

FESTIVITIES at

ATHENAEUM
INTERCONTINENTAL
ATHENS

Artlounge

Αυτές τις γιορτές, απολαύστε εκλεκτά εορταστικά γλυκά στο Artlounge. Από 22.12.26 έως 01.01.27, 18:30–22:30, οι ήχοι πιάνου, βιολιού και βιολοντσέλου συνθέτουν την ιδανική ατμόσφαιρα για ξεχωριστές βραδιές.

Savour exquisite holiday desserts at our Artlounge this festive season. From December 22nd to January 1st, between 6:30 p.m. and 10:30 p.m., the elegant melodies of piano, violin, and cello will set the perfect setting for truly memorable evenings.

CHRISTMAS PERIOD
22.12.26 / 01.01.27



CHRISTMAS EVE

24.12.2026

Cafezoe

CHRISTMAS EVE BUFFET

21:30 - 02:00

LIVE MUSIC

100€ άτομο | person

Live Stations

Γεμιστή Ψητή Γαλοπούλα / Jamon Serrano 18 μηνών / Σιγοψημένο Μοσχαρίσιο Μπούτι Γάλακτος
Roast Turkey with Festive stuffing / Jamón Serrano / Slow-Cooked Leg of Veal

•

Mixed Salads

Σαλάτα Panzanella, ντομάτα, αγγούρι, ψωμί σιτηρών, ελιές
Panzanella salad, tomato, cucumber, whole grain bread, olives

Ψητά λαχανικά, κατσικίσιο τυρί
Roasted vegetables, goat cheese

Παντζάρι, κατσικίσιο τυρί, καβουρδισμένα καρύδια, σπανάκι
Beetroot, goat cheese, roasted walnuts, baby spinach

Πατατοσαλάτα, καπνιστό μπέικον, βραστό αυγό, Dijon, μαγιονέζα, ελληνικό γιαούρτι
Potato salad, smoked bacon, boiled egg, Dijon mayo, Greek yogurt

Κινόα τρίχρωμη, τοματίνια, αγγούρι, αβοκάντο, φρέσκο κρεμμυδάκι
Quinoa tricolour, cherry tomatoes, cucumber, avocado, spring onion

Πλιγούρι, σπόροι ροδιού, αμύγδαλα, φρέσκο κρεμμυδάκι, ανθότυρο
Bulgur wheat, pomegranate seeds, almonds, spring onion, anthotiro

Χταπόδι, τοματίνια, σέλινο, πατάτα baby, κρεμμυδάκι, κάπαρη
Octopus, cherry tomatoes, celery, baby potatoes, shallots, capers

Χωριάτικη σαλάτα, ντομάτα, αγγούρι, κάπαρη, κρεμμύδι πίκλα, πράσινες πιπεριές, φέτα
Greek salad, tomato, cucumber, capers, pickled onion, green peppers, feta cheese

•

Salad Bar & Συνοδευτικά | *Salad Bar & Condiments*

•

Πιατέλες | *Platters*

Θαλασσινών / Τυριών / Αλλαντικών
Seafood / Cheese / Charcuterie

24.12.2026

Σούπα | *Soup*

Κονσομέ μοσχαριού
Beef consommé

•

Ζεστά πιάτα | *Hot Dishes*

Πατάτες Dauphinoise
Potatoes Dauphinoise

Παραδοσιακή τυρόπιτα
Traditional cheese pie

Ψητά λαχανικά με μέλι, δεντρολίβανο και σκόρδο
Roasted vegetables with honey, rosemary and garlic

Ρύζι μπασμάτι με καραμελωμένο κρεμμύδι
Basmati Rice with caramelised onion

Ραβιόλι με σπανάκι και ρικότα με σάλτσα κρέμας
Spinach and ricotta ravioli with cream sauce

Φιλέτο τσιπούρας σχάρας με πουρέ σελινόριζας
Grilled dorado fillet with celeriac root purée

Κοτόπουλο στη σχάρα με σάλτσα φασκόμηλου
Grilled boneless chicken with sage gravy sauce

Αρνίσιο μπούτι γεμιστό με πιπεριές Φλωρίνης και γραβιέρα
Lamb leg stuffed with "Florinis" peppers and graviera cheese

Μοσχάρι κατσαρόλας
Beef casserole

•

Επιδόρπια | *Desserts*

Μελομακάρονα, Κουραμπιέδες, Δίπλες
Melomakarona, Kourabiedes, Diples

Χριστουγεννιάτικος κορμός σοκολάτας, Χριστουγεννιάτικος κορμός αμυγδάλου
Chocolate yule log cake, Almond yule log cake

Προφιτερόλ, Τάρτα φρούτων
Profiterole, Fruit tart

Μπράουνις με dulce de leche
Dulce de leche brownies

Σαραγλί και Ρεβανί
Traditional Greek Desserts: Saragli and Revani

Φρεσκοκομμένα φρούτα
Sliced fresh fruits

•

Pastry Live Station

Γαλακτομπούρεκο με βύσσινο
Galaktoboureko with sour cherry

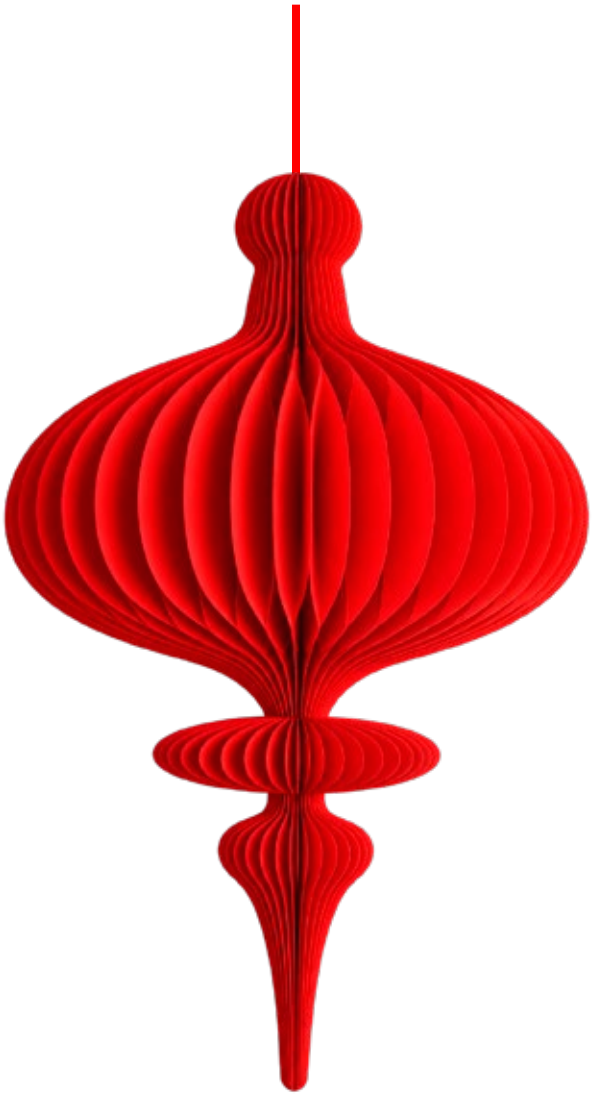
24.12.2026

Artbistrot

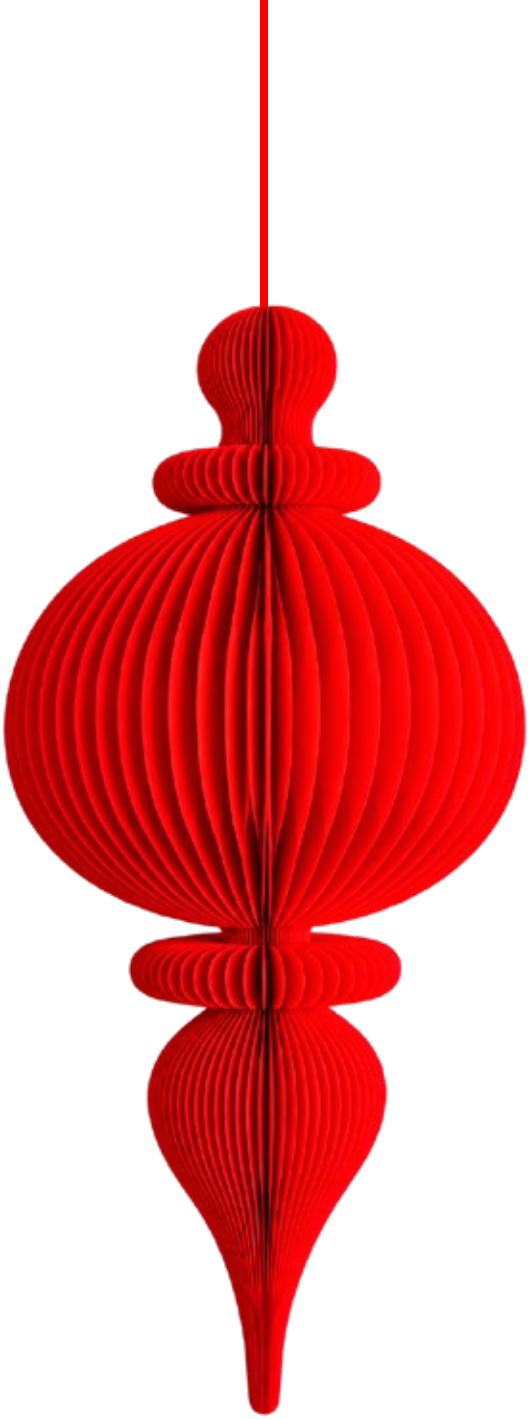
20:00 – 01:00

Την Παραμονή Χριστουγέννων, απολαύστε το à la carte μενού του Artbistrot εμπλουτισμένο με ιδιαίτερες εορταστικές επιλογές, υπό τη συνοδεία ζωντανής μουσικής.

Celebrate Christmas Eve with our à la carte menu, enhanced with unique festive courses accompanied by live music.



24.12.2026



CHRISTMAS DAY

25.12.2026

Cafezoe

CHRISTMAS LUNCH BUFFET

12:30 - 16:00

LIVE MUSIC

110€ άτομο | person

Live Stations

Γεμιστή Ψητή Γαλοπούλα / Σολομός gravlax / Χοιρινό μπούτι
Roast Turkey with Festive stuffing / Salmon Gravlax / Roasted Pork Leg

•

Ανάμικτες σαλάτες | Mixed Salads

Πράσινο μαρούλι, ραντίτσιο, φινόκιο, θρυμματισμένα αμύγδαλα, μπλε τυρί,
κόκκινα μήλα πίκλα, άνηθος, ντρέσινγκ από κόκκους μουστάρδας
Green lettuce, radicchio, fennel, crushed almonds, blue cheese,
pickled red apples, dill, whole grain mustard dressing

Σαλάτα Caprese, βουβαλίσια μοτσαρέλα, ντομάτα, φύλλα βασιλικού, βαλσάμικο
Caprese salad, buffalo mozzarella, tomato, basil leaves, balsamic reduction

Σαλάτα κους κους, τοματίνια, αγγούρι, ανθότυρο, καρύδια, φρέσκα μυρωδικά,
σπόροι ροδιού, ντρέσινγκ λεμονιού με Dijon μουστάρδα
Couscous salad, cherry tomatoes, cucumber, anthotiro, walnuts, fresh herbs,
pomegranate seeds, lemon Dijon dressing

Καπνιστός σολομός, μπρόκολο, κουνουπίδι, ντρέσινγκ μαγιονέζας τρούφας
Smoked salmon, broccoli, cauliflower, truffle mayo dressing

Κύβοι πατάτας, κόκκινο κρεμμύδι, σέλινο, αγγουράκι τουρσί,
τραγανό μπέικον, βραστό αυγό, ντρέσινγκ μαγιονέζας
Potato cubes, spring onion, celery, gherkins, crispy bacon, boiled egg, mayo dressing

Κολοκύθα, γλυκοπατάτα, παντζάρι, ρόκα, κατσικίσιο τυρί, κράνμπερι, ντρέσινγκ βαλσάμικο με μέλι
Pumpkin, sweet potato, beetroot, rocket, goat cheese, cranberries, honey balsamic dressing

Ελληνική σαλάτα, ντομάτα, αγγούρι, κάπαρη, κρεμμύδι πίκλα, πράσινες πιπεριές,
κρίταμο, τυρί φέτα, ρίγανη, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Greek salad, tomato, cucumber, capers, pickled red onion, green peppers, crithmum,
feta cheese, oregano, extra virgin olive oil

•

Salad Bar & Συνοδευτικά | *Salad Bar & Condiments*

•

Πιατέλες | *Platters*

Ψαριού / Τυριών / Αλλαντικών
Fish / Cheese / Charcuterie

25.12.2026

Σούπα | *Soup*

Κοτόπουλο αυγολέμονο
Chicken avgolemono

•

Ζεστά πιάτα | *Hot Dishes*

Ψητές πατάτες baby με σκόρδο
Roasted baby potatoes with garlic

Σπανακοτυρόπιτα
Traditional spinach cheese pie

Ψητά λαχανικά με σιρόπι βαλσάμικου με μέλι
Roasted vegetables with balsamic honey glaze

Ρύζι σαφράν, πράσινα φασόλια, αποξηραμένα κράνμπερι, σταφίδες
Saffron rice with green beans, dried cranberries, raisins

Νιόκι με κρεμώδη σάλτσα μπλε τυριού, λιαστή ντομάτα και καπνιστό μπέικον
Gnocchi with blue cheese cream sauce, sun-dried tomato and smoked bacon

Φιλέτο λαβράκι στη σχάρα, σάλτσα βουτύρου με κάπαρη και λεμόνι
Grilled sea bass fillet with lemon caper butter sauce

Αρνίσιο μπούτι γεμιστό με πιπεριές, σπανάκι, γραβιέρα
Stuffed leg of lamb with bell peppers, spinach, graviera cheese

Αγριογούρουνο στιφάδο
Wild boar stew with onions

•

Επιδόρπια | *Desserts*

Μελομακάρονα / Κουραμπιέδες / Δίπλες
Melomakarona, Kourabiedes, Diples

Σοκολατένιος κορμός, Κορμός κάστανο
Chocolate yule log cake, Chestnut yule log cake

Λεμονόπιτα, Cheesecake με βατόμουρο
Fruit tart, Raspberry cheesecake

Pavlova με ανάμεικτα μούρα
Pavlova with mixed berries

Γιαννιώτικο γλυκό και μπακλαβάς
Traditional Greek Desserts: "Gianniotiko" & "Baklava"

Φρεσκοκομμένα φρούτα
Sliced fresh fruits

•

Pastry Live Station

Profiterole
Profiterole

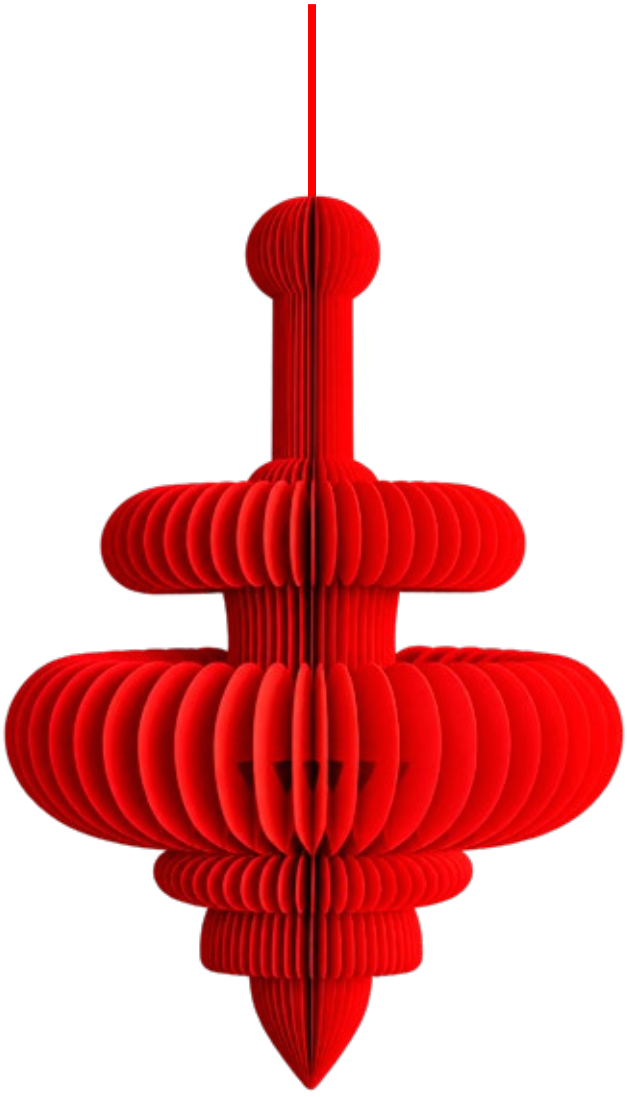
25.12.2026

Artbistrot

20:00 – 01:00

Ζήστε μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία με το à la carte μενού του Artbistrot, γεμάτο ξεχωριστές εορταστικές προτάσεις, συνοδεία ζωντανής μουσικής.

Experience a unique culinary journey with our à la carte menu, featuring exceptional festive creations, accompanied by live music.



25.12.2026



NEW YEAR'S EVE

31.12.2026

Cafezoe

NEW YEAR'S BUFFET

21:00 - 03:00

LIVE MUSIC

140€ άτομο | person

Live Stations

Ψητό μοσχάρι κόντρα / Σολομός Gravlax / Ψητό χοιρινό μπούτι
Roast beef striploin / Salmon Gravlax / Roast leg of pork

•

Mixed Salads

Σαλάτα Panzanella, ντομάτα, αγγούρι, κόκκινο κρεμμύδι, ελιές
Panzanella salad, tomato, cucumber, red onion, olives

Ψητά λαχανικά, κατσικίσιο τυρί, σάλτσα λεμονιού με βασιλικό
Roasted vegetables, goat cheese, lemon basil dressing

Παντζάρια, κατσικίσιο τυρί, καρύδια, μικρά φύλλα σπανάκι
Beetroot, goat cheese, walnuts, baby spinach

Πατατοσαλάτα, καπνιστό μπέικον, βραστό αυγό, φρέσκο κρεμμυδάκι
Potato salad, smoked bacon, boiled egg, spring onion

Τρίχρωμη κινόα, τοματίνια, αγγούρι, αβοκάντο
Quinoa tricolour, cherry tomatoes, cucumber, avocado

Πλιγούρι, σπόροι ροδιού, αμύγδαλα, φρέσκο κρεμμυδάκι, ανθότυρο, ρόδι
Bulgur wheat, pomegranate seeds, almonds, spring onion, anthotiro, pomegranate

Χταπόδι, τοματίνια, σέλινο, πατάτα baby, κρεμμύδι, κάπαρη
Octopus, cherry tomatoes, celery, baby potatoes, shallots, capers

Ελληνική σαλάτα, ντομάτα, αγγούρι, κάπαρη, κρεμμύδι, πράσινες πιπεριές, τυρί φέτα
Greek salad, tomato, cucumber, capers, pickled red onion, green peppers, feta cheese

•

Salad Bar & Συνοδευτικά | *Salad Bar & Condiments*

•

Πιατέλες | *Platters*

Θαλασσινών / Τυριών / Αλλαντικών
Seafood / Cheese / Charcuterie

31.12.2026

Σούπα | *Soup*

Κονσομέ μοσχαριού | *Beef consommé*

•

Ζεστά πιάτα | *Hot Dishes*

Πατάτες Dauphinoise
Potatoes Dauphinoise

Παραδοσιακή τυρόπιτα
Traditional cheese pie

Ψητά μικρά λαχανικά με μέλι, δεντρολίβανο
Roasted vegetables with honey, rosemary

Μυρωδάτο ρύζι μπασμάτι, καραμελωμένο κρεμμύδι
Fragrant Basmati Rice with Caramelised Onion

Νιόκι πατάτας, πέστο βασιλικού
Gnocchi with basil pesto

Φιλέτο τσιπούρας στη σχάρα, σελινόριζα με άγρια χόρτα
Grilled dorado fillet with celeriac root purée

Κοτόπουλο ψητό, σάλτσα φασκόμηλου
Grilled boneless chicken with sage gravy sauce

Αρνίσιο μπούτι γεμιστό με πιπεριές «Φλωρίνης», γραβιέρα
Lamb leg wrapped stuffed with "Florinis" peppers and graviera cheese

Μοσχαράκι βραστό με τομάτα, καρότο
Beef casserole with tomato, carrot

•

Επιδόρπια | *Desserts*

Μελομακάρονα / Κουραμπιέδες / Δίπλες
Melomakarona / Kourabiedes / Diples

Βασιλόπιτα
"Vasilopita" cake

Σοκολατένιος κορμός / Κορμός αμυγδάλου
Chocolate yule log cake / Almond yule log cake

Macarons, Τάρτα με καρύδια πεκάν
Macarons, Pecan tart

Σαραγλί / Ρεβάνι
Traditional Greek Desserts: Saragli / Revani

Φρεσκοκομμένα φρούτα
Sliced fresh fruits

•

Pastry Live Station

Μιλφέιγ φράουλας | *Strawberry Millefeuille*

31.12.2026

Artbistrot

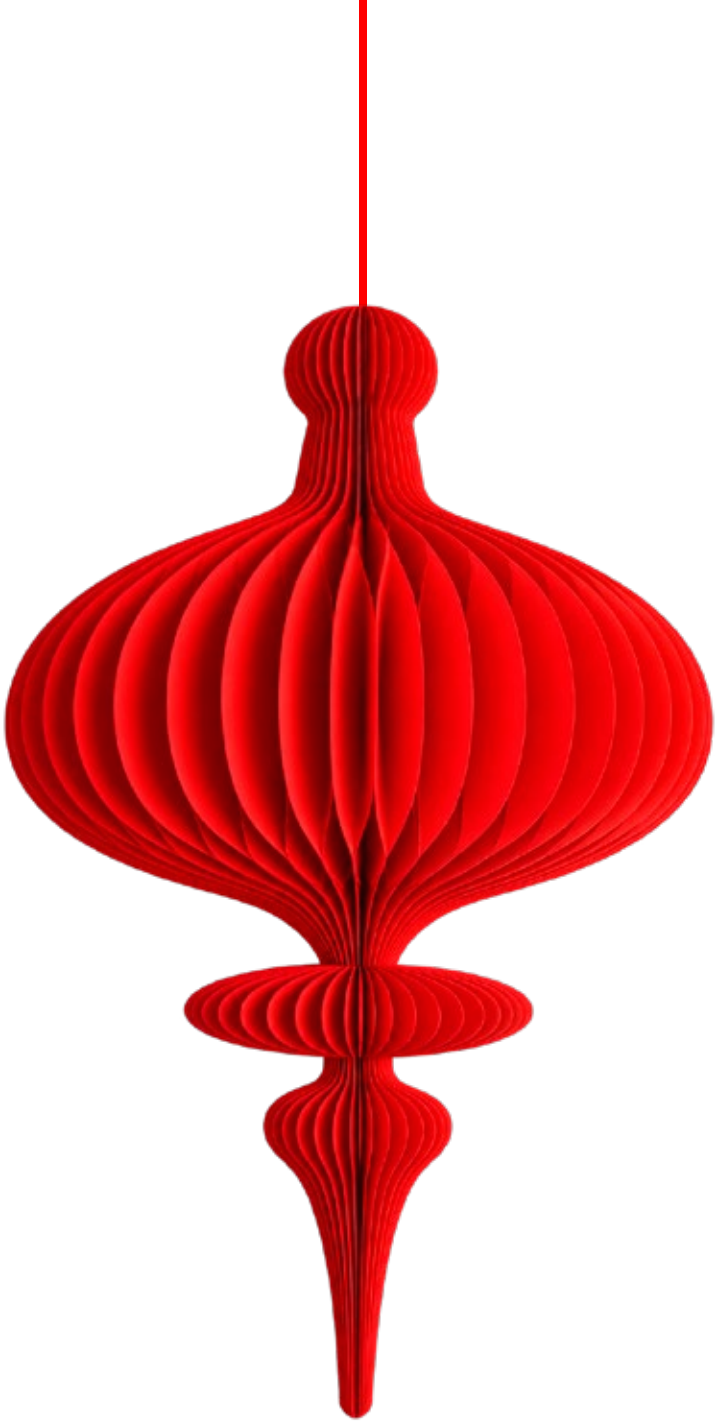
20:00 – 01:00

Ζήστε μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία με το à la carte μενού του Artbistrot, γεμάτο ξεχωριστές εορταστικές προτάσεις, συνοδεία ζωντανής μουσικής.

Experience a unique culinary journey with our à la carte menu, featuring exceptional festive creations, accompanied by live music.



31.12.2026



NEW YEAR'S DAY
01.01.2027

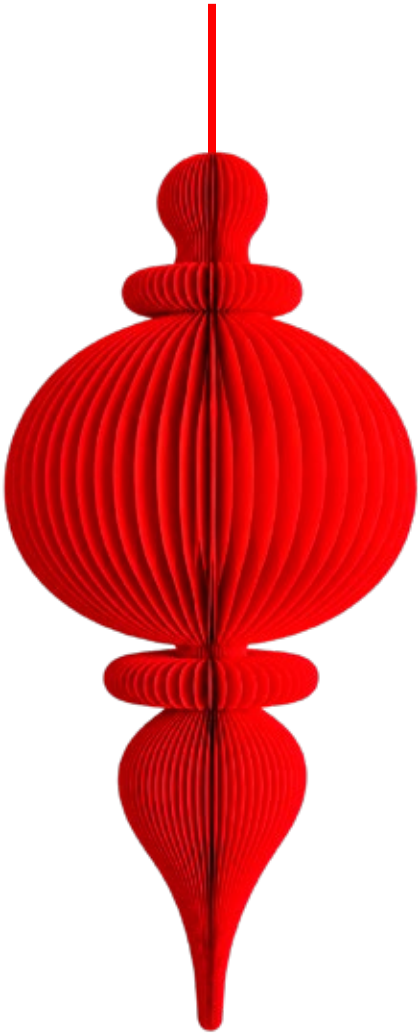
Cafezoe

CHAMPAGNE BREAKFAST
05:00 - 11:00

Ξεκινήστε τη νέα χρονιά με ένα πλούσιο πρωινό μπουφέ.

Celebrate the first day of the year with a lavish champagne breakfast buffet.

36€ άτομο | person



01.01.2027

Cafezoe

NEW YEAR'S BUFFET
12:30 - 16:00

LIVE MUSIC

120€ άτομο | person

Live Stations

Ψητό μοσχαρίσιο striploin | *Roast beef striploin*

Σιγομαγειρεμένο Μοσχαρίσιο Μπούτι Γάλακτος | *Slow-Cooked Leg of Veal*

Prosciutto Di Parma

•

Mixed Salads

Πολίτικη σαλάτα, λευκό λάχανο, κόκκινο λάχανο, καρότο
Politiki salad, white cabbage, red cabbage, carrot

Σαλάτα Fattoush, ντομάτα, αγγούρι, μαρούλι, πράσινη πιπεριά, ραπανάκι
Fattoush salad, tomato, cucumber, romaine lettuce, green bell pepper, cherry radish

Bocconcini μοτσαρέλα, τοματίνια, φύλλα βασιλικού, σάλτσα βαλσάμικο
Bocconcini mozzarella, cherry tomatoes, basil leaves, balsamic glaze

Κους κους, κολοκύθα, κόκκινες πιπεριές ψητές
Couscous, pumpkin, grilled red peppers

Μαυρομάτικα φασόλια, πολύχρωμες πιπεριές, τοματίνια
Black-eyed bean salad, colourful bell peppers, cherry tomatoes

Σαλάτα αβοκάντο μάνγκο, ανανάς, γαρίδες, κόκκινο κρεμμύδι πίκλα
Mango avocado salad, pineapple, prawns, pickled red onion

Σαλάτα Cobb, μαρούλι, τοματίνια, στήθος κοτόπουλου, τραγανό μπέικον, μπλε τυρί
Cobb salad, romaine lettuce, cherry tomato, chicken breast, crispy bacon, blue cheese

Ελληνική σαλάτα, ντομάτα, αγγούρι, κάπαρη, κρεμμύδι, πράσινες πιπεριές, κρίταμο, φέτα
Greek salad, tomato, cucumber, capers, pickled red onion, green peppers, feta cheese

•

Salad Bar & Συνοδευτικά | *Salad Bar & Condiments*

•

Πιατέλες | *Platters*

Ψαριού / Τυριών / Αλλαντικών
Fish / Cheese / Charcuterie

01.01.2027

Σούπα | *Soup*

Κρεμμυδόσουπα, κρουτόν τυριού γραβιέρας
Onion soup, Gruyère croutons

•

Ζεστά πιάτα | *Hot Dishes*

Ψητές πατάτες baby με σκόρδο και δεντρολίβανο
Roasted baby potatoes with garlic and rosemary

Πρασόπιτα
Leek pie

Κουνουπίδι gratin
Cauliflower gratin

Ψητά λαχανικά με μέλι, δεντρολίβανο, σκόρδο
Roasted vegetables with honey, rosemary, garlic

Ραβιόλια με σπανάκι και ρικότα, με σάλτσα κρέμας
Spinach and ricotta ravioli with cream sauce

Φιλέτο σολομού με κρούστα μυρωδικών και σάλτσα βουτύρου λεμονιού
Salmon Fillet with Herb Crust and lemon butter sauce

Γεμιστό στήθος κοτόπουλου με σπανάκι, λιαστή ντομάτα, ροζ σάλτσα
Stuffed chicken breast with spinach, sun-dried tomato, pink sauce

Αργοψημένο αρνίσιο κότσι, πουρές καπνιστή μελιτζάνας
Slow-Cooked Lamb Shank, smoked eggplant purée

•

Επιδόρπια | *Desserts*

Μελομακάρονα / Κουραμπιέδες / Δίπλες
Melomakarona / Kourabiedes / Diples

Βασιλόπιτα | *Vasilopita cake*

Κορμός πραλίνα σοκολάτας
Chocolate praline yule log cake

Strudel μήλου | *Apple strudel*

Τάρτα με φρούτα του πάθους | *Passion fruit tart*

Cheesecake λευκής σοκολάτας & τζίντζερ
White chocolate & ginger cheesecake

Γαλακτομπούρεκο / Καναΐφι
Traditional Greek Desserts: Galaktompoureko / Kataifi

Φρεσκοκομμένα φρούτα | *Sliced fresh fruits*

•

Pastry Live Station

Λουκουμάδες με μέλι / Nutella / καρύδια / μπανάνα
Loukoumades, served with honey / Nutella / walnuts / banana

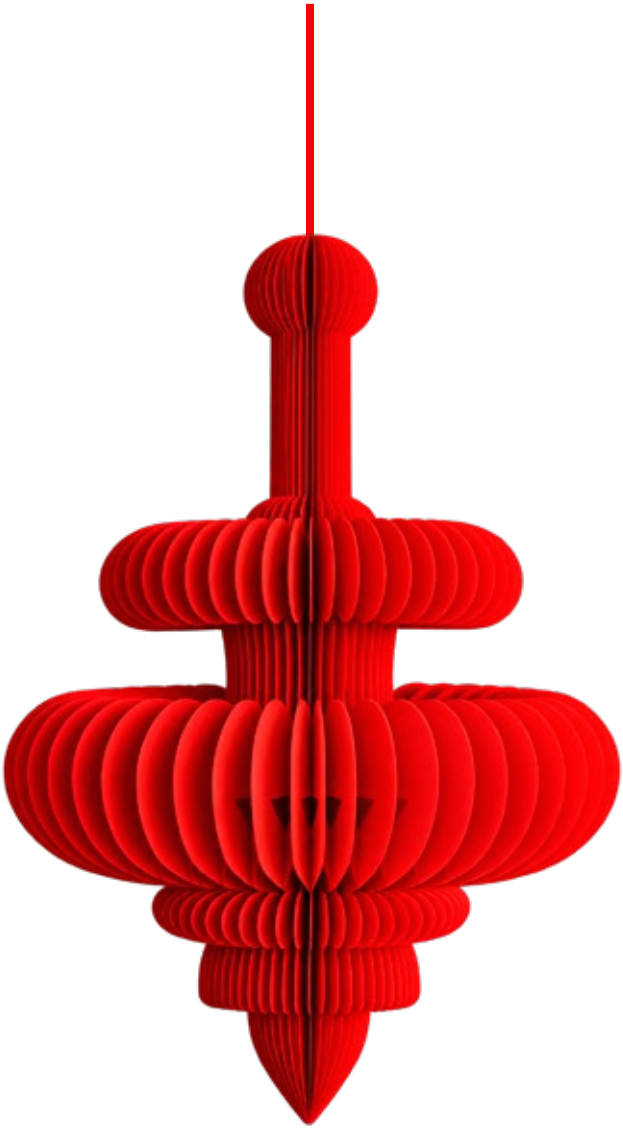
01.01.2027

Artbistrot

20:00 – 01:00

Ζήστε μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία με το à la carte μενού του Artbistrot, γεμάτο ξεχωριστές εορταστικές προτάσεις, συνοδεία ζωντανής μουσικής.

Experience a unique culinary journey with our à la carte menu, featuring exceptional festive creations, accompanied by live music.



01.01.2027

Festive Delights at Home

Αν θέλετε να υποδεχτείτε συγγενείς και φίλους στη ζεστασιά του σπιτιού σας, με ένα ξεκούραστο αλλά υπέροχο γιορτινό γεύμα, οι σεφ του ξενοδοχείου αναλαμβάνουν να σας ετοιμάσουν τα πιο γιορτινά πιάτα.

If you wish to welcome family and friends into the warmth of your home with a relaxing yet wonderful festive meal, the hotel's chefs will prepare the most festive dishes for you.

Ψητή γαλοπούλα με γέμιση | *Roast turkey with stuffing*

155€ έως 8 άτομα | *serves up to 8 people*

•

Ψητό χοιρινό γάλακτος | *Roast suckling pig*

190€ έως 8 άτομα | *serves up to 8 people*

•

Μοσχαρίσιο φιλέτο Wellington | *Beef fillet Wellington*

295€ έως 8 άτομα | *serves up to 8 people*

•

Χριστουγεννιάτικος κορμός | *Christmas log cake*

Κάστανο, Σοκολάτα & Αμύγδαλο | *Chestnut, Chocolate & Almond*
75€

Για παραγγελίες καλέστε το (+30) 210 920 6777 έως 18 Δεκεμβρίου για τα Χριστούγεννα ή έως 24 Δεκεμβρίου για την Πρωτοχρονιά.

For orders, please call (+30) 210 920 6777 by December 18 for Christmas or by December 24 for New Year's.



Merry in the City
Your Festive Escape

19.12.26 / 06.01.27

Από 180€ | *From 180€*

Η διαμονή σας περιλαμβάνει:
Your stay includes:

Διαμονή σε μονόκλινο ή δίκλινο Classic δωμάτιο,
με early check-in & late check-out, κατόπιν διαθεσιμότητας
Single or Double Classic Room with early check-in
& late check-out, subject to availability

•

Εορταστικό καλωσόρισμα κατά την άφιξή σας
A festive welcome upon arrival

•

Πλούσιο buffet πρωινό στο Cafezoe
Sumptuous buffet breakfast at Cafezoe

•

20% έκπτωση στο Artbistrot | 20% off at Artbistrot

•

Δωρεάν στάθμευση, κατόπιν διαθεσιμότητας
Complimentary parking, subject to availability

•

Ένα μοναδικό στολίδι για το χριστουγεννιάτικο δέντρο σας
A unique ornament for your Christmas tree

Κρατήσεις | Reservations:

(+30) 210 920 6000 | athens-ic@donkeyhotels.gr

Όροι & Προϋποθέσεις | Terms & Conditions

Η τιμή ισχύει ανά δωμάτιο, ανά διανυκτέρευση και περιλαμβάνει όλους τους φόρους. Η έκπτωση στο Artbistrot δεν ισχύει για τις 24 & 31 Δεκεμβρίου. Ισχύει η προβλεπόμενη πολιτική ακύρωσης του ξενοδοχείου. The rate is valid per room, per night, and includes all applicable taxes. The discount at Artbistrot is not valid on 24 or 31 December. The hotel's standard cancellation policy applies.

