

FOOD MENU

APPETIZERS

Talagani Grilled

Grilled talagani cheese from Messenia PDO, served with a delicious homemade tomato marmalade. Flavored with fresh mint

€14.00

Vegetable Mix

Warm dish with a variety of mini boiled fresh vegetables and goat cheese gratin. Served with honey mustard vinaigrette and paprika, flavored with lime zest

€14.00

Seafood Fava

Grilled octopus on a base of fine Santorini split peas puree. Garnished with caramelized onions and balsamic syrup

€16.00

* Scallops Sauté

The composition of the dish includes a velvety avocado mousse, a spicy chutney from sweet Florina pepper with chili and sun-dried figs

€17.00

SALADS

Greek Salad

A traditional salad with fresh tomatoes and cucumber, green peppers, olives, and red onion. Flavored with oregano and dressed in extra virgin olive oil

€12.00

Mesclun Salad

A rich variety of fresh baby greens with sun-dried figs and cherry tomatoes. The spicy flavored flakes of San Michali cheese PDO from Syros and the crispy pasteli complete the dish

€12.00

Chicken Salad

Fresh and fragrant salad with Chinese cabbage, coriander, and balsamic vinaigrette. Served with sauteed chicken bites, marinated in an aromatic mixture of lemongrass, sesame oil, garlic, parsley, and ginger

€14.00

Green Fest

A variety of fresh green vegetables from spinach, arugula, valerian, and pear. Served with grilled PDO manouri cheese and pine nuts, and topped with homemade sun-dried tomato vinaigrette

€14.00

SOUP

Chicken Soup

Simmered chicken in a light tasteful broth of seasonal vegetables

€11.00

Beetroot Soup

A cold velouté soup with fresh Greek beetroots. Served with chives and fresh yoghurt

€13.00

Fish Soup

A classic hot and comfort dish with fresh fish and vegetables

€16.00

LOW FAT DISHES

Club Sandwich

A classic sandwich dish with whole wheat bread, a mix of roasted vegetables and light low-fat cheese

€12.00

* Quinoa Salad

A light fresh dish with Scottish smoked salmon, fresh baby spinach, cucumber, tomatoes, black raisins, and asparagus. Dressed in lemon-oil dressing and topped with aromatic dill

€14.00

Grilled Chicken Fillet

Juicy chicken fillet in a rich aromatic mix of dill, parsley, coriander, chives, and ginger. Served with aromatic jasmine rice

€18.50

VEGETARIAN DISHES

Beetroot Salad

A warm salad with simmered beetroot, served with feta cheese PDO, radish and aromatic parsley. Dressed in olive oil and vinegar, topped with chives

€13.00

Pasta and Veggies

A light and tasteful dish with whole-wheat spaghetti and mixed grilled vegetables

€14.00

Pistachios Linguini

Linguini with peanuts from the island of Aegina and rocket. Fresh aromatic basil completes the dish. It's recommended with parmesan flakes

€15.50

PASTA

Linguine in Bianco €16.00

Linguine pasta with sauteed pork sausage flavored with tarragon and spring onion, in a white Parmesan cream sauce

Gnocchi Carbonara €17.00

Potato pasta in carbonara sauce with cream, chopped bacon, and egg yolk. The dish is garnished with freshly grated Parmesan cheese

Chilopites Beef €17.50

Traditional chilopites (noodles), served with beef casserole cooked in a rich tomato sauce. The dish is served with freshly grated mizithra cheese

* Risotto Saffron €18.00

A delicious risotto cooked with Kozani saffron, combined with sautéed shrimps and crispy bacon

MAIN DISHES

Chicken Fillet & Potato "ecrase" €18.50

Juicy chicken breast in a creamy Dijon sauce. Served with mashed potatoes infused with fresh aromatic herbs. Grilled cherry tomatoes and sautéed asparagus complete the dish

* Pork Souvlaki €19.00

Our traditional "souvlaki" with premium pork fillet. Served with pita bread, onions, tomato, and fresh tzatziki

Crowne Plaza Burger €20.00

A delicious dish, with a juicy beef burger from tenderloin fillet, caramelized onions, tomato, iceberg, crispy bacon, and cheddar cheese. Served with potato wedges

Beef Fillet & Celery Puree €27.00

Beef tenderloin fillet with a velvety celery root puree. Served with roasted fennel, and sautéed asparagus. Flavored with aromatic thyme butter

Rib Eye Steak €30.00

Fine Black Angus Rib Eye steak, served with grilled vegetables, grilled sliced onion, and baby sauté potatoes. A special black garlic sauce completes the dish

Aromatic Salmon €24.00

Fresh grilled salmon fillet, dressed in an aromatic lemongrass cream. It is served with a garnish of rice with asparagus, topped with parmesan flakes

DESSERTS

Chocolate Soufflé €8.00

A delicious, hot chocolate soufflé. Served ideally with vanilla ice cream

Cheesecake €8.00

A different version of cheesecake with a rich hazelnut praline. A delicious chocolate sauce completes the dish

Banoffee Tart €8.00

Tart filled with a rich banana cream and crumble. Topped with melted salted caramel

Italian Tiramisu €8.00

Traditional Italian taste of tiramisu, served in a glass

Ice Cream €8.00

Free choice from a variety of delicious ice cream flavors

Fresh & Light €8.00

Low-fat dessert with jelly and fresh seasonal fruits

The menu has been edited by Chef George Koskinas and his team

Extra virgin olive oil is used in all of our salads. For frying sunflower oil is used. The following list has all of the food allergy products according to the Ministry of Rural development and food. The following foods might be in the dishes which you have ordered from the restaurant. In case someone is allergic please inform our restaurant staff. Common food allergies: Grains such as wheat, oats, rye, fish, shellfish (oyster, mussels-clam), seafood (octopus, shrimps) eggs, soya, milk and dairy products, peanuts, tree nuts, celery, mustard, sesame seeds.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt – Invoice)

* Contains frozen items



**CROWNE
PLAZA™**

ATHENS CITY CENTRE

AN IHG® HOTEL

ΦΑΓΗΤΟΥ

ΜΕΝΟΥ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ταλαγάνι Ψητό

Ψητό ταλαγάνι Μεσσηνίας ΠΟΠ, συνοδεύεται με γευστική χειροποίητη μαρμελάδα ντομάτας. Αρωματισμένο με φρέσκο δυόσμο

€14.00

Mix Λαχανικών

Ζεστό πιάτο με ποικιλία από μίνι φρέσκα βραστά λαχανικά και κατσικίσιο τυρί γκρατινέ. Σερβίρεται με βινεγκρέτ μουστάρδας με μέλι και πάπρικα, αρωματισμένη με ξύσμα λάιμ

€14.00

Θαλασσινή Φάβα

Χταπόδι ψητό σε βάση εκλεκτής φάβας Σαντορίνης. Γαρνίρεται με καραμελωμένα κρεμμύδια και σιρόπι βαλσάμικο

€16.00

* Χτένια Σωτέ

Η σύνθεση του πιάτου ολοκληρώνεται με μία βελούδινη μους από αβοκάντο, πικάντικο chutney από πιπεριά Φλωρίνης με τσίλι και αποξηραμένα σύκα

€17.00

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική Σαλάτα

Παραδοσιακή σαλάτα με ολόφρεσκες ντομάτες, δροσερό αγγούρι, πιπεριές, ελιές και κρεμμύδι. Αρωματισμένη με ρίγανη, σερβίρεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

€12.00

Σαλάτα Mesclun

Πλούσια ποικιλία δροσερών σαλατικών με αποξηραμένο σύκο και τοματίνια. Το πιάτο συμπληρώνεται με πικάντικα flakes τυριού Σαν Μιχάλη Σύρου ΠΟΠ και τραγανό παστέλι

€12.00

Σαλάτα Κοτόπουλο

Δροσερή και μυρωδάτη σαλάτα με κινέζικο λάχανο, κόλιανδρο και βινεγκρέτ βαλσάμικο. Σερβίρεται με μπουκιές από στήθος κοτόπουλο σωτέ, μαριναρισμένο σε αρωματικό μείγμα από λεμονόχορτο, σησαμέλαιο, σκόρδο, μαϊντανό, και τζίντζερ

€14.00

Πράσινη Πανδαισία

Ποικιλία φρέσκων πράσινων λαχανικών από σπανάκι, ρόκα, βαλεριάνα και αχλάδι. Σερβίρεται με ψητό μανούρι ΠΟΠ και κουκουνάρι, και γαρνίρεται με σπιτική βινεγκρέτ λιαστής ντομάτας

€14.00

ΣΟΥΠΕΣ

Κοτόσουπα Λαχανικών

Σιγοβρασμένο κοτόπουλο σε έναν ελαφρύ γευστικό ζωμό από λαχανικά εποχής

€11.00

Σούπα Παντζαριού

Κρύα σούπα βελουτέ από φρέσκα ελληνικά παντζάρια. Σερβίρεται με σχοινόπρασσο και δροσερό γιαούρτι

€13.00

Ψαρόσουπα

Η κλασική ζεστή ψαρόσουπα με ολόφρεσκο ψάρι και λαχανικά

€16.00

ΠΙΑΤΑ ΧΑΜΗΛΩΝ ΛΙΠΑΡΩΝ

Club Sandwich

Κλασικό πιάτο με σάντουιτς σε μαύρο ψωμί, ποικιλία ψητών λαχανικών και ελαφρύ τυρί χαμηλών λιπαρών

€12.00

* Σαλάτα Κινόα

Ελαφρύ δροσερό πιάτο με καπνιστό σολομό Σκωτίας, φρέσκο baby σπανάκι, αγγούρι, ντομάτα, μαύρες σταφίδες και σπαράγγια. Συμπληρώνεται με dressing λαδολέμονο και μυρωδάτο άνηθο

€14.00

Ψητό Φιλέτο Κοτόπουλο

Ζουμερό φιλέτο κοτόπουλο σε ένα πλούσιο αρωματικό μείγμα από άνηθο, μαϊντανό, κόλιανδρο, σχοινόπρασσο και πιπερόριζα. Σερβίρεται με αρωματικό ρύζι γιασεμιού

€18.50

ΠΙΑΤΑ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ

Σαλάτα Παντζάρια

Κρύα σαλάτα με βραστά παντζάρια, σερβίρεται με φέτα ΠΟΠ, ραπανάκι και μυρωδάτο μαϊντανό. Το πιάτο συμπληρώνεται με ελαιόλαδο, ξύδι και σχοινόπρασσο

€13.00

Ζυμαρικά Λαχανικών

Ελαφρύ και γευστικό πιάτο με σπαγγέτι ολικής άλεσης και mix ψητών λαχανικών

€14.00

Λιγκουίни Φιστίκι

Ζυμαρικό λιγκουίни με φιστίκι Αιγίνης και ρόκα. Ο φρέσκος μυρωδάτος βασιλικός ολοκληρώνει το πιάτο. Προτείνεται με flakes παρμεζάνας

€15.50

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Λιγκουίνι Bianco

Ζυμαρικό λιγκουίνι με χοιρινό λουκάνικο σωτέ αρωματισμένο με εστραγκόν και φρέσκο κρεμμυδάκι, σε λευκή σάλτσα από κρέμα παρμεζάνας

€16.00

Νιόκι Καρμπονάρα

Ζυμαρικό πατάτας σε σάλτσα καρμπονάρας με κρέμα, ψιλοκομμένο μπέικον, και κρόκο αυγού. Το πιάτο ολοκληρώνεται με φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα

€17.00

Χυλοπίτες Μοσχάρaki

Παραδοσιακές χυλοπίτες, συνοδεύονται από μοσχάρaki μαγειρεμένο σε πλούσια σάλτσα ντομάτας. Το πιάτο σερβίρεται με φρεσκοτριμμένη μυζήθρα

€17.50

* Ριζότο Σαφράν

Απολαυστικό ριζότο μαγειρεμένο με κρόκο Κοζάνης, συνδυασμένο με γαρίδες σωτέ και τραγανό μπέικον

€18.00

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Φιλέτο Κοτόπουλο & Πατάτα Εκραζέ

Ζουμερό στήθος κοτόπουλο σε κρεμώδη σάλτσα Dijon. Συνοδεύεται από πατάτα λιωμένη και εμπλουτισμένη με φρέσκα μυρωδικά. Ψητά τοματίνια και σπαράγγια σωτέ συμπληρώνουν το πιάτο

€18.50

* Χοιρινό Σουβλάκι

Παραδοσιακό σουβλάκι από εξαιρετικό χοιρινό φιλέτο. Σερβίρεται με πίτα, κρεμμύδι, τομάτα και δροσερό τζατζίκι

€19.00

Crowne Plaza Burger

Λαχταριστό πιάτο, με ζουμερό μπιφτέκι από μοσχάρισιο φιλέτο, καραμελωμένο κρεμμύδι, τομάτα, μαρούλι iceberg, τραγανό μπέικον και τυρί τσένταρ. Συνοδεύεται με πατάτες wedges

€20.00

Φιλέτο Μοσχάρι & Πουρές Σελινόριζας

Μοσχάρισιο φιλέτο με βελούδινο πουρέ σελινόριζας. Συνοδεύεται με ψητό φινόκιο, και σπαράγγια σωτέ. Αρωματισμένο σε βούτυρο θυμαριού

€27.00

Μπριζόλα Rib Eye

Εκλεκτό Rib Eye Black Angus, συνοδεύεται με ψητά λαχανικά, ψητό κρεμμύδι σε ροδέλα, και baby πατάτες σωτέ. Το πιάτο ολοκληρώνει η ιδιαίτερη σάλτσα μαύρου σκόρδου

€30.00

Αρωματικός Σολομός

€24.00

Φρέσκο φιλέτο σολομού ψημένο στη σχάρα, ντυμένο σε αρωματική κρέμα λεμονόχορτου. Συνοδεύεται με γαρνιτούρα από ρύζι με σπαράγγια και συμπληρώνεται με flakes παρμεζάνας

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Σουφλέ Σοκολάτας

€8.00

Λαχταριστό, ζεστό σοκολατένιο σουφλέ. Σερβίρεται ιδανικά με παγωτό βανίλια

Cheesecake

€8.00

Διαφορετική εκδοχή cheesecake με πλούσια πραλίνα φουντουκιού. Το πιάτο ολοκληρώνει η απολαυστική σως σοκολάτας

Τάρτα Banoffee

€8.00

Τάρτα με πλούσια κρέμα μπανάνας και crumble. Γαρνίρεται με ρευστή αλμυρή καραμέλα

Ιταλικό Τιραμισού

€8.00

Παραδοσιακή ιταλική γεύση τιραμισού, σερβιρισμένο σε ποτήρι

Παγωτό

€8.00

Ελεύθερη επιλογή από διάφορες απολαυστικές γεύσεις παγωτού

Δροσερό & Light

€8.00

Επιδόρπιο χαμηλών λιπαρών με ζελέ και φρέσκα φρούτα εποχής

Το μενού έχει επιμεληθεί ο Σεφ Γιώργος Κοσκινάς και η ομάδα του

Σε όλες τις σαλάτες χρησιμοποιείται παρθένο ελαιόλαδο. Για τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

Η λίστα που ακολουθεί περιλαμβάνει όλα τα αλλεργιογόνα τρόφιμα σύμφωνα με το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Οι ακόλουθες τροφές ενδέχεται να βρίσκονται στα φαγητά του εστιατορίου μας. Σε περίπτωση ύπαρξης κάποιας αλλεργίας παρακαλώ όπως ενημερώσετε το προσωπικό του εστιατορίου. Αλλεργιογόνες τροφές: Δημητριακά, Ψάρια και οστρακοειδή (μύδια, στρείδια, γαρίδες κτλ), Αυγά, Σόγια, Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα, Ξηροί καρποί, Σέλινο, Μουστάρδα και προϊόντα με βάση τη μουστάρδα (σινάπι), Σπόροι σησαμιού, Θειώδεις ενώσεις.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νομιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη – Τιμολόγιο)

* Περιέχει κατεψυγμένα είδη



**CROWNE
PLAZA™**

ATHENS CITY CENTRE

AN IHG® HOTEL

DRINKS MENU

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ WHITE WINES

**Ορεινός Ήλιος Σεμέλη
(Μοσχοφιλέρο, Ροδίτης) 750ml** €23.00
Orinos Helios Semeli (Moschofilero, Roditis)

Μαντίνεια Τσελέπου (Μοσχοφιλέρο) 750ml €24.00
Mantinia Tselepu (Moschofilero)

**Κτήμα Αβαντίς
(Ασύρτικο, Sauvignon Blanc) 750ml** €26.00
Avantis (Assyrtico, Sauvignon Blanc)

**Σαμαρόπετρα Κυρ - Γιάννη
(Ροδίτης, Sauvignon Blanc) 750ml** €27.00
Samaropetra Kir-Yianni (Roditis, Sauvignon Blanc)

Σαντορίνη Σιγάλα (Ασύρτικο) 750ml €27.00
Santorini Sigalas (Assyrtiko)

**Πέτρινες Πλαγιές Παλυβού
(Chardonnay, Μαλαγουζία) 750ml** €28.00
Petrines Plages Palivos (Chardonnay, Malagouzia)

**Αμέθυστος Λαζαρίδη Κ.
(Sauvignon Blanc, Semillon, Ασύρτικο) 750ml** €28.00
Amethistos Lazaridi C.
(Sauvignon Blanc, Semillon, Assyrtiko)

**Κτήμα Γεροβασιλείου
(Ασύρτικο, Μαλαγουζία) 750ml** €29.00
Domaine Gerovassiliou (Assyrtiko, Malagouzia)

**Πλαγιώς Κτήμα Βιβλία Χώρα
(Chardonnay, Ασύρτικο) 750ml** €32.00
Plagios Domaine Biblia Chora
(Chardonnay, Assyrtiko)

Σεμέλη Γιορτή 187ml €6.00
Semeli Giorti 187ml

Μικρή Στροφιλιά 187ml €8.00
Mikri Strofilia 187ml

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ RED WINES

Ορεινός Ήλιος Σεμέλη (Αγιωργίτικο) 750ml €23.00
Mountain Sun Semeli (Agiorgitiko)

**Αμπελώνες Παλυβού "Άνεμος"
(Αγιωργίτικο) 750ml** €24.00
Palyvou Estate "Anemos" (Agiorgitiko)

**Grande Reserve Νάουσα Μπουτάρη
(Ξινόμαυρο) 750ml** €27.00
Grande Reserve Naoussa Boutari (Xinomavro)

**Κτήμα Παλυβού Νεμέα (Αγιωργίτικο)
ΟΠΑΠ 750ml** €27.00
Palivou Estate Nemea (Agiorgitiko) V.Q.P.R.D

**Ιδιωτική Συλλογή Αντωνόπουλου
(Μαυροδάφνη, Merlot) 750ml** €28.00
Private Collection Red Antonopoulou
(Mavrodaphne, Merlot)

Κτήμα Γέννημα Ψυχής (Merlot) 750ml €28.00
Estate Gennima Psihis (Merlot)

**Γιανακοχώρι Κυρ - Γιάννη
(Ξινόμαυρο, Merlot) 750ml** €29.00
Yianakohori Kir Yianni (Xinomavro, Merlot)

**Κτήμα Γεροβασιλείου
(Merlot, Syrah, Grenache Rouge) 750ml** €30.00
Domain Gerovassiliou
(Merlot, Syrah, Grenache Rouge)

Κτήμα Δρυόπη Reserve (Αγιωργίτικο) 750ml €32.00
Ktima Driopi Reserve (Agiorghitiko)

**Κτήμα Αβέρωφ (Cambernet Sauvignon,
Merlot, Cabernet Franc) 750ml** €32.00
Averof Estate (Cambernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc)

Σεμέλη "Γιορτή" 187ml €6.00
Semeli "Giorti" 187ml

Μικρή Στροφιλιά 187ml €8.00
Mikri Strofilia 187ml

DRINKS MENU



CROWNE
PLAZA™
ATHENS CITY CENTRE
AN IHG® HOTEL

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ ROZE WINES

Κτήμα Αβαβντίς (Grenache Rouge, Syrah) 750ml Avantis Estate (Grenache Rouge, Syrah)	€24.00
Δρυόπη Ροζέ (Αγιωργίτικο) 750ml Driopi Roze (Agiorgitiko)	€24.00
Βυσσινόκηπος Παλυβού (Αγιωργίτικο – Syrah) 750ml Palivou Estate Vissino (Agiorgitiko)	€27.00
Σεμέλη “Ορεινός Ήλιος” 187ml Semeli “Orinos Helios” 187ml	€7.00

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ DESSERT WINES

Σάμος Ανθέμις (Μοσχάτο Λευκό) Samos Anthemis (Muscat white)	€24.00
Vinsanto Μπουτάρη (Ασσύρτικο, Αϊδάνι) Vinsanto Boutari (Assyrtiko, Aidani)	€27.00
Gancia Moscato D’Asti 187ml	€10.00
Gancia Prosecco 200ml	€11.00

ΜΠΥΡΕΣ/ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ/ ΧΥΜΟΙ/ ΝΕΡΑ BEERS / REFRESHMENTS

Εμφιαλωμένο Νερό (1lt) Mineral Water (1lt)	€5.00
Αναψυκτικά 250ml Soft Drinks (Coca Cola, Sprite, Fanta, Lemon, Soda Water, Tonic water)	€5.00
Περριέ (330ml) Perrier	€6.50
Alfa, Amstel, Heineken, Mamos 0, 33cl	€6.00
Amstel Free 0, 33	€6.00
Alfa Draff 0, 30cl	€6.00
Alfa Draff 0, 50cl	€7.00
Heineken draff 0, 30cl	€6.00
Heineken draff 0, 50cl	€7.00
Alfa Weiss 0, 50cl	€7.50
Imported beers 0,33cl	€7.50

ΚΑΦΕΔΕΣ/ ΡΟΦΗΜΑΤΑ COFFEES / HOT DRINKS

Ελληνικός καφές Greek coffee	€5.00
Διπλός Ελληνικός καφές Double Greek coffee	€5.50
Εσπρέσο / Εσπρέσο ντεκαφεϊνέ Espresso / Espresso decaffeinated	€5.00
Εσπρέσο Φρέντο Espresso Freddo	€5.00
Διπλός Εσπρέσο Double Espresso	€6.00
Καπουτσίνο / Καπουτσίνο ντεκαφεϊνέ Cappuccino / Cappuccino decaffeinated	€6.00
Διπλός Καπουτσίνο Double Cappuccino	€6.50
Καπουτσίνο Φρέντο Cappuccino Freddo	€6.00
Καφές φίλτρου Filter coffee	€5.00
Νεσκαφέ, Νεσκαφέ φραπέ Nescafe, iced Nescafe (frappe)	€5.00
Τσάι με διάφορες γεύσεις/ Διάφορα βότανα Flavored tea / Various herbs	€4.50
Παγωμένο τσάι με διάφορες γεύσεις Ice flavored tea	€4.50