



GREEK BREAKFAST

Begin the day in harmony, inspired by the myths and monuments that surround us. At Anthology of Athens, breakfast is a daily ritual of well-living – a moment to reconnect with yourself and the timeless spirit of the city. Rooted in Greek tradition and elevated by modern wellness, our breakfast is crafted with seasonal, locally sourced ingredients, chosen for their purity, freshness, and vitality.

Let your morning unfold with intention, flavor, and soul – in a place where everyday begins like a story worth telling.

EYE OPENER... served at your table

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ

Ξεκινήστε τη μέρα σας σε απόλυτη αρμονία, εμπνευσμένοι από τους μύθους και τα μνημεία που μας περιβάλλουν. Στο Anthology of Athens, το πρωινό δεν είναι απλώς μια συνήθεια — είναι ένα καθημερινό τελετουργικό ευζωίας· μια ευκαιρία να επανασυνδεθείτε με τον εαυτό σας και με το διαχρονικό πνεύμα της πόλης. Βασισμένο στην ελληνική παράδοση και εμπλουτισμένο με τις αρχές της σύγχρονης ευεξίας, το πρωινό μας δημιουργείται με εποχικά και τοπικά υλικά, διαλεγμένα για την καθαρότητα, τη φρεσκάδα και τη ζωτική τους ενέργεια. Αφήστε τη μέρα σας να ξεδιπλωθεί με πρόθεση, γεύση και ψυχή — σε έναν τόπο όπου κάθε πρωί ξεκινά σαν μια ιστορία που αξίζει να ειπωθεί.

ΠΡΩΙΝΕΣ ΑΠΟΛΑΥΣΕΙΣ... στο τραπέζι σας

Symbol explanations: (Vg) Vegan / (Gf) Gluten-free / (Lf) Lactose-free / (V) Vegetarian (UR) Upon Request

Επεξήγηση Συμβόλων: (Vg) Vegan / (V) Vegetarian / (UR) Upon Request / (Κατόπιν ζήτησης)

ΑΠΟ ΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΠΟΥΦΕ ΜΑΣ

Τοπικά Προϊόντα

Τοπικό βιολογικό μέλι και ελληνικό γιαούρτι, φρέσκα φρούτα εποχής, ελληνικά παραδοσιακά γλυκά, ποικιλία ψωμιών, μαρμελάδα και φρέσκο βούτυρο, πλήρες γάλα & Vegan, δημητριακά.

Καλάθι του Φούρναρη

Ποικιλία ψωμιών, κρουασάν βουτύρου και σοκολάτας, κέικ ημέρας, βούτυρο, μαρμελάδα, τοπικό βιολογικό μέλι.

Ροφήματα

Καφές της επιλογής σας, τσάι, αφεψήματα, φρέσκο γάλα, γάλα αμυγδάλου ή σόγιας, φρέσκος χυμός πορτοκάλι, grapefruit ή χυμό της επιλογής σας.

Energy Smoothie (Vg) (Gf) (Lf)

Με γάλα αμυγδάλου, ταχίνι, μπανάνα, vegan σοκολάτα, μέλι και κανέλα.

Για τους μικρούς μας καλεσμένους

Επιλογή από ντόνατς σοκολάτας και φράουλας και επιλογή από δημητριακά από τον μπουφέ.

ΑΥΓΑ & ΑΠΟΛΑΥΣΕΙΣ A LA CART

Αυγά scrambled

Πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί, καπνιστό ζαμπόν ή σολομό και τυρί κρέμα με μυρωδικά.

Frittata με ασπράδια αυγού

Κολοκυθάκια, πιπεριές, μυρωδικά, γραβιέρα & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Αυγά Benedict ... η δική μας εκδοχή

Φρεσκοψημένο brioche με καπνιστό ζαμπόν, αβοκάντο, αυγά ποσέ & σάλτσα hollandaise με σχινόπρασο.

Benedict Royale

Φρεσκοψημένο brioche με μαρινarisμένο σολομό gravlax, αβοκάντο, micro greens, αυγά ποσέ & σάλτσα hollandaise με άνηθο.

Τηγανητά Αυγά

Ντοματίνια confit, καπνιστό σύγκλινο Μάνης, φλοίδες γραβιέρας, πάνω σε ψωμί ολικής.

Στραπατσάδα ... το Ελληνικό πρωινό

Scrambled αυγά με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, φέτα Καλαβρύτων, μυρωδικά της Μεσογείου, πάνω σε φρυγανισμένο προζυμένιο ψωμί.

Ομελέτα

Σκέτη ή με τυρί. Προσθέστε ζαμπόν/ γαλοπούλα/ μπέικον/ μανιτάρια/ ή φρέσκο κρεμμυδάκι.

Αβοκάντο Σάντουιτς (Vg) (Gf) (Lf)

Φρέσκο αβοκάντο, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, χυμός λεμονιού, χούμους, νιφάδες κόκκινου πιπεριού, φρέσκος βασιλικός σε ψωμί vegan.

Σολομός Gravlax

Μαρινarisμένος σολωμός δικής μας συνταγής σε αφράτο brioche, φινόκιο μαρινarisμένο και παραδοσιακή σάλτσα μουστάρδας savona.

Soo Good Pancakes

Με πραλίνα, σπασμένα caprice, μπανάνα, φράουλα, φουντούκια & μούρα.

Τσουρέκι French Toast (V)

Με mousse σφένδαμο-mascarpone & άγρια μούρα.

FROM THE GREEK BUFFET

Local Products

Local organic honey, Greek yogurt and fresh seasonal fruits, Greek traditional sweets, various breads, jams with fresh butter, whole milk and Vegan, cereals.

Baker's Basket

Assortment of breads, butter and chocolate croissants, cake of the day, butter, jam, local organic honey.

Beverages

Coffee of your choice, tea, infusions, fresh milk, almond or soy milk, fresh orange juice, grapefruit or juice of your choice.

Energy Smoothie (Vg) (Gf) (Lf)

With almond milk, tahini, banana, vegan chocolate, honey and cinnamon.

For Our Little Guests

Selection of chocolate and strawberry donuts and choice of cereals.

EGGS AND MORE A LA CART

Scrambled Eggs

On toasted bread, smoked ham or salmon & cream cheese with herbs.

Frittata with egg whites

Zucchini, peppers, garden greens, gruyere & extra virgin olive oil.

Eggs Benedict ... Our version

Freshly baked brioche with smoked ham, avocado, poached eggs & hollandaise sauce with chives.

Benedict Royale

Freshly baked brioche with marinated gravlax salmon, avocado, micro greens, poached eggs & dill hollandaise sauce.

Fried Eggs

Cherry tomato confit, smoked syglino ham from Mani, gruyere flakes, on whole wheat bread.

Strapatsada ... the Greek breakfast

Scrambled eggs with fresh tomato sauce, feta cheese from Kalavryta, Mediterranean herbs, on toasted sourdough bread.

Omelet

Plain or with cheese. Add ham/ turkey/ bacon/ mushrooms/ spring onion.

Avocado Sandwich (Vg) (Gf) (Lf)

Fresh avocado, extra virgin olive oil, lemon juice, hummus, red pepper flakes, basil, on vegan bread.

Gravlax Salmon

House-made gravlax salmon, marinated fennel and traditional savora mustard sauce, in fluffy brioche.

Soo Good Pancakes

With praline, crushed caprice, banana, strawberry, hazelnuts & berries.

French Toast brioche (V)

With maple syrup-mascarpone mousse & wild berries.

Με την υπογραφή του Head Chef Δημήτρη Κανταράκη

Ο Καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε θήκη δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Αν είστε αλλεργικός ή έχετε δυσανεξία σε κάποιο συστατικό των τροφίμων, παρακαλώ ενημερώστε μας. Το λάδι που χρησιμοποιείται για τις σαλάτες είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο. Η φέτα που χρησιμοποιείται είναι Καραβρύτων. Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Διευθυντής Ξενοδοχείου

Signed by Head Chef Dimitris Kantarakis

The Consumer is not obliged to pay if they do not receive the official document (receipt-invoice). The establishment is required to have printed complaint forms available in a box next to the exit for submitting any complaints. If you are allergic or intolerant to any food ingredient, please inform us. The oil used for salads is extra virgin olive oil and for frying sunflower oil. The feta cheese used is from Kalavryta. Prices include all legal taxes.

Market Controller: Hotel Manager