



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

STARTERS

STARTERS

Breads & Dips €7

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

Ψωμί & Dips

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

Potato Chips (GF)(V) €8

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

Chips Πατάτας (GF)(V)

Τριμμένη γραβιέρα, μπαχαρικά και tapenade ελιάς με φρέσκια ρίγανη.

Soup of the Day (V) €16

Σούπα Ημέρας (V)

APPETIZERS

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Grilled Prawns (GF)(*) €26

With Athenian traditional salad, steamed vegetables, herbs and Cretan avocado. A taste of the sea on a plate.

Ψητές Γαρίδες (GF)(*)

Ψητές γαρίδες με αθηναϊκή σαλάτα, λαχανικά ατμού, μυρωδικά και αβοκάντο Κρήτης. Μια απόλαυση που μεταφέρει τη θάλασσα στο πιάτο.

Moussaka Loukoumades €19

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

Λουκουμάδες Μουσακά

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

Eggplant Dip (Vg)(V) €19

Roasted eggplant with crispy handmade phylo, delicately seasoned with fresh herbs, tomato and paprika. A Mediterranean flavor experience.

Μελιτζανοσαλάτα (Vg)(V)

Ψητή μελιτζάνα σε τραγανό χειροποίητο φύλλο, αρωματισμένη με εκλεκτά μυρωδικά, ντομάτα και πάπρικα. Μια γευστική ατμόσφαιρα με μεσογειακές νότες.

Fennel pie (V)(*) €18

Traditional pie with fennel, katiki cheese and herb salad. A savory bite that evokes the mountains of Greece.

Μαραθόπιτα (V)

Παραδοσιακή χανιώτικη πίτα με άγριο μάραθο, τυρί κατίκι και μυρωδικά. Μια νοστιμιά που θυμίζει τα βουνά της Ελλάδας.

Cretan Boureki (V) €18

Traditional Cretan pie with rustic handmade phylo, filled with delicate myzithra cheese, aromatic honey and fresh truffle. A refined composition that evokes the authentic flavors and aromas of the Cretan land.

Κρητικό Μπουρέκι (V)

Παραδοσιακή Κρητική πίτα, σε χειροποίητο χωριάτικο φύλλο με απαλή μυζήθρα, αρωματικό μέλι και διακριτική τρούφα. Μια εκλεπτισμένη δημιουργία που αναδεικνύει τις αυθεντικές γεύσεις και τα αρώματα της κρητικής γης.

Stuffed Pasta with Spinach (V)(*) €21

Handmade pasta filled with spinach, anthytyro cheese and basil pesto. A dish that blends taste and tradition.

Γεμιστά Ζυμαρικά με Σπανάκι (V)(*)

Χειροποίητα ζυμαρικά γεμιστά με σπανάκι, ανθότυρο και πέστο βασιλικού. Ένα πιάτο που συνδυάζει την γεύση με την παράδοση.

DINNER

A Culinary Odyssey into the Depths of Greek Tradition

Μια γαστρονομική οδύσσεια στα βάθη της ελληνικής παράδοσης

SALADS

ΣΑΛΑΤΕΣ

Greek Salad (V) €19

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) €22

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) €24

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

Truffle Papardelle (V)(*) €29

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

Παπαρδέλες με Τρούφα (V)(*)

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

Sea bass & Lemon Verbena (GF) (LF) €35

Sea bass sautéed with lemon verbena sauce, wild greens & herbs.

A luxurious seafood indulgence.

Λαβράκι και Λουίζα (GF) (LF)

Λαβράκι σωτέ με σάλτσα λουίζας, άγρια χόρτα και μυρωδικά.

Μια θαλασσινή απόλαυση με ιδιαίτερο άρωμα.

Chicken & Tarragon (*) €32

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 & Lemon thyme €36

Slow-cooked lamb with lemon thyme, orzo pasta, sun-dried tomatoes and graviera cheese. A dish that revives traditional Greek cuisine.

Αρνί γιουβέτσι και Λεμονοθύμαρο

Αρνί σιγομαγειρεμένο με κριθαράκι και λεμονοθύμαρο, με λιαστή ντομάτα και τυρί γραβιέρα. Ένα πιάτο που αναβιώνει την παραδοσιακή ελληνική κουζίνα.

Dry-Aged Beef Rib Eye & Marjoram (GF) €39

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

Μοσχάρι Rib Eye και Ματζουράνα (GF)

Rib eye από dry aged μοσχάρι στη σχάρα, με πουρέ λευκού καρότου, πράσο, πράσινα πιπέρια τουρσί και άρωμα μαντζουράνας. Μια γευστική συμφωνία με ελληνικές νότες.

DINNER

A Culinary Odyssey into the Depths of Greek Tradition

Μια γαστρονομική οδύσσεια στα βάθη της ελληνικής παράδοσης

DESSERTS

ΓΛΥΚΑ



Lemon & Lavender (GF) (UR) €13

Chilled lemon cream with lavender and fresh fruits.

The perfect refreshing finale.

Λεμόνι και Λεβάντα (GF) (Κατόπιν ζήτησης)

Παγωμένη κρέμα λεμονιού με λεβάντα και φρέσκα φρούτα.

Το τέλειο φινάλε για μια δροσερή απόλαυση.

Peanut Praline €15

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.

Milk Chocolate & Hazelnut €18

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.

Ice Cream Scoop €6

Μπάλα Παγωτό

Signed by Head Chef Dimitris Kantarakis

The Consumer is not obliged to pay if they do not receive the official document (receipt or 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€

Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages

Greek salad contains Feta cheese P.D.O

Items indicated with an asterisk (*) are frozen products

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€

Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 18 ετών

Στην χωριάτικη σαλάτα περιέχεται τυρί Φέτα Π.Ο.Π.

Τα προϊόντα με αστερίσκο (*) είναι κατεψυγμένα.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Διευθυντής Ξενοδοχείου