oil.

**Feta P.D.O. (protected designation of origin). Kindly inform us for potential allergies.*

Η επιχείρησή μας διαθέτει εγκεκριμένο τερματικό αποδοχής καρτών POS

POS Card terminal is available

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).

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

Οι αναφερόμενες τιμές είναι σε Ευρώ € και περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις και φόρους.

The quoted prices are in Euro € and all other taxes are included.

Αγορανομικός Υπεύθυνος είναι ο Γενικός Διευθυντής του ξενοδοχείου

Market regulator is the General Director of the hotel