

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 ύλες 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



Lunch Menu

Σερβίρεται καθημερινά από τις 12:30 μέχρι τις 17:00 | Served daily from 12:30 to 17:00

Ελληνική παραδοσιακή σαλάτα με ντοματίνια, παξιμάδι χαρουπιού και ξύγαλο Κρήτης
Greek salad with cherry tomatoes, carob rusk and traditional cheese from Crete

8

Πράσινη σαλάτα με σαλάμι σύκου Κύμης, παραδοσιακό τυρί Λήμνου (Μελίχλωρο), σε βινεγκρέτ μανταρίνι
Green salad with Kimi's fig salami and traditional Lemnos cheese (Melichloro), in tangerine vinaigrette

9

Τοστ σε ζυμωτό ψωμί με fougatse (γαλοπούλα ή ζαμπόν) και Κασέρι Θεσσαλίας
Toast in sourdough bread with turkey or ham and Kasserli cheese from Thessaly

6

Ελληνικό Club sandwich σε παραδοσιακό ζυμωτό ψωμί, με κοτόπουλο, μαρούλι και τηγανιτές πατάτες
Greek Club Sandwich in traditional sourdough bread with chicken, lettuce and French fries

12

Spring rolls "σπανακόπιτα" με κρέμα γιαουρτιού
Traditional spinach pie in Spring Rolls, served with yogurt cream

9

Ψητά λαχανικά σχάρας με Ανεβατό τυρί Γρεβενών
Grilled vegetables with traditional cheese from North Greece (Grevena)

8

«Σαγανάκι» με μαστέλο Χίου και chutney μανταρίνι
"Saganaki" with mastelo cheese from Chios and tangerine chutney

9

Μοσχαρίσιο Burger Black Angus* με τσένταρ, μπέικον, πίκλες αγγούρι και καραμελωμένο κρεμμύδι
Beef burger Black Angus* with cheddar, bacon, pickled cucumbers, caramelized onion

14

Σκιουφιχτά με σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα και Σκοτύρι Ιου
Traditional Cretan pasta (skioufichta) with slow cooked beef and cheese from Ios

13

Χυλοπιτάκι με λουκάνικο κόκορα και γαλομυζήθρα Κρήτης
Chylopites with eggs (traditional Greek pasta) with rooster sausage and Cretan cheese

14

Πέννες ολικής αλέσεως με φρέσκο σολομό, ντοματίνια, μπρόκολο και bric
Whole meal penne with fresh salmon, cherry tomatoes, broccoli and bric

15

Κριθαράκι με γαρίδες*, ντομάτα και μυρωδικά
Barley with shrimps*, tomato and herbs

16

Φιλέτο κοτόπουλο Βιολογικής εκτροφής, με κροκέτα και baby πατάτες ragout
Organic farmed chicken fillet, with croquette and baby potatoes ragout

18

Rib Eye Black Angus Αυστραλίας με ψητά λαχανικά και BBQ sauce
Rib Eye Black Angus of Australia with grilled vegetables and BBQ sauce

36

Ψητός σολομός με πουρέ από παντζάρι και λαχανικά εποχής
Grilled salmon with beetroot puree and seasonal vegetables

22

Φρέσκια Σφυρίδα με πουρέ φινόκιο, ραβιολάκι γαρίδας και σάλτσα κακαβιάς
Fresh grouper with fennel puree, shrimp ravioli and fish sauce

32

Μαύρος χοίρος με sauce κόκκινου κρασιού και σπιτικό πουρέ πατάτας
Black pork with red wine sauce and homemade mashed potatoes

25

Dinner Menu

Σερβίρεται καθημερινά από τις 17:00 μέχρι τις 22:45 | Served daily from 17:00 to 22:45

Ελληνική παραδοσιακή σαλάτα με ντοματίνια, παξιμάδι χαρουπιού και ξύγαλο Κρήτης
Greek salad with cherry tomatoes, carob rusk and traditional cheese from Crete

8

Πράσινη σαλάτα με σαλάμι σύκου Κύμης, παραδοσιακό τυρί Λήμνου (Μελίχλωρο), σε βινεγκρέτ μανταρίνι
Green salad with Kimi's fig salami and traditional Lemnos cheese (Melichloro), in tangerine vinaigrette

9

Spring rolls "σπανακόπιτα" με κρέμα γιαουρτιού
Traditional spinach pie in Spring Rolls, served with yogurt cream

9

Ψητά λαχανικά σχάρας με Ανεβατό τυρί Γρεβενών
Grilled vegetables with traditional cheese from North Greece (Grevena)

8

«Σαγανάκι» με μαστέλο Χίου και chutney μανταρίνι
"Saganaki" with mastelo cheese from Chios and tangerine chutney

9

Σκιουφιχτά με σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα και Σκοτύρι Ιου
Traditional Cretan pasta (skioufichta) with slow cooked beef and cheese from Ios

13

Χυλοπιτάκι με λουκάνικο κόκορα και γαλομυζήθρα Κρήτης
Chylopites with eggs (traditional Greek pasta) with rooster sausage and Cretan cheese

14

Πέννες ολικής αλέσεως με φρέσκο σολομό, ντοματίνια, μπρόκολο και bric
Whole meal penne with fresh salmon, cherry tomatoes, broccoli and bric

15

Κριθαράκι με γαρίδες*, ντομάτα και μυρωδικά
Barley with shrimps*, tomato and herbs

16

Φιλέτο κοτόπουλο Βιολογικής εκτροφής, με κροκέτα και baby πατάτες ragout
Organic farmed chicken fillet, with croquette and baby potatoes ragout

18

Rib Eye Black Angus Αυστραλίας με ψητά λαχανικά και BBQ sauce
Rib Eye Black Angus of Australia with grilled vegetables and BBQ sauce

36

Ψητός σολομός με πουρέ από παντζάρι και λαχανικά εποχής
Grilled salmon with beetroot puree and seasonal vegetables

22

Φρέσκια Σφυριδα με πουρέ φινόκιο, ραβιολάκι γαρίδας και σάλτσα κακαβιάς
Fresh grouper with fennel puree, shrimp ravioli and fish sauce

32

Μαύρος χοίρος με sauce κόκκινου κρασιού και σπιτικό πουρέ πατάτας
Black pork with red wine sauce and homemade mashed potatoes

25

Γλυκά Desserts

Τα φρέσκα σπιτικά γλυκά παρασκευάζονται καθημερινά από τον Σεφ μας, χρησιμοποιώντας τα καλύτερα συστατικά.
Our fresh homemade desserts are prepared everyday by our Chef, using the finest ingredients.

Τάρτα με καραμελωμένα μήλα, σαντιγί κανέλας και παγωτό καραμέλας
Tart with caramelized apples, cinnamon whipped cream and caramel ice cream

8

Moelleux με bitter σοκολάτα Valhrona σε τραγανό Feuilleté και παγωτό βανίλιας
Moelleux made with bitter Valhrona chocolate with crispy Feuilleté and vanilla ice cream

10

Ποικιλία ελληνικών τυριών και αλλαντικών (για 2 άτομα)
Mixed cold cuts and Greek chesses plate (for two persons)

16

Φρέσκα φρούτα εποχής
Fresh seasonal fruits

7

* 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.

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).

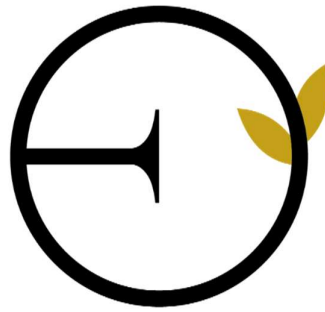
Οι αναφερόμενες τιμές είναι σε Ευρώ € και περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις και φόρους.

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





ELIAERMOU

ATHENS  HOTEL



Athens View Balcon

SIGNATURE COCKTAILS

Elia Connection	13,00
(Aperol, Peach Schnapps, Lime, Passion Puree, Strawberry)	
Athens View Passion	13,00
(Vodka, Cointreau, Passion Puree)	
Tropical Heat	13,00
(Aged Rum, St. Germain, Lime, Cinnamon & Vanilla Syrup, Angostura)	
Spicy Margarita	13,00
(Tequila, Grand Marnier, Lime, Ginger Syrup, Orange Juice)	
Cucumber Mule	13,00
(Gin, Lime, Cucumber Syrup, Ginger Beer)	
Be Spiced	13,00
(Tequila, Lime, Spicy Syrup, Ginger Ale)	
Exotic Kiss	13,00
(Gin, Passoa Liquer, Lime, Lychee Syrup, Sugar, Pineapple Juice)	
Sunset in Athens	13,00
(Mastiha Liquer, Triple Sec, Lime, Strawberry Puree, Vanilla Syrup)	
Smells Greece	13,00
(Vodka, Mastiha Liquer, Lime, Watermelon Puree, Agave Syrup, Three Cents Gentlemen's Soda)	

APERITIVO COCKTAILS / Spritzes

Aperol Spritz	10,00
(Aperol, Prosecco, Sparkling water)	
Grand Marnier Spritz	10,00
(Grand Marnier, Prosecco, Sparkling water)	
St. Germain Spritz	10,00
(St. Germain, Prosecco, Sparkling water)	

CLASSIC COCKTAILS

Espresso Martini (Vodka, Kahlua, Espresso)	12,00
Mojito (Rum, Sugar, Lime, Mint, Soda Water)	12,00
Tommy's Margarita (Tequila, Agave Syrup, Lime)	12,00
Dry Martini (Gin, Dry Vermouth)	12,00
Daquiri (Rum, Lime, Sugar Syrup, Lemon-Strawberry-Mango-Passion)	12,00
Negroni (Gin, Campari, Red Vermouth)	12,00
Caipirinha (Cachaca, Brown Sugar, Lime)	12,00
Pina Colada (Rum, Batida De Coco, Coco Syrup, Pineapple Juice)	12,00
Sex On The Beach (Vodka, Peach Schnapps, Orange & Cranberry Juice)	12,00
Cosmopolitan (Vodka, Cointreau, Lime, Cranberry Juice)	12,00
Porn Star (Vodka, Passoa Liqueur, Passion Pure, Lime, Vanilla, Sugar)	12,00
Apple Martini (Vodka, Apple Sourz, Liqueur, Lime, Sugar, Apple Juice)	12,00
Manhattan (Bourbon, Red Vermouth, Angostura Bitters)	12,00
Old Fashioned (Bourbon, Sugar, Angostura Bitters)	12,00
Moscow Mule (Vodka, Lime, Ginger Beer)	12,00
Paloma (Gin, Lime, Three Cents Ping Grapefruit Soda)	12,00
Bloody Mary (Vodka, Lemon, Tomato Juice, Worcestershire Sauce)	12,00
Zombie (White, Brown & Aged Rum, Passion Pure, Lime, Sugar, Pineapple Juice, Angostura Bitters, Grenadine)	12,00
Mai Tai (White & Brown Rum, Cointreau, Lime, Orgeat Syrup)	12,00

Kir Royal	12,00
(Crème De Cassis, Prosecco)	
Bellini/Rossini	12,00
(Peach-Strawberry, Prosecco)	
Long Island Ice Tea	12,00
(Vodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, Lime, Coca-Cola)	
Signapure Sling	12,00
(Gin, Cherry Liqueur, Lime, Soda Water)	

MOCKTAILS

Ginger Berry	7,00
(Cranberry & Pineapple Juice, Lime, Ginger Beer)	
Sherwood Cocktail	7,00
(Cranberry & Orange Juice, Strawberry Puree)	
Shirley Temple	7,00
(Lemon Soda, Orange Juice, Grenadine)	
Snowflake	7,00
(Almond Milk, Coconut & Orgeat syrup)	
Virgin Colada	7,00
(Milk, Pineapple Juice, Coconut Syrup)	
Virgin Mojito	7,00
(Lime, Sugar, Mint, Sprite)	
Virgin Daiquiri	7,00
(Strawberry-Passion-Lemon-Mango)	

WHISKEY

Haig	9,00
Jameson	9,00
Dewars	10,00
Bulleit, Kentucky	10,00
Jack Daniels	10,00
Makers Mark	10,00
Woodford L&D Reserve	10,00
Bushmills Single Malt 10 years old	10,00

MALT Whisky

Chivas Regal aged 12 years old	12,00
Dimple Golden Selection	12,00
Johnnie Walker Black Label	12,00
Johnnie Walker Blue Label	30,00
Macallan Amber	15,00
Aberfeldy 12 years old	13,00
Ardberg 10 years old	12,00
Dalmore 12 years old	14,00
Glenfiddich 12 years old	12,00
Lagavulin 16 years old	17,00
Laphroaig 10 years old	13,00
Oban 14 years old	14,00
Talisker 10 years old	13,00

RUM

Angostura 1824	18,00
Angostura 1919	10,00
Bacardi Carta Blanca	9,00
Bacardi Anejo Cuatro	10,00
Bacardi 8 years old	10,00
Diplomatico Reserva Exclusiva	13,00
Sailor Jerry	10,00
Havana Club Anejo 3 anos	9,00
Havana Club Anejo Reserva	10,00
Havana Club Seleccion de Maestros	15,00
Pyrat Extra Old Reserve	12,00
Zacapa 23 Solera	14,00

VODKA

Belvedere	12,00
Ciroc	12,00
Ketel One	10,00
Grey Goose	13,00
Serkova	9,00
Stolichnaya	9,00

GIN

Bombay Sapphire	10,00
Bombay Star Of Bombay	10,00
Beefeater 24	10,00
Beefeater	9,00
G Vine	12,00
Gin Mare	13,00
Hendricks	13,00
Mayfair	12,00
Monkey 47	15,00
No 3	12,00
Tanqueray	9,00

TEQUILA

Cazadores Blanco	11,00
Cazadores Reposado	11,00
Don Julio Blanco	11,00
Don Julio Reposado	12,00
Herradura Blanco	11,00
Herradura Reposado	11,00

COGNAC

Courvoiser V.S.	10,00
Courvoiser V.S.O.P.	12,00
Hennesy V.S.O.P.	14,00
Remy Martin V.S.O.P.	14,00
Metaxa 5*	7,00
Metaxa 7*	8,00

APERITIVO

Ouzo	6,00
Tsipouro	6,00
Aperol	9,00
Campari	9,00
Martini (Dry, Rosso, Blanco)	9,00

LIQUEURS

Amaretto	9,00
Baileys	9,00
Kahlua	9,00
Tia Maria	9,00
Mastic Liqueur	9,00
Malibu	9,00
Limoncello	9,00
Jägermeister	9,00

ΜΠΥΡΕΣ BEERS

Heineken Draft Beer 0,33 lt	4,00
Amstel Radler 0,33 lt	4,50
Amstel 0,33 lt	4,50
Stella Artois 0,33 lt	5,00
Kaiser 0,33 lt	5,00
Fischer 0,33 lt	5,50
Erdinger 0,33 lt	5,50
Sol 0,33 lt	5,50
Buckler alcohol free 0,33 lt	5,00
Strongbow Gold Apple 0,33 lt	5,50

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ & ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ

SPARKLING WINES & CHAMPAGNES

Prosecco Gancia Brut 0,15lt	7,00
Prosecco Gancia Brut 0,75lt	30,00
Moschato d`asti Ceretto 0,15lt	7,00
Moschato d`asti Ceretto 0,75lt	30,00
Veuve Clicquot Brut 0,75lt	120,00
Veuve Clicquot Rose 0,75lt	130,00
Moet & Chandon Brut Imperial 0,75lt	140,00
Moet & Chandon Brut Imperial 0,2lt	30,00

ΚΡΑΣΙΑ WINES

Λευκά – White

	<u>Glass</u>
4 Gennes White - Katsarou Estate (Chardonnay - Sauvignon)	6,00
Malagouzia White - Alpha Estate (Malagouzia)	6,00

Ροζέ – Rose

Visinokipos Rose - Palivou Estate (Agiorgitiko)	6,50
Kosta Lazaridi Merlot Rose	8,00

Κόκκινα - Red

Nemea Red- Palivou Estate (Agiorgitiko)	7,00
Orthi Petra Red - Zaxarioudaki Estate (Cabernet Sauvignon - Kotsifali)	8,00

Γλυκά Κρασιά – Sweet Wines

Visanto Santorini Sweet Rose	8,00
-------------------------------------	------

ΚΑΦΕΔΕΣ – ΡΟΦΗΜΑΤΑ



COFFEE - BEVERAGES

Ζεστά - Hot

Espresso	3,50
Espresso διπλός / Double Espresso	5,50
Espresso Macchiato	3,50
Cappuccino	5,00
Cappuccino διπλός / Double Cappuccino	6,00
Latte Macchiato	6,00
Καφές φίλτρου / Filter Coffee	4,00
Americano	3,50
Ελληνικός καφές / Greek Coffee	3,00
Ελληνικός διπλός / Double Greek Coffee	4,00
Στιγμαίος (Νες καφέ) / Instant coffee (Nes Café)	4,50
Irish Coffee	8,00
Σοκολάτα / Chocolate	5,50
Σοκολάτα Viennoise / Chocolate Viennoise	6,00

Κρύα - Cold

Freddo Espresso	4,50
Freddo Cappuccino	5,50
Freddo Latte Cappuccino	5,50
Φραπέ / Nes Café Frappe (iced coffee)	4,50
Φραπέ με παγωτό / Frappe (iced coffee) with ice cream	6,00
Σοκολάτα / Chocolate	5,50
Milk Shake	7,00
Smoothies	6,50

ΧΥΜΟΙ JUICES

Φυσικός χυμός πορτοκάλι / Fresh orange juice	5,50
Φυσικός χυμός ανάμεικτος / Fresh mixed fruit juice	6,00
Χυμοί / Juices	4,00

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ SOFT DRINKS

Coca Cola - Coca Cola Light - Coca Cola Zero	4,00
Πορτοκαλάδα - Λεμονάδα - Sprite / Orange - Lemon - Sprite	4,00
Schweppes Soda Water - Tonic Water	4,00
Three Cents Pink Grapefruit Soda	4,50
Three Cents Ginger Beer	4,50
Three Cents Tonic Water	4,50
Three Cents Gentlemen's Soda	4,50

ΤΣΑΙ TEA

Ζεστό τσάι σε διάφορες γεύσεις / Hot tea selection & Infusions	5,00
FuzeTea Black Tea Lemon Zero	5,00
FuzeTea Mango Chamomile	5,00
FuzeTea Peach Ibiscus	5,00
FuzeTea Peach Zero	5,00
FuzeTea Lemon Louiza	5,00

ΝΕΡΟ WATER

Φυσικό Μεταλλικό Νερό / Natural Mineral Water 1lt	4,00
Ανθρακούχο Νερό S, Pellegrino / Sparkling Water S, Pellegrino 0,25lt	4,00
Ανθρακούχο Νερό S, Pellegrino / Sparkling Water S, Pellegrino 1lt	5,00
Ανθρακούχο Νερό Σουρωτή / Sparkling Water Souroti 0,25lt	3,50

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.