



XMAS

SPIRIT

IN TOWN

Festivities at



ATHENAEUM
INTERCONTINENTAL.
ATHENS

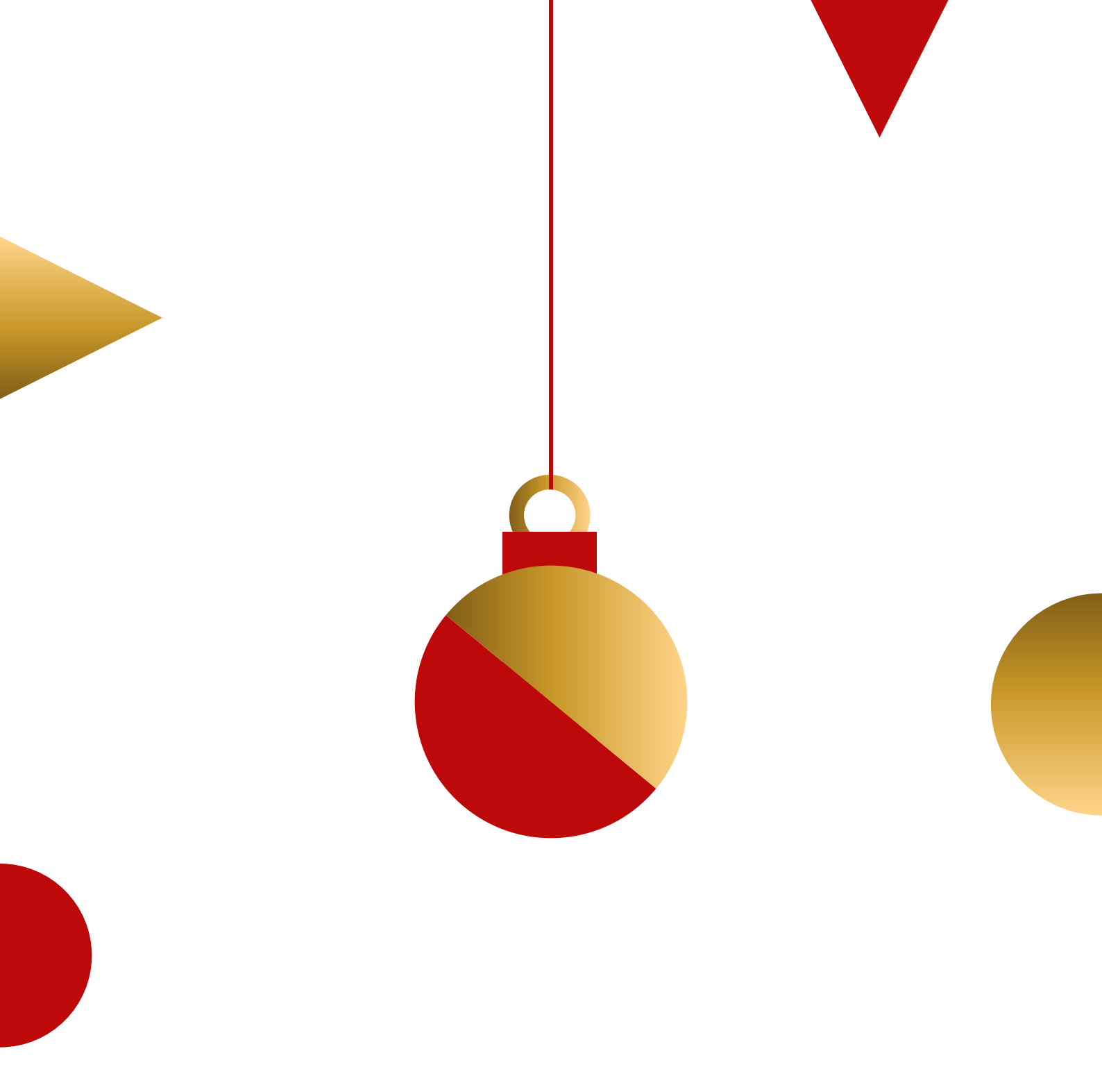
Artlounge

Αυτές τις γιορτές, απολαύστε εκλεκτά εορταστικά γλυκά στο Artlounge. Από 22.12.25 έως 01.01.26, 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 / **22.12.2025**
01.01.2026



CHRISTMAS
EVE / 24.12.2025

Première

CHRISTMAS EVE

21:30 - 02:00

LIVE MUSIC

140€ άτομο | person

Gougère

παρμεζάνα, λάδι τρούφας
parmesan, truffle oil



Κήπος | *Garden*

ζελέ από νερό ντομάτας, αστακός, γαρίδα, πουρές παντζάρι, πουρές αρακά, φρέσκα μυρωδικά
tomato water gel, lobster, shrimp, beetroot purée, pea purée, herbs



Σελινόριζα & καβούρι | *Celeriac & crab*

σχοινόπρασο, φουντούκια, αφρός κάρυ
chives, hazelnuts, curry foam



Vitello Tonnato

μοσχάρι γάλακτος, τόνος, κάπαρη, κρίταμο
veal, tuna, capers, samphire



Γαλοπούλα | *Turkey*

στήθος γεμιστό, υφές από γλυκοπατάτα, μαύρη τρούφα, σάλτσα φασκόμηλο
stuffed breast, textures of sweet potato, black truffle, sage sauce



Παρφέ κατσικίσιου τυριού | *Goat Cheese Parfait*

κρέμα κάστανο, ζελέ αχλάδι, παστέλι από pecan
chestnut crèmeux, pear gel, pecan Florentine



Γλυκές Μπουκιές, Καφές ή Τσάι

Petits Fours, Coffee or Tea

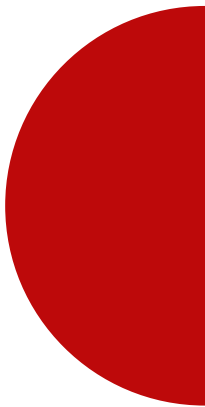
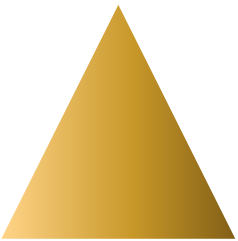
24.12.2025

ArtBistrot

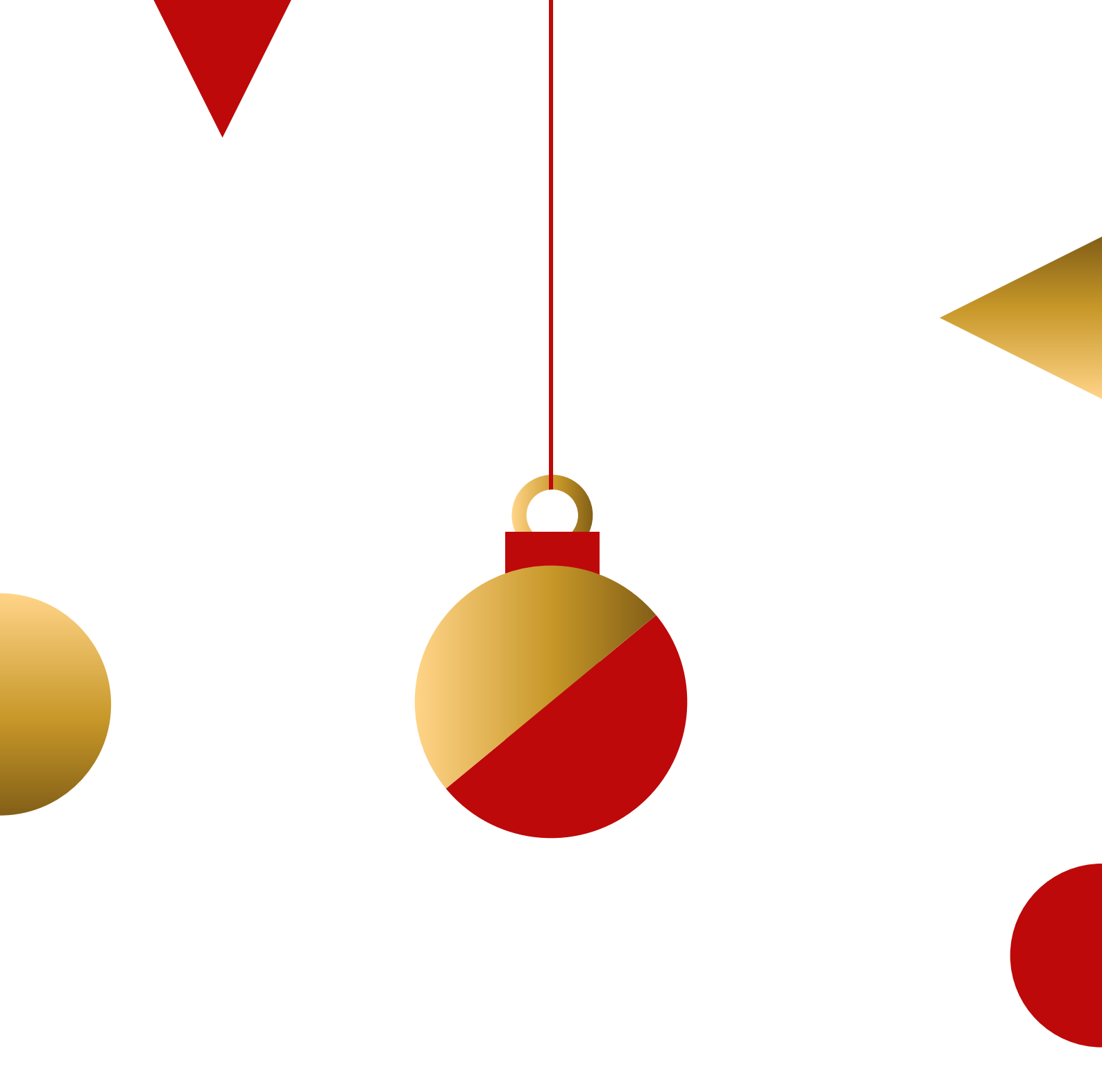
20:00 – 01:00

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.



24.12.2025



**CHRISTMAS
DAY / 25.12.2025**

CAFEZOE

CHRISTMAS BUFFET

12:30 - 16:00

LIVE MUSIC

100€ άτομο | person

Live Stations

Γεμιστή Ψητή Γαλοπούλα / Σολομός Gravlax / Χοιρινό μπούτι
Roast turkey with stuffing / Salmon Gravlax / Roast leg of pork

Σαλάτες | *Salads*

Πράσινο μαρούλι, ραντίτσιο, φινόκιο, θρυμματισμένα αμύγδαλα, μπλε τυρί, κόκκινα μήλα τουρσί
Green lettuce, radicchio, fennel, crushed almonds, blue cheese, pickled red apples

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

Σαλάτα κους κους, τοματίνια, αγγούρι, ανθότυρο, καρύδια, φρέσκα μυρωδικά, σπόροι ροδιού
Cous cous salad, tomato cherry, cucumber, anothiro, walnuts, pomegranate

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
Potato cubes, red onion, celery, gherkins, crispy bacon, boiled egg

Κολοκύθα, γλυκοπατάτα, παντζάρι, ρόκα, κατσικίσιο τυρί, cranberries
Pumpkin, sweet potato, beetroot, rucola, goat cheese, cranberries

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

Salad Bar & Συνοδευτικά | *Salad Bar & Condiments*

Πιατέλες | *Platters*

Ψαριού / Τυριών / Αλλαντικών
Fish / Cheese / Charcuterie

25.12.2025

Σούπα | *Soup*

Κοτόπουλο αυγολέμονο
Chicken avgolemono



Ζεστά πιάτα | *Hot Dishes*

Ψητές πατάτες baby με σκόρδο & δεντρολίβανο
Roast baby potatoes with garlic & rosemary

Σπανακοτυρόπιτα
Traditional spinach cheese pie

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

Ρύζι σαφράν, πράσινα φασόλια, cashews nut, αποξηραμένα cranberry, σταφίδες, φρέσκα μυρωδικά
Saffron rice with green beans, cashews, dried cranberries, raisins, fresh herbs

Νιόκι με σάλτσα κρέμας blue cheese, 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, τυρί γραβιέρα
Roast leg of lamb filled with bell peppers, spinach, graviera cheese

Αγριογούρουνο στιφάδο
Wild boar stew with onions



Επιδόρπια | *Desserts*

Μελομακάρονα / Κουραμπιέδες / Δίπλες
Traditional festive desserts: Melomakarona, Kourabiedes, Diples

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

Λεμονόπιτα, Cheese cake με βατόμουρο, Ραβλόνα με ανάμεικτα μούρα
Lemon pie, Raspberry cheesecake, Pavlova mix berries

Ελληνικά γλυκά «γιαννιώτικο» και «μπακλαβάς»
Greek Desserts: "Gianniotiko" & "Baklava"

Φρέσκα φρούτα
Fresh Fruits

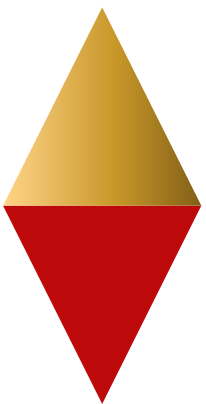
25.12.2025

ArtBistrot

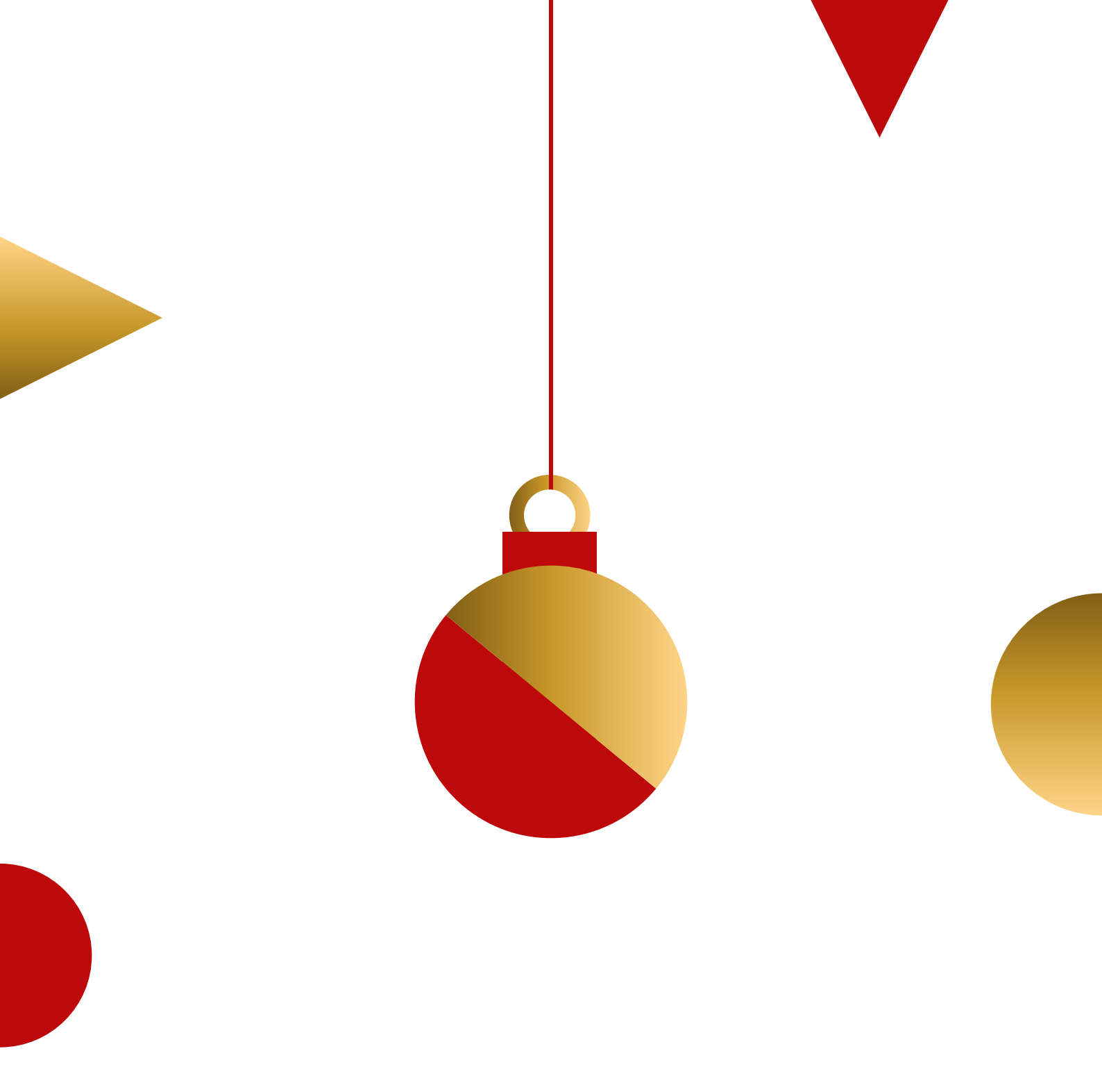
20:00 – 01:00

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.



25.12.2025



**NEW YEAR'S
EVE / 31.12.2025**

Première

NEW YEAR'S EVE

22:00 - 03:00

LIVE MUSIC

230€ άτομο | person

Συκώτι χήνας brûlée | *Foie gras brûlée*

μπριός, καστανή ζάχαρη
brioche, brown sugar



Μικρά παντζάρια | *Baby beetroots*

φασολάκια, αυγά ορτυκιού, ντοματίνια confit, καπαρόφυλλα
French beans, quail eggs, cherry tomatoes confit, caper leaves



Bisque αστακού | *Lobster bisque*

αφρός σαφράν, σχοινόπρασο
saffron foam, chives



Ravioli

άγρια μανιτάρια, σπανάκι, κρέμα Πεκορίνο
wild mushrooms, spinach, Pecorino cream



Μοσχαρίσιο Chateaubriand | *Beef Chateaubriand*

μικρά καρότα, παστινάκι, ρέβα, αφρός πατάτας, καμένο πράσο, σάλτσα Μαυροδάφνης
baby carrots, parsnip, turnip, potato foam, burnt leek, Mavrodaphne sauce



Μους Σαμπάνιας | *Champagne mousse*

ζελέ βατόμουρο, παγωτό δυόσμου, μπισκότο βανίλιας, κρέμα λευκής σοκολάτας
blackberry gel, peppermint ice cream, vanilla biscuit, white chocolate cream



Γλυκές Μπουκιές, Καφές ή Τσάι

Petits Fours, Coffee or Tea

Στην τιμή περιλαμβάνεται ένα ποτήρι σαμπάνια ανά άτομο.
The price includes a glass of champagne per person.

31.12.2025

CAFEZOE

NEW YEAR'S BUFFET

22:00 - 03:00

LIVE MUSIC

130€ άτομο | person

Live Stations

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

Σαλάτες | Salads

Σαλάτα Panzanella με ντομάτα, αγγούρι, κόκκινο κρεμμύδι, βασιλικό, φρυγανισμένο ψωμί, ελιές
Panzanella salad with tomato, cucumber, red onion, basil, toasted bread, olives

Ψητά λαχανικά, κατσικίσιο τυρί
Roast vegetables, goat cheese

Παντζάρια, κατσικίσιο τυρί, ψητά καρύδια, baby σπανάκι
Beetroot, goat cheese, roast walnuts, baby spinach

Πατατοσαλάτα, καπνιστό μπέικον, αυγό, φρέσκο κρεμμυδάκι, Dijon, μαγιονέζα, γιαούρτι
Potato salad, smoked bacon, egg, spring onion, Dijon, mayo, yogurt

Τρίχρωμη κινόα, τοματίνια, αγγούρι, αβοκάντο, φρέσκο κρεμμυδάκι, κόλιανδρο
Quinoa tri-colour, cherry tomato, cucumber, avocado, spring onion, coriander

Πλιγούρι, ρόδι, αμύγδαλα, μαϊντανός, φρέσκο κρεμμυδάκι, ανθότυρο
Bulgur, pomegranate, almonds, parsley, spring onion, anthotiro

Σαλάτα αβοκάντο μάνγκο, ανανάς, γαρίδες, κόκκινο κρεμμύδι, πιπεριά jalapeno, κόλιανδρο, μαρούλι
Mango avocado salad, pineapple, prawns, red onion, jalapeno pepper, coriander, lettuce

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

Salad Bar & Συνοδευτικά | Salad Bar & Condiments

Πιατέλες | Platters

Τυριών / Αλλαντικών / Θαλασσινών
Cheese / Charcuterie / Seafood

31.12.2025

Σούπα | *Soup*

Κονσομέ μόσχου | *Beef consommé*



Ζεστά πιάτα | *Hot Dishes*

Πατάτες Dauphinoise | *Dauphinoise potatoes*

Παραδοσιακή τυρόπιτα | *Traditional cheese pie*

Ψητά μικρά λαχανικά με μέλι, δεντρολίβανο, σκόρδο
Roast vegetables with honey, rosemary and garlic

Ρύζι μπασμάτι με καραμελωμένο κρεμμύδι και αποξηραμένο βερίκοκο
Basmati rice with caramelized onion and dry apricots

Νιόκι πατάτας, πέστο βασιλικού
Gnocchi with basil pesto

Φιλέτο τσιπούρας στη σχάρα, πουρές σελινόριζας με άγρια χόρτα
Grilled dorado fillet with celeriac root purée and wild greens

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

Αρνίσιο μπούτι τυλιγμένο με αμπελόφυλλα, γεμιστό με πιπεριές «Φλωρίνης» και γραβιέρα
Lamb leg wrapped with vine leaves, stuffed with Florina peppers and graviera cheese

Μοσχαράκι βραστό με τομάτα, καρότο, σέλινο, πατάτα, αρακάς
Beef casserole with tomato, carrot, celery, potato, green peas



Επιδόρπια | *Desserts*

Μελομακάρονα / Κουραμπιέδες / Δίπλες / Βασιλόπιτα
Traditional festive desserts: Melomakarona / Kourabiedes / Diples / Vasilopita cake

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

Τάρτα φρούτων | *Fruit tart*

Brownie με καρύδια | *Walnut brownies*

Σαραγλί / Ρεβάνι | *Greek desserts: Saragli / Revani*

Ποικιλία φρέσκων φρούτων | *Fresh fruit*



Pastry Live Station

Μιλφέιγ φράουλας | *Strawberry Millefeuille*

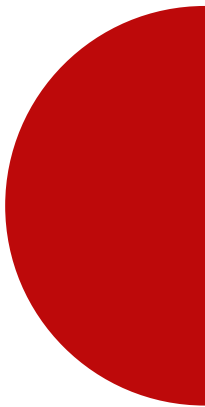
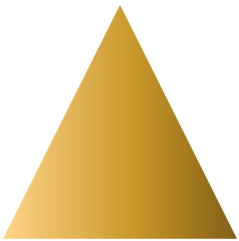
31.12.2025

ArtBistrot

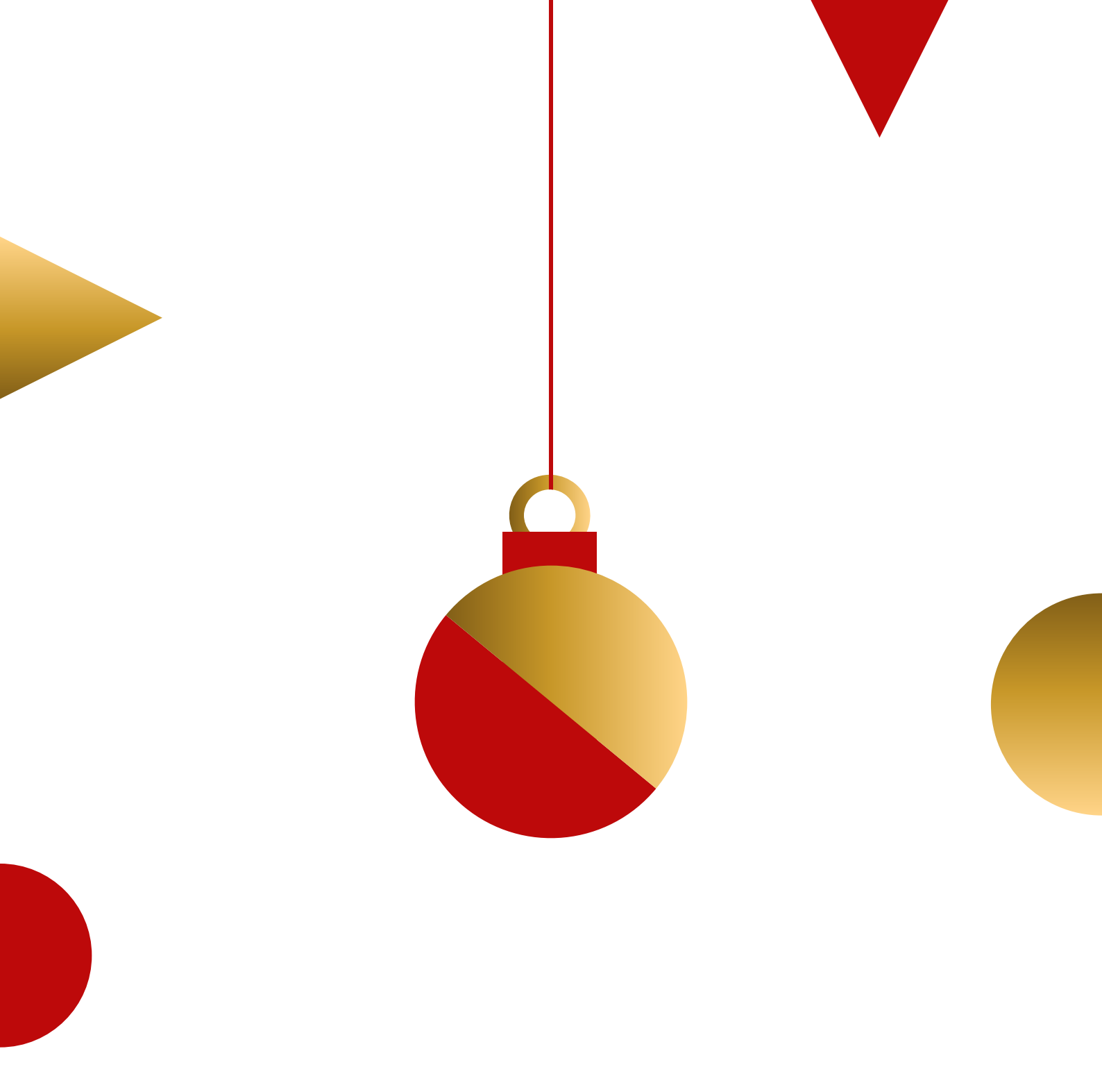
20:00 – 01:00

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.



31.12.2025



**NEW YEAR'S
DAY / 01.01.2026**

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



01.01.2026

CAFEZOE

NEW YEAR'S BUFFET

12:30 - 16:00

LIVE MUSIC

110€ άτομο | person

Live Stations

Ψητό μοσχαρίσιο striploin | *Roast beef striploin*

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

Prosciutto Di Parma



Σαλάτες | *Salads*

Πολίτικη σαλάτα, λευκό λάχανο, κόκκινο λάχανο, καρότο, σέλινο, κόκκινη πιπεριά
Politiki salad, white cabbage, red cabbage, carrot, celery, red bell pepper

Σαλάτα Fattoush, ντομάτα, αγγούρι, μαρούλι, πράσινη πιπεριά, ραπανάκι, αραβικό ψωμί
Fattoush salad, tomato, cucumber, romaine lettuce, green bell pepper, radish, Arabic bread

Bocconcini μοτσαρέλα, τοματίνια, φύλλα βασιλικού
Bocconcini mozzarella, cherry tomatoes, basil leaves

Κους κους, κολοκύθα, κόκκινες πιπεριές ψητές, μέντα, φρέσκο κρεμμυδάκι, κύμινο, σκόρδο, ντρέσινγκ λεμονιού
Couscous, pumpkin, grilled red peppers, mint, spring onion, cumin, garlic, lemon dressing

Μαυρομάτικα φασόλια, πολύχρωμες πιπεριές, ντοματίνια, σέλινο, κόκκινο κρεμμύδι
Black-eyed bean salad, colourful bell peppers, cherry tomatoes, celery, red onion

Χταπόδι, ντοματίνια, σέλινο, πατάτες baby, μαϊντανός, κόλιανδρο
Octopus, cherry tomatoes, celery, baby potatoes, parsley, coriander

Σαλάτα Cobb, μαρούλι, ντοματίνια, στήθος κοτόπουλου, μπέικον, blue cheese, αυγό, αβοκάντο, κόκκινο κρεμμύδι
Cobb salad, romaine lettuce, cherry tomatoes, chicken breast, bacon, blue cheese, boiled egg, avocado, red onion

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



Salad Bar & Συνοδευτικά | *Salad Bar & Condiments*



Πιατέλες | *Platters*

Ψαριού / Τυριών / Αλλαντικών | *Fish / Cheese / Charcuterie*

01.01.2026

Σούπα | *Soup*

Κρεμμυδόσουπα, κρουτόν τυριού γραβιέρα
Onion soup, gruyere cheese croutons



Ζεστά πιάτα | *Hot Dishes*

Ψητές πατάτες baby με σκόρδο & δεντρολίβανο
Roast baby potatoes with garlic & rosemary

Πρασόπιτα | *Leek pie*

Κουνουπίδι gratin | *Cauliflower gratin*

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

Ραβιόλι σπανάκι με σάλτσα κρέμας
Spinach 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
Chicken breast filled with spinach, sun-dried tomato, and pink sauce

Αργοψημένο αρνίσιο κότσι, πουρές καπνιστή μελιτζάνας, jus αρνιού
Slow-cooked lamb shank, smoked eggplant puree, and lamb jus



Επιδόρπια | *Desserts*

Μελομακάρονα / Κουραμπιέδες / Δίπλες / Βασιλόπιτα
Traditional festive desserts: Melomakarona / Kourabiedes / Diples / Vasilopita cake

Κορμός πραλίνα σοκολάτας / Strudel μήλου
Chocolate praline yule log cake / Apple strudel

Τάρτα με φρούτα του πάθους
Passion fruit tart

Cheesecake λευκής σοκολάτας & τζίντζερ
White chocolate & ginger cheesecake

Γαλακτοπούρεκο / Κανταΐφι
Greek desserts: Galaktompourekko / Kataifi

Φρέσκα φρούτα | *Fresh Fruits*



Pastry Live Station

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

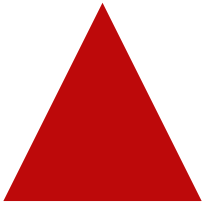
01.01.2026

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.



01.01.2026

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*

145€ έως 8 άτομα | *serves up to 8 people*



Ψητό χοιρινό γάλακτος | *Roast suckling pig*

180€ έως 8 άτομα | *serves up to 8 people*



Μοσχαρίσιο φιλέτο Wellington | *Beef fillet Wellington*

280€ έως 8 άτομα | *serves up to 8 people*

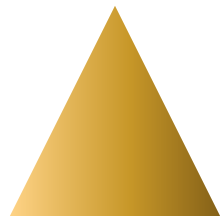


Χριστουγεννιάτικος κορμός | *Christmas log cake*

Κάστανο, Σοκολάτα & Αμύγδαλο | *Chestnut, Chocolate & Almond*
70€

Για παραγγελίες καλέστε το (+30) 210 920 6777 έως 19 Δεκεμβρίου για τα Χριστούγεννα ή έως 26 Δεκεμβρίου για την Πρωτοχρονιά.

For orders, please call (+30) 210 920 6777 by December 19 for Christmas or by December 26 for New Year's.



Festive Getaway

Από 169€ | *From 169€*

Ζήστε τη μαγεία των γιορτών μαζί μας! Από 19 Δεκεμβρίου έως 6 Ιανουαρίου απολαύστε μια ξεχωριστή διαμονή με:

Experience the magic of the holidays with us! From December 19 to January 6 enjoy a memorable stay with:

Μονόκλινο ή Δίκλινο Classic Δωμάτιο
Single or Double Classic Room



Πλούσιο πρωινό σε μπουφέ στο Cafezoe
Sumptuous buffet breakfast at Cafezoe

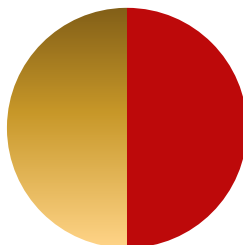


20% έκπτωση στο Artbistrot*
*20% discount at Artbistrot**



Δωρεάν στάθμευση (κατόπιν διαθεσιμότητας)
Free parking (subject to availability)

*Εξαιρούνται οι ημερομηνίες: 24 & 31 Δεκεμβρίου | Excluded dates: December 24 & 31



Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους.

Κρατήσεις: (+30) 210 920 6000, (+30) 210 920 6777, athens-ic@donkeyhotels.gr

Rates are inclusive of all taxes.

Reservations: (+30) 210 920 6000, (+30) 210 920 6777, athens-ic@donkeyhotels.gr

