



ANTHOLOGY[®] OF WINES

At Anthology of Athens, our curated wine selection is a celebration of place and character. From iconic Greek vineyards to select international terroirs, each label has been chosen for its story, quality, and perfect pairing potential. With a focus on indigenous varieties and sustainable winemaking, our list invites you to explore the depth of Mediterranean wine culture - all while gazing at the timeless silhouette of the Acropolis.

Στο Anthology of Athens, η λίστα κρασιών μας αποτελεί έναν φόρο τιμής στον τόπο και τον χαρακτήρα του. Από εμβληματικούς ελληνικούς αμπελώνες έως εκλεκτά διεθνή terroirs, κάθε ετικέτα έχει επιλεγεί για την ποιότητά της, την ιστορία της και την ικανότητά της να συνοδεύσει ιδανικά το φαγητό σας. Εστιάζοντας σε γηγενείς ποικιλίες και βιώσιμες πρακτικές οινοποίησης, σας προσκαλούμε να ανακαλύψετε τον πλούτο της μεσογειακής οινικής κουλτούρας - με φόντο τη διαχρονική σκιά της Ακρόπολης.

WINE LIST

SPARKLING WINES & CHAMPAGNE

ΑΦΡΩΔΗ ΚΡΑΣΙΑ & ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ



Champagne Moet & Chandon Brut Imperial	34€	140€
(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) A.O.C. Champagne, France		
Louis Roederer Brut Vintage Rosé		180€
(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) A.O.C. Champagne, France		
Louis Roederer Cristal Brut		680€
(Chardonnay, Pinot Noir) A.O.C. Champagne, France		
Dom Perignon Brut		480€
(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) A.O.C. Champagne, France		
Prosecco Di Conegliano Matiù Brut,		
L'antica Quercia	14€	50€
(Glera) D.O.C.G. Conegliano, Italy		
Ceretto Moscato d'Asti "I Vignaioli di Santo		
Stefano Bio	14€	50€
(Moscato) D.O.C.G. Moscato d Asti, Italy		

WHITE WINES

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Strofilia Classy White	9€	36€
(Sauv. Blanc, Malagouzia, Moschofilero), Vegan P. G. I. Peloponnese		
Στροφιλιά Classy Λευκός, Κτήμα Στροφιλιά		
Armyra, Skouras Estate	11€	48€
(Chardonnay, Malagouzia), P.G.I. Peloponnese		
Αρμύρα, Κτήμα Σκούρας		
Malagouzia bio, Estate Zafeiraki		48€
(Malagouzia), Biodynamic, P.G.I. Tyrnavos		
Μαλαγουζιά bio, Κτήμα Ζαφειράκη		
Asyrtiko Cuvee Monsignori, Estate Argyros		122€
(Asyrtiko) P.D.O. Santorini		
Ασύρτικο Cuvee Monsignori, Κτήμα Αργυρού		
Chardonnay Gerovasiliou, Domaine Gerovasiliou		68€
(Chardonnay), P.G.I. Epanomi		
Chardonnay, Κτήμα Γεροβασιλείου		
Psarades Daphni, Domaine Lyrarakis		54€
(Daphni) Vegan P.G.I. Crete		
Ψαράδες Δαφνί, Κτήμα Λυραράκη		
Mantinia Moropoulos Winery		44€
(Moschofilero), P.D.O. Mantinia		
Μαντίνεια, Οινοποιείο Μορόπουλου		
William Fevre Montmains Chablis 1er Cru		124€
(Chardonnay) A.O.C. Chablis, France		
Cloudy Bay Te Koko Sauvignon Blanc		138€
(Sauvignon Blanc), Marlborough, New Zealand		
Bründlmayer Riesling Steinmassl Erste Lage		84€
(Riesling) D.A.C. Kamptal, Austria		

ROSE WINES

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

Strofilia Classy Rosé	10€	39€
(Gewurztraminer, Aghiorgitiko), Vegan, P.G.I. Peloponnese		
Στροφιλιά Classy Ροζέ, Κτήμα Στροφιλιά		
Rose de Xinomavro, Thymiopoulos Winery		48€
(Xinomavro) P.D.O. Naousa		
Ροζέ Ξυνόμαυρο, Οινοποιείο Θυμιόπουλου		
Domaine Costa Lazaridi Single Vineyard Merlot Rose		54€
(Merlot S.V.) P.G.I. Drama		
Merlot Ροζέ, Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη		
Chateau d' Esclans, Whispering Angel Rose		80€
(Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle) A.O.C. Cotes de Provence, France		

WINE LIST

RED WINES ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

		
Strofilia Classy Red	9€	36€
(Merlot, Syrah) Vegan, P.G.I. Peloponnese Στροφιλιά Classy Ερυθρό, Κτήμα Στροφιλιά		
Mitravelas Estate Agiorgitiko Red on Black	10€	39€
(Agiorgitiko) P.D.O. Nemea Κτήμα Μητραβέλα Αγιωργήτικο Κόκκινο σε Μαύρο		
Pieria Eratini Estate, Nine Daughters Xinomavro Single Vineyard		63€
(Xinomavro) P.G.I. Makedonia Κτήμα Πιερία Ερατεινή, Εννέα Κόρες Ξυνόμαυρο		
Domaine Zafeirakis Limniona		68€
(Limniona) bio P.G.I. Tyrnavos Κτήμα Ζαφειράκη, Λημνιών		
Dougos Winery Rapsani Old Vines		64€
(Stavroto, Krasato, Xinomavro) P.D.O. Rapsani Κτήμα Ντούγκος Ραψάνη Old Vines		
Megas Oinos, Skouras Estate		72€
(Agiorgitiko, Cabernet sauvignon) P.G.I. Peloponnese Μέγας Οίνος, Κτήμα Σκούρας		
Castellare di Castellina Chianti Classico		64€
(Sangiovese) D.O.C.G. Tuscany, Italy		
Villa Maria Reserve Pinot Noir		84€
(Pinot Noir) Marlborough, New Zealand		

DESSERT WINES ΕΠΙΔΟΡΤΙΟΙ ΟΙΝΟΙ

Samos Anthemis, U.W.C. Samos	14€	58€
(White Muscat), P.D.O. Samos Σάμος Άνθεμις, Ε.Ο.Σ. Σάμου		
Estate Argyros Vinsanto Late Release	32€	120€
(Asyrtiko, Aidani, Athiri) P.D.O. Santorini Κτήμα Αργυρού, Vinsanto Late Release		
Mavrodaphne Reserve of Patras, Achaia Clauss	18€	84€
(Mavrodaphne of Patras) P.D.O. Patras Μαυροδάφνη Reserve Πατρών, Achaia Clauss		
Fonseca Ruby Port	11€	46€
(Touriga Nacional, Franca, Tinta Roriz, Barroca)		

Abbreviations

- P.D.O. Protected Designation of Origin
- P.G.I. Protected Geographical Indication
- R.W. Regional Wine
- T.W. Table Wine
- T.N. Named by Tradition
- S.V. Single Vineyard
- A.O.C. Appellation d' Origine contrôlée
- A.O.P. Appellation d' Origine Protégée
- D.O.C.G. Denominazione di Origine Controllata e Garantita
- D.O.C. Denominazione di Origine Controllata
- I.G.T. Indicazione Geografica Tipica

Συντομογραφίες

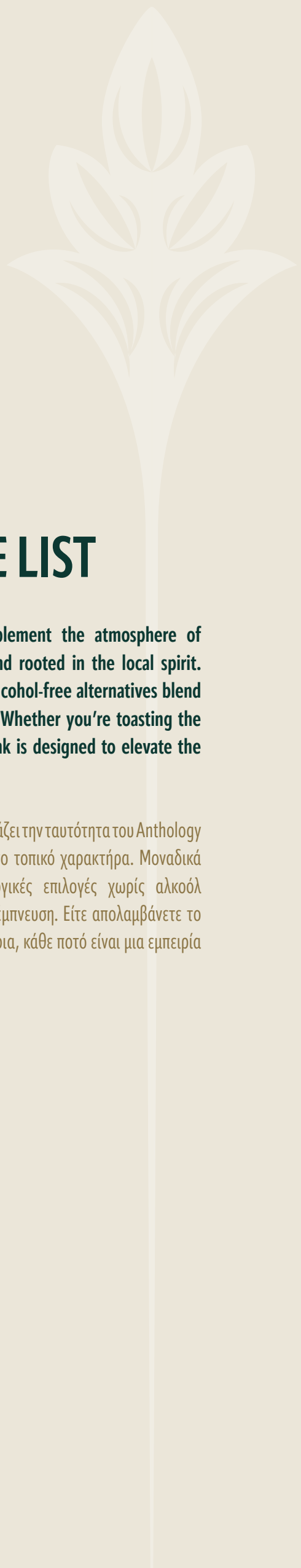
- Π.Ο.Π. Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης
- Π.Γ.Ε. Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη
- Τ.Ο. Τοπικός Οίνος
- Ο.Π. Ονομασία κατά Παράδοση
- Ο.Π.Ε. Ονομασία Ποιότητας Ελεγχόμενη
- Ε.Ο. Επιτραπέζιος Οίνος

Curated and written by Yorgos Apostolides
Head of FnB & Restaurant Manager

*The Consumer is not obliged to pay if they do not receive the official document (receipt-invoice).
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any items inquiries particular ingredients.
Please inform your waiter of any allergies or special dietary requirements when placing your order.
Complain forms are available.
Corkage Fee 30€*

*Ο Καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).
Είμαστε στην διάθεση του κάθε καλεσμένου που επιθυμεί να γνωρίζει εάν κάποια είδη περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά. Παρακαλείστε να ενημερώσετε τον σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική ιδιαιτερότητα για την οποία πρέπει να είμαστε ενήμεροι, κατά την παραγγελία σας.
Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων
Νόμιμες επιβαρύνσεις * Tax included
Δημοτικός φόρος * Municipality tax
ΦΠΑ Τροφίμων * Vat Food 13%
ΦΠΑ Μη Αλκοολούχων και Αλκοολούχων Ποτών 24%
Vat Non Alcoholic and Alcoholic Beverages 24%
Corkage Fee 30€*

*Αγορανομικός Υπεύθυνος: Διευθυντής Ξενοδοχείου
Market Controller: Hotel Manager*



BEVERAGE LIST

Our beverage menu is crafted to complement the atmosphere of Anthology of Athens: relaxed, refined, and rooted in the local spirit. Signature cocktails, premium spirits, and alcohol-free alternatives blend classic technique with seasonal creativity. Whether you're toasting the sunset or sipping into the night, each drink is designed to elevate the moment.

Η λίστα ποτών μας έχει σχεδιαστεί ώστε να εκφράζει την ταυτότητα του Anthology of Athens: χαλαρή, εκλεπτυσμένη και με έντονο τοπικό χαρακτήρα. Μοναδικά κοκτέιλ, εκλεκτά αποστάγματα και δημιουργικές επιλογές χωρίς αλκοόλ συνδυάζουν την κλασική τεχνική με εποχιακή έμπνευση. Είτε απολαμβάνετε το ηλιοβασίλεμα είτε μια νύχτα κάτω από τα αστέρια, κάθε ποτό είναι μια εμπειρία που συμπληρώνει μοναδικά τη στιγμή.

SIGNATURE COCKTAILS

HERB GARDENER	14€
Tequila silver, fresh lime juice, aromatic bitters, herbs	
THE PERFECT SPRITZ	14€
Votanicon Gin, Lavender syrup, Vermouth rosso, Aegean tonic	
SPLASH FRUIT LEMONADE	14€
Aperol, Pink grapefruit lemonade, OJ, Prosecco	
BOTANIZER BLISS	14€
Rum blanco, lime, brown sugar, white tea, soda, spearmint & basil leaves	
ELDERFLOWER NEGRONI	14€
Gin, Campari bitter, Antica Formula, Elderflower syrup	
THE PRANCING PONY	14€
Bourbon whiskey, OJ, Angostura bitters, ginger ale	
ATHENEAN MULE	14€
Tsipouro, lemon juice, ginger ale, honey	
ROSEMARY & RASPBERRY SOUR	14€
Whiskey, raspberry syrup, lemon, orange bitters	
FRUITY BOOZE	14€
Gin, apple juice, cherry bitters, mandarin bergamot tonic	

Our skilled bartender would be pleased to craft any classic cocktail of your choice.

APERITIFS & DIGESTIFS

Ouzo Kazanisto-Stoupaki	10€
Ouzo Barbayanni	10€
Tsipouro Aghineri-Tsilili	10€
Dark Cave Tsilili	14€
Nonino Grappa Chardonnay	14€
Campari	10€
Noilly Prat	10€
Aperol	10€
Martini Bianco	10€
Martini Rosso	10€
Carpano Antica Formula	10€
Jagermeister	10€
Underberg	10€

SPIRITS.....WHISKIES

Johnnie Walker Blue label	48€
Johnnie Walker Green label	16€
Johnnie Walker Black label	14€
Johnnie Walker Red label	12€
Chivas Regal 12yrs	14€
Dimple Golden Selection	14€
Haig	12€
Famous Grouse	12€
Dewars	12€
Jameson	12€
Nikka from the barrel	16€
Jack Daniels	14€
Makers Mark	14€
Jim Beam	12€
Canadian Club	12€
Lagavulin 16yrs	22€
Balvenie 12yrs	16€
Glenfiddich 12yrs	14€

GIN

Votanicon	12€
Tanqueray	12€
Tanqueray 0%	12€
Beefeater	12€
Monkey 47	14€
Bombay Sapphire	12€
Hendricks	14€

VODKA

Kastra Elion	14€
Beluga	14€
Grey Goose	14€
Belvedere	14€
Tito's	12€
Absolut	12€
Absolut citron	12€

RUM

Diplomatico Reserva Exclusiva	16€
Diplomatico Mantuano	14€
Pusser's Navy Blue	12€
Havana Club Anejo 7yrs	14€
Bacardi Blanco	12€
Pampero Especial	12€
Pampero Blanco	12€
Pitu	12€

TEQUILA

Clase Azul Reposado Tequila	48€
Herradura Anejo	14€
Don Julio Reposado	14€
Don Julio Blanco	14€
Olmega Blanco	12€
Casamigos Mezcal	16€

COGNACS & BRANDIES

Courvoisier V.S.O.P.	16€
Martel V.S	14€
Metaxa Private Reserve	16€
Metaxa 12	14€
Metaxa 7*	12€
Metaxa 5*	10€

BOTTLED BEERS

Dath'enes	9€
Mamos	9€
Heineken	9€
Heineken 0%	9€
Corona	10€
Mc Farland	10€

DOMESTIC & IMPORTED LIQUERS

Masticha Skinos	10€
Kum Quat	10€
Tentura	10€
Limoncello	10€
Kahlua	10€
Baileys Irish Cream	10€
Cointreau	12€
Grand Marnier	12€
Frangelico	10€
Amaretto di Saronno	12€
Batida de Coco	10€
Drambuie	12€
Malibu	10€
Southern Comfort	12€

SOFT DRINKS & WATERS

Coca cola	7€
Coca cola zero	7€
Sprite	7€
Three Cents Aegean Tonic	7€
Three Cents Ginger Ale	7€
Three Cents Mandarin	7€
Three Cents Pink grapefruit	7€
Three Cents Soda water	7€
Mineral water 1 lit	6€
Xino Nero (sparkling) 750 ml	10€
Xino Nero 250 ml	4€

JUICES & ENERGY DRINKS

CHILLED JUICES:	
Apple, tomato, peach, pineapple, cranberry, lemon	7€
FRESHLY SQUEEZED:	
orange, grapefruit	9€
Botanical iced mountain tea (lemon verbena, mint, rosa canina)	9€
Red Bull	9€
Energy smoothie (V)*(GF)**	9€
(almond milk, tahini, banana, coffee, honey, chocolate)	
Detox smoothie (VG)*** (GF)(LF)****	9€
(soy milk, wild berries, pineapple)	

*Vegan, **Gluten Free, ***Vegetarian, ****Lactose free

NON -
ALCOHOLIC
BEVERAGES

Nice Gin-T	12€
Virgin Apple Mojito	12€
Virgin Colada	12€

COFFEE* & TEA**

Espresso	6€
Double Espresso	8€
Greek coffee	4€
Double Greek coffee	6€
Filter coffee	6€
Freddo Espresso	8€
Freddo Cappuccino	9€
Iced coffee (frappe)	6€
Instant coffee	6€
Chocolate hot or cold	6€
Liquor coffee	12€
Variety of organic teas & infusions	6€

*Caffeine free coffee is also available

**Our organic tea & infusions are caffeine free

Curated and written by Yorgos Apostolides
Head of FnB & Restaurant Manager

The Consumer is not obliged to pay if they do not receive the official document (receipt-invoice). We welcome inquiries from guests who wish to know whether any items inquiries particular ingredients. Please inform your waiter of any allergies or special dietary requirements when placing your order. Complaint forms are available.

Ο Καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Είμαστε στην διάθεση του κάθε καλεσμένου που επιθυμεί να γνωρίζει εάν κάποια είδη περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά. Παρακαλείστε να ενημερώσετε τον σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική ιδιαιτερότητα για την οποία πρέπει να είμαστε ενήμεροι, κατά την παραγγελία σας.

Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων

Νόμιμες επιβαρύνσεις

Δημοτικός φόρος

ΦΠΑ Τροφίμων

ΦΠΑ Μη Αλκοολούχων και Αλκοολούχων Ποτών 24%

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Διευθυντής Ξενοδοχείου

* Tax included

* Municipality tax

* Vat Food 13%

Vat Non Alcoholic and Alcoholic Beverages 24%
Market Controller: Hotel Manager