



THE BOTANY

Roof Garden at Acropolis

Perched above the storied heart of Athens, Botany Roof Garden at Acropolis embodies a refined tribute to locality, seasonality, and the cultivated art of living well. With the Acropolis as our eternal backdrop and the city unfolding below, we invite you to explore a menu inspired by the Mediterranean's botanical legacy where herbs, roots, and regional harvests converge in elegant harmony.

Πάνω από την ιστορική καρδιά της Αθήνας, το Botany Roof Garden at Acropolis αποτελεί έναν εκλεπτυσμένο φόρο τιμής στην τοπικότητα, την εποχικότητα και την καλλιεργημένη τέχνη του ευ ζην. Με φόντο την αιώνια Ακρόπολη και την πόλη να απλώνεται μπροστά σας, σας προσκαλούμε να ανακαλύψετε ένα μενού εμπνευσμένο από τη βοτανική κληρονομιά της Μεσογείου όπου βότανα, ρίζες και τοπικές σοδειές συνδυάζονται σε μια κομψή αρμονία.

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)

DINNER

A Culinary Odyssey into the Depths of Greek Tradition

Μια γαστρονομική οδύσσεια στα βάθη της ελληνικής παράδοσης

APPETIZERS

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Moussaka Loukoumades €18

Crispy doughnuts inspired by classic moussaka, topped with fresh basil, marinated tomatoes, and Greek yogurt foam. A modern twist on Greek flavors.

Λουκουμάδες Μουσακά

Τραγανοί λουκουμάδες εμπνευσμένοι από τον κλασικό μουσακά, με φρέσκο βασιλικό, μαρινάτη ντομάτα και αφρό από ελληνικό γιαούρτι. Μια σύγχρονη απόδοση της ελληνικής γεύσης.

"Hortopita" Tartlet (V) €18

Handmade tart filled with wild greens and aromatic herbs, topped with scorched graviera cream. A savory bite that evokes the mountains of Greece.

Ταρταλέτα «Χορτόπιτα» (V)

Χειροποίητη τάρτα, γεμιστή με αγριόχορτα και αρωματικά μυρωδικά με καψαλισμένη κρέμα γραβιέρας. Μια νοστιμιά που θυμίζει τα βουνά της Ελλάδας.

Octopus (GF)(LF) €24

Tender octopus marinated in aged vinegar, served with a seafood emulsion infused, pickled elderflower, oregano, and ouzo. A taste of the sea on a plate.

Χταπόδι Ξιδάτο (GF)(LF)

Τρυφερό χταπόδι μαριναρισμένο σε παλιωμένο ξίδι με γαλάκτωμα από θαλασσινά, άρωμα κουφοξυλιάς, ρίγανης και ούζου. Μια απόλαυση που μεταφέρει τη θάλασσα στο πιάτο.

Stuffed Pasta with Shrimp Saganaki €20

Handmade pasta filled with shrimp, served with a saganaki sauce of feta and spicy pepper oil with basil. A dish that blends sea and tradition.

Γεμιστά Ζυμαρικά με Γαρίδα Σαγανάκι

Χειροποίητα ζυμαρικά γεμιστά με γαρίδα, σάλτσα σαγανάκι με φέτα και λάδι καυτερής πιπεριάς με βασιλικό. Ένα πιάτο που συνδυάζει τη θάλασσα με την παράδοση.

Alonissos Tuna (GF)(LF) €23

Tuna marinated with celery, kumquat, horseradish, and sea salt. A maritime harmony reminiscent of the Aegean's crystal waters.

Τόνος Αλοννήσου (GF)(LF)

Τόνος μαριναρισμένος με σέλινο, κουμκουάτ, χρένο και αλμύρα. Μια θαλασσινή αρμονία που θυμίζει τα κρυστάλλινα νερά του Αιγαίου.

Beef "Sofrito" €22

Beef cheek slow-cooked in the "sofrito" style, served with rice cream and parsley verde sauce. A Mediterranean flavor experience.

Μοσχαρί «Σοφρίτο»

Μοσχαρίσια μάγουλα μαγειρεμένα σαν «σοφρίτο», σερβιρισμένα με κρέμα ρυζιού και σάλτσα Verde μαϊντανού. Μια γευστική ατμόσφαιρα με μεσογειακές νότες.

Soup of the Day | Σούπα Ημέρας €18

Breads & Dips €5

Artisanal freshly baked organic bread, served with extra virgin olive oil and olives.

Breads & Dips

Παραδοσιακό φρεσκοψημένο καρβέλι από βιολογικό αλεύρι, σερβιρισμένο με ελαιόλαδο και ελιές.

Potato Chips (GF)(LF)(V) €8

With grated graviera, spices, and olive tapenade with fresh oregano.

Chips Πατάτας (GF)(LF)(V)

Τριμμένη γραβιέρα, μπαχαρικά και tapenade ελιάς με φρέσκια ρίγανη.

DINNER

A Culinary Odyssey into the Depths of Greek Tradition

Μια γαστρονομική οδύσσεια στα βάθη της ελληνικής παράδοσης

SALADS

ΣΑΛΑΤΕΣ

Greek Salad (V) €18

Cherry tomatoes, purslane, capers, crunchy Kalamata olives, and goat feta.

The ultimate expression of Greek taste.

Ελληνική Σαλάτα (V)

Πολύχρωμα ντοματίνια, κρίταμο, κάπαρη, τραγανές ελιές Καλαμών και κατσικίσια φέτα. Η απόλυτη εκδοχή της ελληνικής γεύσης.

Lettuce Salad with Smoked Trout (GF)(LF) €19

Hearts of fresh lettuce, smoked trout, cucumber, dill, and spring onions with a lemon vinaigrette. A light and refreshing delight.

Μαρουλοσαλάτα με Καπνιστή Πέστροφα (GF)(LF)

Καρδιές από φρέσκα μαρούλια, καπνιστή πέστροφα, αγγούρι, άνηθο και φρέσκο κρεμμύδι με βινεγκρέτ λεμονιού. Μια ελαφριά και δροσερή απόλαυση.

Roasted Beetroot Salad (GF)(V) €19

Colorful beetroots roasted with thyme, served with burrata from Kerkini, strawberry balsamic vinaigrette, and samphire. A vibrant and flavorful wonder.

Σαλάτα με Ψητά Πατζάρια (GF)(V)

Πολύχρωμα πατζάρια ψημένα με θυμάρι, burrata Κερκίνης, βινεγκρέτ από βαλσάμικο φράουλας και σαλικόρνια. Ένα χρωματικό και γευστικό θαύμα.

MAIN COURSES

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

Dry-Aged Beef Striploin & Marjoram €36

Grilled dry-aged beef with scorched cauliflower cream, leek, pickled green peppers, and marjoram aroma. A symphony of Greek-inspired flavors.

Μοσχάρι Striploin και Μαντζουράνα

Καρέ από dry aged μοσχάρι στη σχάρα, με κρέμα καψαλισμένου κουνουπιδιού, πράσο, πράσινα πιπέρια τουρσί και άρωμα μαντζουράνας. Μια γευστική συμφωνία με ελληνικές νότες.

Chicken & Tarragon €29

Free-range chicken breast with crispy textures, buttery mashed potatoes, and a tarragon-infused sauce. A delicate and aromatic experience.

Κοτόπουλο και Εστραγκόν

Στήθος βιολογικού κοτόπουλου με τραγανές υφές, βουτυράτο πουρέ πατάτας και την σάλτσα του με εστραγκόν. Μια απαλή και αρωματική εμπειρία.

Lamb & Mint €34

Slow-cooked lamb with mint and tender vegetables, served with a fricassee sauce. A dish that revives traditional Greek cuisine.

Αρνί και Μέντα

Αρνί σιγομαγειρεμένο με μέντα και τρυφερά λαχανικά, σερβιρισμένο με σάλτσα φρικασέ. Ένα πιάτο που αναβιώνει την παραδοσιακή ελληνική κουζίνα.

Steamed John Dory & Lemon Verbena €38

Steamed John Dory with butter and caviar sauce, sautéed sorrel with herbs, zucchini, and lemon verbena. A luxurious seafood indulgence.

Χριστόψαρο και Λουίζα

Χριστόψαρο στον ατμό με σάλτσα βουτύρου και χαβιάρι, λάπαθα σωταρισμένα με μυρωδικά, κολοκυθάκι και λουίζα. Μια θαλασσινή απόλαυση με ιδιαίτερο άρωμα.

Truffle Macaroni (V) €29

Handmade pasta cooked in graviera broth with summer Greek truffle. A decadent dish with Greek character.

Μακαρούνες με Τρούφα (V)

Χειροποίητα ζυμαρικά μαγειρεμένα σε ζωμό γραβιέρας με καλοκαιρινή ελληνική τρούφα. Ένα πολυτελές πιάτο με ελληνικό χαρακτήρα.

DINNER

A Culinary Odyssey into the Depths of Greek Tradition

Μια γαστρονομική οδύσσεια στα βάθη της ελληνικής παράδοσης

DESSERTS

ΓΛΥΚΑ



Milk Chocolate & Hazelnut

€14

Jivara chocolate cremeux with traditional creme fraiche and caramelized hazelnuts. A smooth and inspired sweet delight.

Σοκολάτα Γάλακτος και Φουντούκια

Cremeux σοκολάτας Jivara με καραμελωμένα φουντούκια και θόγαλο.

Μια απαλή και εμπνευσμένη γλυκιά απόλαυση.

Peanut Praline

€14

Peanut cream in choux pastry, accompanied by red fruits. A balanced blend of sweet and savory.

Πραλίνα Φιστίκι

Κρέμα φιστικιού σε choux, συνοδευόμενη από κόκκινα φρούτα.

Μια ισορροπημένη γεύση ανάμεσα σε γλυκό και αλμυρό.

Lemon & Lavender

€12

Chilled lemon cream with lavender and fresh fruits. The perfect refreshing finale.

Λεμόνι και Λεβάντα

Παγωμένη κρέμα λεμονιού με λεβάντα και φρέσκα φρούτα.

Το τέλειο φινάλε για μια δροσερή απόλαυση.

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.

Corkage Fee 30€

Market Controller: Hotel Manager

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 Καλαβρύτων. Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Corkage Fee 30€

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Διευθυντής Ξενοδοχείου