





PIRAEUS CITY HOTEL

Στο ραντεβού της παράδοσης με τη γευσιγνωσία,
γεννήθηκε η δική μας άποψη για τη γαστρονομία.
Επιλέγοντας φρέσκα, παραδοσιακά, ελληνικά προϊόντα
παρουσιάζοντάς τα σε μοντέρνα δημιουργικά πιάτα,
δημιουργήσαμε για σας, την κορωνίδα του ξενοδοχείου μας:

To Niners Roof Garden Restaurant.

Σε ένα μίνιμαλ και κομψό περιβάλλον, θα απολαύσετε
δημιουργικές συνταγές και αγαπημένα πιάτα, προσεγγμένα
στις σύγχρονες γαστρονομικές απαιτήσεις.

Ποιότητα αλλά και πρωτοτυπία αποτελούν
τα θεμελιώδη στοιχεία τα οποία μας χαρακτηρίζουν.

Μια εξαιρετική κάβα από κρασιά μπορούν να γίνουν
οι ετικέτες που θα δώσουν το κάτι παραπάνω στο γεύμα σας.

Με θέα το πρώτο λιμάνι της χώρας απολαύστε
το γεύμα και το ποτό σας στο ρετιρέ του Piraeus City Hotel.



Ο Chef και η ομάδα του δημιουργούν πιάτα κατεχοκνή με ελληνικά προϊόντα. Κρέατα, μαναβική
και ψάρια είναι φρέσκα, ενώ τα θαλασσινά μας είναι φρεσκοκατεψυγμένα.
Μαγειρεύονται κάτω από άριστες συνθήκες υγιεινής διασφαλίζοντας έτσι την ποιότητα
του φαγητού σας, ώστε να αντεπεξέλθουμε στις υψηλές προσδοκίες σας.



Between the traditional and the modern way of cooking,
our Roof Garden Restaurant was born.

We are choosing local, fresh, traditional greek products
and presenting them in a modern creative way.

In our restaurant, you can enjoy a minimalist
and elegant surrounding, attentive variant
favorite recipes and dishes with an emphasis on two aspects
that characterize us: The quality and originality.

The fine cellar will add something extra to your meal.
Overlooking the first port in the country, enjoy your dinner
and your drink in the penthouse of Piraeus City Hotel.



The Chef and his team create predominantly with greek products.
Meat and grocery products are fresh and cooked under optimum hygienic conditions.
But kindly note that seafood dishes are freshly frozen thus ensuring the quality
of your food and help us meet your high expectations.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ APPETIZERS

Τζατζίκι με πιτάκι
Tzatziki dip & pita bread

4€

Φέτα σε κρούστα με μέλι & σουσάμι
Feta cheese on crust with honey & sesame seeds

6.5€

Πατάτες τηγανητές φρέσκες
Fresh fried potatos

4€

Καλαμαράκια τηγανητά με sauce γιαουρτιού
Fried calamari bites with lemon & yogurt sauce

9€

Ποικιλία από ψητά λαχανικά με χαλούμι στη σχάρα
& καραμελωμένο βαλσάμικο
Variety of grilled vegetables with
grilled haloumi cheese & balsamic cream

8.5€

Γαρίδες σαγανάκι με φέτα, πιπεριές & ούζο
Pan-fried shrimps with feta cheese, peppers, tomato & ouzo

9.5€

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

Ελληνική σαλάτα με τομάτα, φέτα, ελιές, κρεμμύδι, αγγούρι & πιπεριά
Greek salad with tomato, olives, peppers, onion, cucumber & feta cheese

7.5€

Κρητικός ντάκος με κριθαροκουλούρα, τοματίνια, ελιές & τριμμένη φέτα
Cretan Dakos with feta cheese crumbs, cherry tomatoes & olives

7€

Ανάμεικτη σαλάτα με κοτόπουλο, καλαμπόκι,
bacon, παρμεζάνα & σως μέλι μουστάρδα
Variety of greens with chicken, bacon, corn,
parmesan cheese & honey mustard sauce

9.5€

Ανάμεικτη σαλάτα λαχανικών με τοματίνια, κριθαροκούλουρο,
καβουρδισμένο σουσάμι, ψητό χαλούμι & καραμελωμένο βαλσάμικο
Variety of greens with haloumi cheese, cherry tomatoes,
sesame seeds, barley rusks & balsamic cream

9€

PIZZA

Χειροποίητη σε φούρνο με πέτρα

Handmade & baked on stone oven

Μαργαρίτα

Μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας & βασιλικό

Margarita

Mozzarella cheese, tomato sauce & basil

9.5€

Special

Μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, κοτόπουλο,
bacon, πιπεριά & μανιτάρια

Special

Mozzarella cheese, tomato sauce, chicken,
bacon, green peppers & mushrooms

12€

Ελληνική

Φέτα, τομάτα, σάλτσα τομάτας, κρεμμύδι,
ελιές, πιπεριά & ρίγανη

Greek style

Feta, tomato sauce, cheese, green peppers,
onions, tomato slices & oregano

12€

Tartufo

Λευκή σάλτσα, μοτσαρέλα, μανιτάρια porcini
& λάδι τρούφας

Tartufo

White sauce, mozzarella cheese, mixed mushrooms
& white truffle oil

11€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ PASTA

Σπαγγέτι μπολονέζ με διαλεχτό μοσχαρίσιο κιμά
Spaghetti Bolognese with ground beef

9€

Λιγκουίνι με γαρίδες σε ελαφριά σάλτσα
με τοματίνια & λευκό κρασί
Linguini with shrimps in a light tomato sauce & white wine

11€

Τορτελίνια γεμιστά με ρικότα και σπανάκι
σε αρωματική κρέμα με εστραγκόν
Tortellini stuffed with ricotta cheese and
spinach in tarragon cream sauce

9.5€

Πέννες με κοτόπουλο, πιπεριές & bacon
σε ροζέ σάλτσα
Penne with chicken slices, bacon
& mixed peppers in rose cream sauce

10€

Καρμπονάρα με λιγκουίνι, απάκι Κρήτης
& γραβιέρα Αμφιλοχίας
Greek carbonara with "apaki" - traditional Cretan pork-
& Graviera cheese

10€

Ριζότο γαρίδας με αρωματική μπίσκ & σαφράν
Shrimp risotto with saffron

14€

Ριζότο άγριων μανιταριών με παρμεζάνα & λάδι τρούφας
Wild mushroom risotto with parmesan cheese & white truffle oil

11€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN DISHES

Χοιρινός λαιμός (220gr) σε μεταλλική βέργα με πιτάκι, τομάτα,
τηγαντές πατάτες & sauce γιαουρτιού

Grilled pork souvlaki (220gr), served with french fries,
pita bread, tomato & yogurt sauce dip

12€

Φιλετάκια κοτόπουλο σε μεταλλική βέργα με πιτάκι,
τομάτα, τηγαντές πατάτες & cocktail sauce

Grilled chicken souvlaki (220gr), served with french fries,
pita bread, tomato & cocktail sauce dip

12€

Μοσχαρίσια ταλιάτα με τοματίνια,
παρμεζάνα & baby πατάτες

Beef tagliata with baby roasted potatoes,
cherry tomatoes & parmesan flakes

16€

Χοιρινά φιλετάκια σωτέ με σάλτσα μανιταριών porcini
& σπιτικό πουρέ πατάτας

Pork slices with porcini mushroom sauce & homemade potato puree

14€

Φιλετάκια κοτόπουλο σχάρας με ψητά λαχανικά
& sauce μέλι/μουστάρδα

Chicken slices with grilled vegetables & honey/mustard sauce

10.5€

Σολομός στη σχάρα με μπρόκολο & αρωματικό ρύζι
Grilled salmon with aromatic basmati rice & broccoli

16€

Τσιπούρα σχάρας με ψητά λαχανικά & λαδολέμονο
Sea bream on the grill with grilled vegetables
& olive oil / lemon vinaigrette

15€

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ KIDS MENU

Σπαγγέτι μπολονέζ με διαλεχτό μοσχαρίσιο κιμά
Spaghetti Bolognese with ground beef

6€

Πένες με γαλοπούλα & κρέμα γάλακτος
Penne with turkey & cream

6€

Φιλετάκια κοτόπουλο πανέ με τηγανητές πατάτες & κέτσαπ
Chicken nuggets with french fries & ketchup

8€

ΓΛΥΚΑ-ΠΑΓΩΤΑ DESSERTS

Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια
Chocolate soufflé with vanilla ice cream

8€

Banoffee με σιρόπι καραμέλας και παγωτό βανίλια
Banoffee with caramel sauce & vanilla ice cream

8€

Mille feuille με μαρμελάδα φράουλα
Mille Feuille with strawberry marmalade

7€

Πανακότα γιαούρτι με γλυκό βύσσινο & κραμπλ αμύγδαλο
Panacota with yogurt with sour cherry jam & almond crumble

6€

Μπάλα παγωτό. Επιλογή από γεύσεις:
Σοκολάτα, βανίλια, φράουλα, cookies

3€/μπάλα

Ice cream flavors:

Chocolate, Vanilla, Strawberry, Cookies n' Cream

3€/per scoop

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ REFRESHMENTS

Νερό εμφιαλωμένο 500ml

Mineral water 500ml

0.5€

Νερό εμφιαλωμένο 1lt

Mineral water 1lt

1.5€

Ανθρακούχο νερό

Sparkling water

2€

Coca Cola/light/zero 330ml

2.8€

Fanta πορτοκάλι/μπλε/κόκκινη 330ml

Fanta orange/blue/red 330ml

2.8€

Fanta λεμόνι 330ml Fanta lemon 330ml

2.8€

Sprite 330ml

2.8€

Tonic water 330ml

2.8€

Amita χυμός πορτοκάλι

Orange juice

2.3€

ΛΕΥΚΑ WHITE

The Product Tailors – Quarteto (Μοσχάτο – Moschofilero) – Νεμέα
The Product Tailors – Quarteto (Muscat – Moschofilero) – Nemea

5€ 16€

Κτήμα Λαντίδη – Ergo (Sauvignon Blanc) – Νεμέα
Lantides Estate – Ergo (Sauvignon Blanc) – Nemea

6€ 19€

Ρωξάνη Μάτσα – (Μαλαγουζιά) – Αττική
Matsa Estate – (Malagouzia) – Attica

23€

Κτήμα Βασάλτη – Ασύρτικο – Σαντορίνη
Vassaltis Vineyards – Assyrtiko – Santorini

36€

ΡΟΖΕ ROZE

Κτήμα Γαίας –14 / 18h (Αγιωργίτικο) – Νεμέα
Gaia Estate –14 / 18h (Agiorgitiko) – Nemea

5€ 17€

Κτήμα Λαντίδη – Ergo (CabernetSauvignon) – Νεμέα
Lantides Estate – Ergo (CabernetSauvignon) – Nemea

6€ 19€

Κτήμα Χαρλαύτη – Πεταλούδες (Syrah) – Νεμέα
Harlaftis Estate – Butterflies (Syrah) – Nemea

21€

Chateau Miraval – Cotes des Provence – France

47€

ΕΡΥΘΡΑ RED

The Product Tailors – Quarteto (Αγιωργίτικο) – Νεμέα
The Product Tailors – Quarteto (Agiorgitiko) – Nemea

5€ 16€

Κτήμα Λαντίδη – 5 Αισθήσεις (Merlot) – Νεμέα
Lantides Estate – 5 Senses (Merlot) – Nemea

6€ 19€

Κτήμα Δουλουφάκη – Αλargo (Syrah) – Κρήτη
Douloufakis Winery – Alargo (Syrah) – Crete

23€

Κτήμα Μπουτάρη – Grande Reserve (Ξινόμαυρο) – Νάουσα
Boutaris Estate – Grande Reserve (Xinomavro) – Naoussa

32€

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ SPARKLING WINES

Moscato D'asti
Enobilia – (D.O.C)

16€

Maschio dei Cavalieri
Prosecco – Trevicio (D.O.C)

17€

APERITIFS SPIRITS

Ούζο Πλωμάρι (ποτήρι) 4.5€
Ouzo Plomari (glass)

Τσίπουρο Τυρνάβου 4.5€
“Το δεκαράκι”
Tsipouro from Tyrnavos

Pimm's 7€

Aperol Spritz 8€

Martini 7€

Vodka 7€

Vodka Premium 10€

Whiskey 7€

Whiskey Premium 10€

Gin 7€

Gin Premium 10€

Rum 7€

Rum Premium 10€

ΜΠΥΡΕΣ BEERS

Alfa Draught 300ml 3.5€

Alfa Draught 500ml 5€

Βεργίνα Weiss 500ml 5€

Vergina Weiss 500ml

Fix Lager 330 ml 4€

Fix Dark Lager 330ml 4.5€

Mamos Pilsener 500ml 5€

Fix non-alcoholic 330ml 3.5€

Sol 330ml 5€

*Our beer selection is composed mainly by Greek products

