hill
ATHENS
more than a bistrot

Καλώς ορίσατε στο Hill Athens

Είμαστε πραγματικά χαρούμενοι που σας έχουμε εδώ.

Η αγάπη μας για την ελληνική κουζίνα, όχι μόνο τις συνταγές, αλλά και τις ιστορίες,
τους ανθρώπους και τη γη πίσω από αυτές δημιουργησε τον “λόφο της Αθήνας”.
Κάθε πιάτο που σερβίρουμε φτιάχνεται με υλικά που εμπιστευόμαστε,
από μικρούς παραγωγούς που νοιάζονται για αυτό που δημιουργούν.

Έχουμε επίσης επιλέξει κρασιά που αγαπάμε πραγματικά, τα περισσότερα από αυτά
προέρχονται από ελληνικούς αμπελώνες που πιστεύουμε ότι αξίζουν την προσοχή σας.

Ελπίζουμε να νιώσετε σαν στο σπίτι σας και να το απολαύσετε.

Σας ευχαριστούμε που είστε εδώ.
Η ομάδα του Hill Athens

Lunch
(12:00 - 18:00)

Welcome to Hill Athens

We’re truly happy to have you here.

This place was born out of our love for real Greek food, not just the recipes, but the stories,
the people, the land behind them. Every dish we serve is made with ingredients
we trust, from small producers who care deeply about what they do.
You’ll find simple things on your plate, but nothing ordinary.

We’ve also chosen wines we genuinely love, most of them are from
Greek vineyards that we believe deserve your attention.

Whether you’re visiting from far away or just down the street, we hope you feel at home
and that your time here brings you joy, flavor, and maybe a little something to remember.

Thank you for joining us.
The Hill Athens Team

Σε περίπτωση που παρουσιάζετε αλλεργία σε κάποιο προϊόν παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις: Σέρβις 16%, δημοτικός φόρος 0,5%. Αναψυκτικά ποτά Φ.Π.Α. 24%, οινοπνευματώδη Φ.Π.Α. 24%. Χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο έξτρα παρθένο απο το Κρανίδι Αργολίδας. Το μοσχαρίσιο κρέας ειναι ράτσα Black Angus. Το ηλιέλαιο ειναι ραφινέ απομαργαρινωμένο. Τα θαλασσινά και κρέατα είναι νωπά εκτός το χταπόδι, το καλαμάρι και το αρνί που είναι κατεψυγμένα. Ολα τα γλυκά και το ψωμί παρασκευάζονται εντός του καταστήματος. Η κουζίνα δεν χρησιμοποιεί φούρνο μικροκυμάτων.

Executive Chef: Δημητριάδης Δημήτρης
Chef de Cuisine: Κωνσταντίνος Μπρίνιας
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Πέτρος Πίκουλας

In case you have an allergy to a product or an ingredient please inform us. The shop is a classified deluxe restaurant. In the aforementioned prices, all legal surcharges have been included, i.e. service 16%, municipal tax 0,5%, drinks VAT 24%, alcoholic drinks VAT 24%. We use extra virgin olive oil from Kranidi Argolis. Veal is a Black Angus breed. The sunflower oil is refined. Seafood and meats are fresh, except octopus, calamari and lamb are frozen. All pastries and breads are baked in house. The kitchen does not use microwave.

Executive Chef: Dimitriadis Dimitris
Chef de Cuisine: Konstantinos Brinias
Responsible for the law: Peter Pikoulas

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο.

Le magasin est oblige d’ avoir des cartes imprimees dans une place specifique a cote de la sortie, pour l’ expression de quelconque protestation.

Das gescbart ist verpflichtey fragebogen in cinem besimmeten platz neben dem ausganc fur beschwerdern der kunden zu verfugen.

Il negozio si obbliga a disporre moduli al posto riservato presso l’ uscita per l’ espressionne di cualsiani reclamo.

ΜΕΝΟΥ *lunch* (12:00 - 18:00)

Executive Chef: **Δημήτρης Δημητριάδης / Dimitris Dimitriadis**
Chef de Cuisine: **Κωνσταντίνος Μπρίνιας / Konstantinos Brinias**

Χειροποίητο Ψωμί / Homemade Bread 3,00€
με προζύμι
with sourdough

Λευκός Ταραμάς / White Taramas 12,00€
Χώμα από προζυμένιο ψωμί /
Sourdough bread soil

Ελληνική Σαλάτα / Greek Salad 16,50€
Ντοματίνι βελανίδι, πίκλα εσαλότ, παξιμάδι χαρουπιού, αγγούρι και φέτα Μυτιλήνης /
Acorn cherry tomatoes, pickled shallots, carob rusk, cucumber and Mytilene Feta cheese

Σαλάτα Βλήτα / Vlita (Amaranth) Salad 16,00€
Ντρέσινγκ κίτρινης ντομάτας, κολοκυθάκια, ανθότυρο, δυόσμος /
Yellow tomato dressing, zucchinis, “anthotyro” cheese, spearmint

Χταπόδι ξυδάτο / Octopus in Vinegar 21,00€
Μελιτζανοσαλάτα, κάππαρη, άγριο σκόρδο, πίκλα κρέμμυδι, νερό ντομάτας /
Eggplant salad, capers, wild garlic, pickled onion, tomato water

Ταρτάρ Μοσχάρι / Beef Tartare 22,00€
Κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης με ντομάτα, γραβιέρα Σύρου /
Florina pepper and tomato cream, gruyere from Syros

Ψάρι Ημέρας Μαρινέ / Catch of the Day Marinated 19,00€
Ζωμός γεμιστά, πιπεριά κέρατο, γλυστρίδα, ταραμάς /
“Gemista” juices, horn pepper, purslane, taramas

Γίγαντες Φενεού / Elephant Beans from Feneos 19,00€
Γραβιέρα, άγρια μανιτάρια και χόρτα εποχής /
Gruyere, wild mushrooms, and seasonal greens

Ψητό Καλαμάρι / Grilled Calamari 23,00€
Αμπελοφάσουλα, κρέμα αϊβάρ, αμύγδαλο, μελισσόχορτο /
Yardlong beans, ajvar cream, almond, lemon balm

Αρνίσια Πικάνια / Lamb Picanha 29,00€
Μπριάμ, σάλτσα ντομάτας, μυζήθρα Κεφαλληνίας /
Briam, tomato sauce, mizithra cheese from Kefalonia

Ριγκατόνι με Καβούρι / Rigatoni with Crab 29,00€
Μπλε καβούρι Κατερίνης και αυγοτάραχο /
Aegean blue crab from Katerini and botargo

Ψάρι Ημέρας / Catch of the Day 32,00€
Σάλτσα φινόκιο, σαλάτα φινόκιο, φρέσκος αρακάς και μάραθος /
Fennel sauce, fennel salad, Fresh peas and fresh fennel

Κοτόπουλο Λεμονάτο Ναυπάκτου / Chicken “Lemonato Nafpaktou” 20,00€
Χόρτα εποχής, πατάτα και μυρωδικά /
Seasonal wild greens, potato and aromatic herbs

Βιολογικό Χοιρινό Μάγουλο / Organic Pork Cheeks 25,00€
Σάλτσα γιαουρτιού, ψητά πράσα και τηγανητός τραχανάς /
Yogurt sauce, grilled leeks and fried trachanas

Rib-Eye Black Angus 500 γρ. / 500 g 86,00€
Ψητά λαχανικά και σάλτσα μπεαρνέζ /
Grilled vegetables and bearnaise sauce

Φρέσκιες Τηγανητές Πατάτες / Fresh Fried Potatoes 7,00€

ΤΥΡΙΑ CHEESE

Συριανή Γραβιέρα / Gruyere from Syros 9,00€
8μηνης ωρίμανσης, Τυροκομείο Τυροσύρα / Ripening for 8 months. Tyrosyra Diary

Βολάκι Άνδρου / Volaki from Andros 9,00€
Αιγοπρόβειο Μαλακό τυρί Άνδρου / Sheep and goat soft cheese from Andros

ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ COLD CUTS

Πικάντικο σαλάμι Τσορίθο Δράμας / Spicy cold cut Chorizo from **Drama** 8,50€
Αλλαντικά Sarry / Cold cuts Sarry

Μορταδέλα Μακεδονίας / Mortadella from Macedonia 9,00€
Με φιστίκι και αρωματικά πιπέρια / With pistachio and aromatic peppers

* Μερίδα Τυριών 80γρ., Αλλαντικών 60γρ Συνοδεύονται απο πολύσπορα κριτσίνια και χειροποίητη μαρμελάδα.
* 80gr. serving Cheese and 60gr. for Cold Cuts. Accompanied with multicolored breadcrumbs and handmade jam.