



Sweet Basil

A Culinary Journey

The Sweet Basil Team welcomes you with a menu full of colors and tastes from around the world. Inspired by Asian, South American, Mediterranean, and classical Greek flavors, we have created a panoramic culinary journey for your palate to match our 360° view of the Athenian skyline.

Η ομάδα του εστιατορίου μας σας καλωσορίζει και σας παρουσιάζει ένα μενού γεμάτο χρώματα και γεύσεις από όλο τον κόσμο. Εμπνευσμένο από την ασιατική, την νότιο αμερικάνικη και μεσογειακή κουζίνα, κρατώντας σαν βάση παραδοσιακές Ελληνικές συνταγές και ντόπια υλικά. Δημιουργήσαμε ένα πανοραμικό ταξίδι γεύσεων για να συνοδεύσει την 360° θέα του αθηναϊκού μας ουρανού.

Executive Chef

Constantinos Filippopoulos



Starters

Ορεκτικά

- Homemade traditional bread loaves / Χειροποίητο παραδοσιακό ψωμί** 3€
Cretan oil, Kalamata olives, Mytilene olive paste
Κρητικό ελαιόλαδο, Ελιές Καλάμων, πατέ ελιάς Μυτιλήνης
- Greek salad / Ελληνική σαλάτα**   11€
Skinless tomato, carob rusk, cucumber, pepper, onions, feta cheese, olive oil
Αποφλοιωμένες τομάτες, παξιμάδι καρουπιού, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, φέτα, ελαιόλαδο
- Caesar salad / Σαλάτα του Καίσαρα** 12€
Romaine lettuce, low fat Caesar dressing, bacon, croutons
Πράσινη σαλάτα, ντρέσινγκ Καίσαρα με χαμηλά λιπαρά, μπέικον, κρουτόν
Add grilled chicken / Προσθέστε ψητό κοτόπουλο +4€
- Green salad / Πράσινη σαλάτα**  9€
Dried fig, sfela cheese, lalagi biscuit, blood orange dressing, mandarin pearls
Αποξηραμένα σύκα, σφέλα, μπισκότο λαλάγγι, ντρέσινγκ σαγκουίνι, πέρλες μανταρίνι
- Vegetable bouquet / Πουγκάκια λαχανικών**  9€
Daikon, mix of peppers, shimeji mushroom, ginger dressing, sesame oil powder, coriander oil
Ρέβα, πιπεριές, μανιτάρια σιμέτζι, ντρέσινγκ πιπερόριζας, χιόνι από σησαμέλαιο, λάδι κόλιανδρου
- Organic dakos tabbouleh / Βιολογικός ντάκος ταμπουλέ**   10€
Colorful bulgur, tomato, cucumber, peppermint, lime
Πλιγούρι, τομάτα, αγγούρι, δυόσμος, μοσχολέμονο
- Zucchini loukoumas / Λουκουμάδες από κολοκύθι**  8€
Fried zucchini balls on a yoghurt-tzatziki pillow
Πάνω σε μους τζατζίκι
- Saganaki cheese / Σαγανάκι**  8€
Gruyere cheese pané, corn flakes, tomato and thyme marmelade, feta caviar
Γραβιέρα, νιφάδες καλαμποκιού, μαρμελάδα τομάτας και θυμαριού, καβιάρι φέτας
- Calamari* / Καλαμάρι*** 12€
Fried rings on a guacamole pillow, lemon pearls, dill oil
Τηγανιτές ροδέλες πάνω σε γκουακαμόλε, πέρλες λεμονιού, λάδι άνηθου
- Grilled vegetable mille feuille / Μιλφείγ λαχανικών**   12€
Talagani cheese, mandarin dressing, balsamic pearls
Ταλαγάκι, ντρέσινγκ μανταρίνι, πέρλες βαλασάμικο
- Slow cooked octopus* / Σιγομαγειρεμένο χταποδάκι*** 15€
Onion stifado, fava bean puree, pickled rock samphire
Κρεμμύδι στιφάδο, πουρές φάβας, κρίταμο τουρσί

Main Dishes

Κυρίως Πιάτα

- Traditional Greek moussaka / Παραδοσιακός μουσακάς** 15€
Potato, zucchini, eggplant, béchamel, minced beef
Πατάτα, κολοκυθάκι, μελιτζάνα, μπεσαμέλ, κιμάς
- Sous-vide chicken fillet / Σιγομαγειρεμένο φιλέτο κοτόπουλο** 18€
New potatoes, green beans, tomato-harissa
Baby πατάτες, πράσινα φασολάκια, τομάτα με χαρίσα σως
- Grilled beef fillet - 180g / Φιλέτο μοσχαρίσιο σχάρας - 180γρ.** 32€
Grilled baby gem salad, gravy
Ψητές καρδιές μαρουλιού, γκρέιβι σως
- Pressed boneless lamb / Μαδημένο αρνί** 21€
Potato spheres, lemon pearls, oregano tuille, lamb jus
Σφαίρες πατάτας, πέρλες λεμονιού, τουίλ ρίγανης, σάλτσα αρνιού
- Prawn* linguini / Λινγκουίνι με γαρίδες*** 18€
Confit cherry tomato, herbs
Τοματίνια κονφί, μυρωδικά
- Seafood* giouvetsi / Γιουβέτσι θαλασσινών*** 19€
Mixed seafood, n'douja oil, lavender, burnt mizithra cheese
Διάφορα θαλασσινά, λάδι από εντούγια, λεβάντα, καβουρδισμένη μυτζήθρα
- Pulled pork burger / Χοιρινό μπέργκερ** 18€
Potato bun, tomato, mushrooms, spicy mayo, kimchi veg, chips
Ξεψαχνισμένο χοιρινό, ψωμάκι πατάτας, τομάτα, μανιτάρια, πικάντικη μαγιονέζα, λαχανικά σε κίμτσι σως, πατάτες τηγανητές
- Risotto spanakorita / Ριζότο σπανακόπιτα**    16€
Spinach, aromatic herbs, feta cheese, filo pastry flakes
Σπανάκι, αρωματικά βότανα, τυρί φέτα, νιφάδες φύλλου κρούστας
- Grilled salmon / Σολομός σχάρας** 22€
Pistachio crumble, pearl barley, coconut, pomegranate, ponzu sauce
Κρούστα από φιστίκι Αιγίνης, σιτάρι με ρόδι, καρύδα, πόνζου σως
- Grilled picanha - 400g / Πικάνια σχάρας - 400γρ.** 49€
Roasted cherry tomato, onion puree, chimichurri
Τοματίνια σχάρας, πουρές κρεμμυδιού, σως τσιμιτσούρι
- Kontosounli / Κοντοσουβλι** 17€
Pork or chicken giant skewer on handmade cheese bread, grilled pepperoni pepper, raita
Κοντοσουβλι χοιρινό ή κοτόπουλο, χειροποίητο τυρόψωμο, πιπεριά πεπερόνι σχάρας, ντιπ ραίτα
- Goat "patatato" / Κατσικάκι "πατατάτο"** 19€
Oven baked in baking parchment ragout, fresh tomato, potato from Naxos
Κατσικάκι ραγού στη λαδόκολα, φρέσκια τομάτα, πατάτες Νάξου

Sweet
Basil

Sides Συνοδευτικά

Ordered only with a main course / Συνοδεύουν μόνο κυρίως πιάτα

Homemade French fries / Σπιτικές τηγανιτές πατάτες **V** **VE** 7€

Parmesan flakes, truffle oil, cracked pepper / Φλίκες παρμεζάνας, λάδι τρούφας, πιπέρι

Butter new potatoes / Πατάτες new βουτύρου **V** 7€

Baby potatoes, poppy seeds / Πατάτες baby, βούτυρο, παπαρουνόσπορος

Potato chunks / Πατάτες τσανκ 7€

Pancetta grated, melted cheddar cheese / Πανσέτα ψιλοκομμένη, λιωμένο τυρί τσένταρ

Sweet potato purée / Πουρές γλυκοπατάτας **V** 8€

Sweet potatoes, parmesan chips / Με τσιπς παρμεζάνας

Ratatouille / Ρατατούι **V** **VE** 7€

Aubergine, peppers, zucchini, potato, carrot / Μελιτζάνες, πιπεριές, κολοκυθάκι, πατάτα, καρότο

Mushrooms sauté / Μανιτάρια σωτέ **V** **VE** 8€

Variety of six mushrooms, tarragon / Ποικιλία έξι μανιταριών, εστραγκόν

Steamed vegetables / Λαχανικά ατμού **VE** 8€

Baby zucchini, baby carrots, fennel, olive oil / Μίνι κολοκυθάκια, μίνι καρότα, φινόκιο, ελαιόλαδο

Desserts Επιδόρπια

White chocolate namelaka / Ναμελάκα λευκής σοκολάτας 8€

Greek coffee crumble, apple marmelade / Κράμπλ βρώμης με άρωμα καφέ, μαρμελάδα μήλου

Vegan brownie peanut butter rock / Μπράουνι φυσιτικοβούτυρο **VE** 10€

Raspberry cannelloni, strawberry compote / Κανελόνι από βατόμουρα, κομποτέ φράουλας

Three chocolates tart / Τριλογία σοκολάτας 9€

Milk, bitter, and white chocolate / Τάρτα με σοκολάτα γάλακτος, μπίτερ, λευκή

Tiramisu / Τιραμισού 8€

Kahlua, Amaretto and lady finger biscuit / Καλούα, αμαρέτο, απαλό μπισκότο

Nugatina salted caramel / Νουγκατίνα καραμέλας 11€

Monte chocolate, almond zabaione, salted caramel

Σοκολάτα Μοντέ, ζαμπαγιόν αμυγδάλου, αλατισμένη καραμέλα

Fresh seasonal fruit platter / Πιατέλα εποχικών φρούτων 10€

Sliced and diced / Καθαρισμένα και κομμένα

BIO Organic dish. Products used in this plate are produced without the use of chemical fertilizers, pesticides, or other artificial chemicals. / Το πιάτο παρασκευάζεται αποκλειστικά από προϊόντα βιολογικής καλλιέργειας.

VE Vegan dish. Does not contain products derived wholly or partly from animals. / Περιέχονται μόνο φυτικά προϊόντα, δεν εμπεριέχεται κανένα ζωικό λίπος ή παράγωγο προϊόν ζωικής επεξεργασίας.

VE Can be prepared as a vegan dish upon request. / Μπορεί να παραγγελθεί σε χορτοφαγική μορφή.

V Vegetarian dish. Does not contain meat, poultry, or fish. / Δεν εμπεριέχεται κόκκινο κρέας, πουλερικά ή ψάρι.

Below is the list of officially recognized food allergens. If someone is allergic to any of the following foods please ask for help from the staff at restaurant to inform you regarding to the presence or not in foods you choose and suggest you on the proper and safe food choice. Cereal with gluten / Crustaceans / Eggs / Fish / Peanuts / Soy / Milk / Nuts / Celery / mustard / sesame seeds / Lupine / Mollusks / Sulphur dioxide. (*) Denotes that frozen ingredients are used / (**) thermally processed products (thawed). The oil used on salads is olive oil and for frying sunflower seed oil. Consumption of alcohol is forbidden to persons under 17 years old unless accompanied by parents or guardian. Our prices are subject to market police control. VAT charge is included. The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).

Restaurant-bar is legally required to present complaint-comment forms in a designated area next to exit. Legally responsible A. Lemonidis

Παρακάτω παρατίθεται η λίστα με τα επίσημα αναγνωρισμένα αλλεργιογόνα τρόφιμα. Σε περίπτωση που κάποιος είναι αλλεργικός σε κάποιο από τα παρακάτω τρόφιμα παρακαλώ ζητήστε την βοήθεια από το εξειδικευμένο προσωπικό του ξενοδοχείου μας για να σας κατατοπίσει όσον αφορά την παρουσία τους ή όχι στα προϊόντα της επιλογής σας και να σας βοηθήσει στην σωστή και ασφαλή επιλογή των προϊόντων μας. Δημητριακά με γλουτένη / Καρκινοειδή / Αυγά / Ψάρια / Αραχίδες / Σόγια / Γάλα / Καρποί με κέλυφος / Σέλινο / Μουστάρδα / Σπόροι σπασαμιού / Λούπινο / Μαλάκια / Διοξειδιο του θείου. (*) Κατεψυγμένα προϊόντα / (**) Εξ αποψύξεως προϊόντα. Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο και στο τηγάνισμα ηλιέλαιο. Απαγορεύεται η κατανάλωση αλκοολικών ποτών σε άτομα κάτω των 17 ετών που δε συνοδεύονται από γονείς ή κηδεμόνες. Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις και Φ.Π.Α. Το κατάστημα υποχρεούται να εκδίδει διπλότυπες αποδείξεις θεωρημένες από την αρμόδια Δ.Ο.Υ. Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο). Το κατάστημα υποχρεούνται να διαθέτει έντυπα-δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Αγορανομικός Υπεύθυνος: Α. Λεμονίδης