

A large, light gray, stylized graphic of a tree or branch structure, composed of thick, curved lines, serves as a background for the page. The lines are smooth and organic, creating a sense of movement and growth.

All Day Menu

Στο Glyfada Riviera Hotel,
η γαστρονομία εκφράζει τη φιλοσοφία της αθηναϊκής
Ριβιέρας: φως, απλότητα και αυθεντική μεσογειακή
απόλαυση.

Δημιουργούμε πιάτα βασισμένα σε φρέσκες, εποχικές
πρώτες ύλεις, αναδεικνύοντας ισορροπημένες γεύσεις και
εκληπτυσμένους συνδυασμούς. Κάθε συνταγή είναι
εμπνευσμένη από τον χαλαρό ρυθμό της θάλασσας και
σχεδιασμένη για να απολαμβάνεται ανεπιτήδευτα, κάτω
από τον ήλιο ή στο απαλό φως του δειλινού.

Μια εμπειρία γεύσης που ισορροπεί ανάμεσα στη
σύγχρονη κομψότητα και τη διαχρονική μεσογειακή
φιλοξενία.

At Glyfada Riviera Hotel,
gastronomy reflects the spirit of the Athenian Riviera:
light-filled, effortless, and distinctly Mediterranean.
Our dishes are crafted with fresh, seasonal ingredients,
celebrating pure flavors and refined simplicity. Inspired by
the gentle rhythm of the sea, each creation is designed
for relaxed indulgence, whether enjoyed under the sun or
in the golden glow of sunset.

A culinary experience where contemporary elegance
meets the timeless essence of Mediterranean hospitality.

Καθάθι με Ποικιλία Ψωμιών | Ντιπ Ημέρας

Bread Basket Selection | Dip of the Day

5

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΑΠΑΚΙ | FRIED POTATOES WITH ΑΡΑΚΙ

Τηγαντές πατάτες με απάκι, μυρωδικά, ντομάτα, γραβιέρα και μαγιονέζα καπνιστής πάπρικας

Fried potatoes with araki, herbs, tomato, graviera cheese and smoked paprika mayonnaise

13

(v) ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ | GRILLED VEGETABLES

Επιλογή ψητών λαχανικών σερβιρισμένα με απαλό φοντύ Μετσοβόνα

Selection of grilled vegetables served with a smooth Metsovone cheese fondue

14

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ | FISH ROE SPREAD

Βελούδινη ταραμοσαλάτα με τραγανό κροστίνι χαρουπόψωμου

Smooth taramosalata served with crispy carob bread crostini

13

CARPACCIO ΜΟΣΧΑΡΙ | BEEF CARPACCIO

Λεπτοκομμένες φέτες μοσχαριού με λεμόνι, μουστάρδα Dijon, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, flakes πεκορίνο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Thinly sliced beef with lemon, Dijon mustard, extra virgin olive oil, pecorino flakes and freshly ground pepper

22

ΠΛΑΤΟ ΤΥΡΙΩΝ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ | CHEESE & COLD CUTS PLATTER

19

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

(V) RIVIERA ΠΑΝΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ | RIVIERA BEETROOT SALAD

Δροσερή παντζαροσαλάτα με αγγούρι, μυρωδικά, κρέμα φέτας και τρυφερά παντζαρόφυλλα

Refreshing beetroot salad with cucumber, fresh herbs, feta cheese cream and tender beet green

14

(V) ΣΑΛΑΤΑ VERTE VIERGE | VERTE VIERGE SALAD

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με μανούρι, αγγούρι, ραπανάκια, πορτοκάλι, λιαστή ντομάτα, μαραθόριζα και dressing δυόσμου

Mixed green salad with manouri soft cheese, cucumber, radishes, orange, sun-dried tomato, fennel and mint dressing

15

(V) ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΝΤΟΜΑΤΟΣΑΛΑΤΑ MEDITERRANEAN TOMATO SALAD

Φρέσκες ντομάτες και ντοματίνια με παξιμάδια χαρουπιού, ελιές Καλαμών, κάπαρη, αγγούρι και πιπερίτσες τουρσί με dressing gazpacho ντομάτας

Fresh tomatoes and cherry tomatoes with carob rusks, Kalamata olives, capers, cucumber and pickled peppers, finished with tomato gazpacho dressing

17

ΖΥΜΑΡΙΚΑ, ΡΙΖΟΤΟ | PASTA, RISOTO

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΠΕΣΤΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ | LINGUINE WITH BASIL PESTO

Λινγκουίνι με σπιτικό πέστο βασιλικού, ηλιαστή ντομάτα,
κουκουνάρι και παρμεζάνα

Linguine with house-made basil pesto, sun-dried tomato,
pine nuts and Parmesan

17

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ* | SHRIMP* ORZO

Κριθαρότο με γαρίδες*, ντοματίνια, πιπεριές και φρέσκο βασιλικό

Orzo with shrimp*, cherry tomatoes, peppers and fresh basil

22

ΡΙΖΟΤΟ MILANESE | RISOTTO MILANESE

Κρεμώδες ριζότο με παρμεζάνα και τουρσί κόκκινου κρεμμυδιού.

Διατίθεται και σε vegan εκδοχή

Creamy Milanese risotto with Parmesan and pickled red onion.

Vegan option available

19

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ | CHICKEN SOUVLAKI

Σουβλάκι κοτόπουλο με τηγανητές πατάτες, πίτα ,κρέμα ψητής πιπεριάς και λεμονάτο γιαούρτι μυρωδικών

Chicken souvlaki with fried potatoes, pita bread, roasted red pepper cream and lemon herb yogurt

19

ΛΑΒΡΑΚΙ ΜΕ BUERRE BLANC ΣΑΦΡΑΝ SEA BASS WITH SAFFRON BEURRE BLANC

Λαβράκι σοτέ με κρέμα ρίζας αγριομαϊντανού, χόρτα εποχής, baby πατάτες και beurre blanc σαφράν

Sautéed sea bass with wild parsley root cream, seasonal greens, baby potatoes and saffron beurre blanc

24

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ | BEEF FILLET

Φιλέτο μόσχου σοτέ με πουρέ πατάτας, ψητά broccolini, baby καρότα και σάλτσα κόκκινου κρασιού Νεμέας

Sautéed beef fillet with mashed potatoes, roasted broccolini, baby carrots and Nemea red wine sauce

42

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

(V) ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ | CHOCOLATE SOUFFLÉ

Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλιας
και crumble φουντουκιού

Chocolate soufflé with vanilla ice cream
and hazelnut crumble

13

(V) ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ | GALAKTOBOUREKO

Ζεστό γαλακτοπούρεκο με μέλι
και παγωτό κανέλα

Warm galaktoboureko with honey
and cinnamon ice cream

13

(VG) ΔΡΟΣΕΡΗ ΕΠΙΛΟΓΗ ΦΡΟΥΤΩΝ | REFRESHING FRUIT SELECTION

16

(V) ΜΠΑΛΑ ΠΑΓΩΤΟΥ | ICE CREAM SCOOP

5



Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες.
Please inform our staff of any allergies or intolerances.

Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.
Sunflower oil is used for frying.

Στα πιάτα μας χρησιμοποιούμε αυθεντική ελληνική φέτα Π.Ο.Π. και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.
We use authentic Greek P.D.O. feta cheese and extra virgin olive oil in our dishes.

Τα κρασιά περιέχουν θειώδη.
Wines contain sulfites.

Τα προϊόντα με την ένδειξη * είναι κατεψυγμένα.
*Products marked with * are frozen.*

(V) Vegetarian: Πιάτα που δεν περιέχουν κρέας ή ψάρι.
Dishes that do not contain meat or fish.

(VG) Vegan: Πιάτα που δεν περιέχουν ζωικά παράγωγα.
Dishes that do not contain animal products.

Οι τιμές περιλαμβάνουν Δημοτικό Φόρο & Φ.Π.Α.
Prices include Municipal Tax & VAT.

Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν έχει λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη - τιμολόγιο).
The consumer is not obliged to pay if the legal receipt or invoice has not been issued.

Executive Chef: Δημήτρης Κούβαρης
Υπεύθυνος σε περίπτωση ελέγχου αγοράς: Γεώργιος Πράσιнос
Executive Chef: Dimitris Kouvaris
Person in charge in case of market inspection: Georgios Prasinos