



Gods' Restaurant®

Οινομαγειρείο των Θεών

*Ambassadors of
Taste for the Global Gastronomy
& Ambassadors of Greek Gastronomy*

BPABEIA / AWARDS

www.greektastebeyondborders.com
Greek Newspaper "Ελεύθερος Τύπος"
Magazine "Exodos Time"
www.estiatoria.gr

*No1 in Acropolis since 2001
& one of the 10 best of downtown Athens*

RECOMMENDED BY

Rick Steves
Lonely Planet
Food & Travel Magazine (US)
Matt Barrett (Athensguide.com)
Athens Hot Spots
10best.com
The culturetrip.com
ROCK HARD GREECE
HARLEY DAVIDSON ATHENA















*We are thankful to our father Giorgos and our mother Maria for passing down their culinary heritage. And, of course, we owe a debt of gratitude to our amazing kitchen crew for their inspiration and devotion!
Our Chefs Evelina, Giannis, Helena,
Christina, Rus and Thalia, thank you for all the hard work!*

Κρύα ορεκτικά

 Ψωμί 2,00 €	Bread 
 Τζατζίκι 6,50 € γιαούρτι, σκόρδο, αγγούρι	Tzatziki  yoghurt, garlic, cucumber
 Σπέσιαλ Τυροκαυτερή “των Θεών” 10,50 € πάνω σε χαρουποπαξιμάδο, με γλυκό του κουταλιού βύσσινο	Gods’ special Spicy Cheese Spread  “Tyrokafteri” over carob rusk with sour cherry
Χειροποίητη λευκή ταραμοσαλάτα 10,00 €	Homemade white Fish roe spread
 Φάβα με κρεμμυδάκι και κάπαρη 10,00 €	Fava beans spread with onion and caper  (Greek style of hummus)
 Ντολμαδάκια “Γιαλαντζί” 10,00 € με ρύζι και τζατζίκι	Grape vine leaves “Dolmades”  stuffed with rice, served with tzatziki
 Αγγινάρακι καπνιστό 9,00 €	Crete’s smoked artichoke 
Γαύρος μαρινάτος 9,50 € με μαϊντανό και σκόρδο	“Gavros”, Greek marinated anchovies with parsley and garlic
Κρύα Ποικιλία 29,00 €	Cold Variety

Cold appetizers

Ζεστά ορεκτικά

 Σκορδόψωμο 5,00 €	Garlic bread 
 Πατάτες τηγανητές 6,00 €	Fried potatoes 
 Σαγανάκι τυρί 9,00 € ψητό με τσάννι τομάτας	“Saganaki”  grilled yellow Greek chese with tomato chutney
 Φέτα ψητή 10,00 € με τομάτα, πιπεριά, ελιές, μπουκόβο & λαδορίγανη	Grilled feta cheese  with tomato, pepper, olives, chili pepper & olive oil oregano
 Τραγανό Τυροπιτάρι Σκοπέλου 14,00 € στριφτάρι, γεμιστό με φέτα, μυζήθρα και ντρέσινγκ μέλι-ούζο	Special crispy Skopelos’ island Cheese Pie  with feta and mizithra cheese & honey-ouzo dressing
 Σπανακοτυρόπιτα 8,00 € με ντιπάκι γιαούρτι	“Spanakopita” Spinach and feta cheese pie  with yoghurt dip
Κεφτεδάκια μοσχαρίσια “Γιαουρτλού” 14,00 € κοκκινιστά με πίτες & γιαούρτι	Traditional Beef Meatballs in tomato sauce with pita bread & yoghurt
 Σπέσιαλ Μελιτζάνες “της γιαγιάς Μαρίας” 12,00 € κοκκινιστές στο φούρνο, με φετούλα	Special “Grandma Maria’s” Eggplants  baked in tomato sauce with feta cheese
Καλαμαράκι * 15,00 € τηγανητό με ντιπάκι σως ταρτάρ	Fried Calamari* with tartar sauce dip
Χταποδάκι* ψητό 22,00 € με χειροποίητη λευκή ταραμοσαλάτα	Octopus *on the grill with fresh homemade fish roe spread “taramosalata”
Μύδια* αχνιστά 15,00 € με κρασάκι και σκόρδο	Mussels* steamed with wine & garlic
Γαρίδες* σαγανάκι 28,00 € με σάλτσα τομάτας, φέτα & ούζο	Shrimps* “Saganaki” in tomato sauce, feta cheese & ouzo

Hot appetizers

Σαλάτες

 Χωριάτικη σαλάτα 10,50 €	Greek salad 
 Χωριάτικη σαλάτα - Διπλή 18,00 €	Double Greek salad 
 Μεσογειακή 12,00 € με ανάμεικτα σαλατικά, τομάτα, αγγούρι, φέτα, χαρουποπαξιμάδο, βασιλικό, δυόσμο & ντρέσινγκ μέλι-λάιμ-ρίγανη	Mediterranean salad  with local greens, tomato, cucumber, feta cheese, carob rusk/Cretan island crouton, basil, spearmint & honey-lime-oregano dressing
“Των Θεών” 14,00 € ανάμεικτα σαλατικά, ψητό κοτόπουλο, μπλου τσιζ, πιπεριά Φλωρίνης, καρύδια, κράνμπερι, φρέσκο πορτοκάλι & ντρέσινγκ μέλι-πορτοκάλι	“Gods’ Restaurant” Special with local greens, grilled chicken, blue cheese, red sweet pepper, walnuts, cranberries, fresh orange & honey-orange dressing
 Κρητικός Ντάκος 11,00 € (No1 σαλάτα στον κόσμο) με παξιμάδι, ψιλοκομμένη τομάτα, φέτα, λαδορίγανη, ελιές & κάπαρη	Cretan island “Dakos”  (No1 salad in the world) with barley rusk, chopped ripe fresh tomato, feta cheese, olive oil, oregano, olives & capers
 Καπρέζε 16,00 € με τοματίνια, μοτσαρέλα Μπουράτα, σως Pesto & χοντρό αλάτι	Caprese  with cherry tomatoes, Burrata mozzarella, Pesto sauce & sea salt

Salads

Πίτσα

 Μαργαρίτα 13,00 € με σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, γκούντα, βασιλικό	Margherita  with tomato sauce, mozzarella, gouda and basil
Πεπερόνι 15,00 € με σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, γκούντα & πεπερόνι	Pepperoni with tomato sauce, mozzarella, gouda & pepperoni

Pizza

Ζυμαρικά

 Σπαγγέτι άλιο, όλιο ε πεπεροντσίνο 14,00 € με λάδι, σκόρδο και μπουκόβο	Spaggeti aglio, olio e peperoncino  with olive oil, garlic and chili pepper
Σπαγγέτι με μοσχαρίσιο κιμά 14,00 €	Spaggeti with ground beef “Greek Bolognese”
Μαντί, Πολίτικο Ραβιόλι γεμιστό 20,00 € με μοσχάρι και μπαχαρικά, με σάλτσα από κόκκινη πιπεριά, γιαούρτι, σκόρδο και δυόσμο	“Manti” Greek Ravioli from Constantinople Stuffed with beef & herbs in red sweet pepper sauce with yoghurt, garlic and mint
Λιγκουίνι του Ψαρρά 29,00 € με γαρίδες, μύδια, καλαμαράκι, χταπόδι σε σάλτσα τομάτας	Fisherman’s Linguine with shrimps, mussels, calamari, octopus in tomato sauce
Αστακομακαρονάδα (κιλό) 140,00 € με σάλτσα τομάτας, παρμεζάνα & βασιλικό	Lobster pasta (kg.) with tomato sauce, parmesan & basil
Λιγκουίνι με αχιβάδες 25,00 € σε σάλτσα από λευκό κρασί, σκόρδο, λάδι και λεμόνι	Linguine with clams in white wine, garlic, olive oil & lemon sauce

Pasta

“Ρωτήστε μας για τα πιάτα
και τις σούπες ημέρας”



“Ask us for the extra daily
dishes and soups”

Παραδοσιακά μαγειρευτά

Παραδοσιακός Μουσακάς 17,00 €
με μπεσαμέλ, μοσχαρίσιο κιμά,
μελιτζάνα και πατάτα



Βίγκαν Μουσακάς 17,00 €
με μπεσαμέλ σόγιας, κιμά μανιταριών,
μελιτζάνα, πατάτα

Παστίτσιο 17,00 €
με μπεσαμέλ, μοσχαρίσιο κιμά,
χυλοπίτες και γραβιέρα

Ντολμάδες με αμπελόφυλλο 14,00 €
“του μπάρμπα-Γιώργη”, γεμιστοί
με μοσχαρίσιο κιμά, ρύζι και αυγολέμονο

Μοσχάρι Γιουβέτσι 16,00 €
κοκκινιστό με κριθαράκι

“Ζαγορίτικο” Γιουβέτσι 16,00 €
(συνταγή από τα Ζαγοροχώρια)
με μοσχαρίσιο κιμά και γραβιέρα

Αρνάκι “Κλέφτικο” 29,00 €
με λαχανικά, πατάτες και τυριά

Αρνάκι “Τσιγαριαστό” 29,00 €
(κρητική συνταγή) αργομαγειρεμένο
με λάδι και κρασί, με πατάτες τηγανητές

Χοιρινό Κότσι 22,00 €
καραμελωμένο,
με πατάτες φούρνου

**Βορειοελλαδίτικη
Κατσικομακαρονάδα** 25,00 €
με αργομαγειρεμένο ξεκοκαλισμένο κατσικάκι,
παπαδέλες, σάλτσα τομάτας και παλαιωμένη γραβιέρα

Κρητικά Μακαρόνια “Σκιουφιχτά” 19,00 €
με κοτόπουλο, μανιτάρια,
γαλομυζήθρα και λιαστή τομάτα



Γεμιστά, λαχανικά εποχής 12,00 €
με ρύζι και μυρωδικά, πατάτες φούρνου και γιαουρτάκι

Σούπα Ημέρας 10,00 - 14,00 €

**Ποικιλία/πιατέλα
μαγειρευτών φαγητών** 60,00 €
για 2 άτομα

Traditional Greek cooked meals

Traditional Greek Moussakas
with bechamel cream, ground beef,
eggplant & potato

Vegan Moussakas
with soya bechamel cream,
mushrooms mince, eggplant & potato

Pastitsio (Greek Lasagna)
with bechamel cream, ground beef,
traditional “hilopites” pasta & graviera cheese

Grape Vine Leaves “Dolmades”
“papa George’s specialty”,
stuffed with ground beef & rice, with egg & lemon sauce

Beef stew “Giouvetsi”
with tomato sauce & traditional orzo pasta

“Zagoritiko Giouvetsi”
(recipe from Zagoria villages) with orzo pasta,
ground beef, tomato sauce & melted graviera cheese

Traditional Lamb “Kleftiko”
cooked with vegetables, potatoes & cheeses

Traditional slow cooked Lamb “Tsigariasto”
Cretan recipe with olive oil & wine sauce
& fried potatoes

Pork Shank
caramelized with honey sauce,
served with oven baked potatoes

**Northern Greek
Goat Pasta**

slow cooked boneless goat with pappardelle
in tomato sauce & aged graviera cheese

Cretan macaroni “Skioufichta”
with chicken, mushrooms, galomizithra cheese
& sun-dried tomato

Gemista, seasonal vegetables
stuffed with rice & herbs, baked potatoes & yoghurt

Soup of the Day

**Variety/platter
of traditional cooked meals**
for 2 persons



Κυρίως Πιάτα (Σχάρας)

Τσιπούρα φρέσκια (500-550 γρ.) 29,00 €
με φρεσκοκομμένη σαλάτα

Γαρίδες* ψητές 28,00 €
με φρεσκοκομμένη σαλάτα

Καραμελωμένο Χταπόδι* 29,00 €
με φάβα

Πιατέλα Θαλασσινών 85,00 €
με τσιπούρα, γαρίδες, καλαμάρι,
χταπόδι και φρεσκοκομμένη σαλάτα

Παϊδάκια Αρνίσια 22,00 €
με ψητά λαχανικά και πατάτες τηγανητές

Χοιρινή Μπριζόλα 16,00 €
με ψητά λαχανικά και πατάτες τηγανητές

Μπιφτέκια Μοσχαρίσια 14,00 €
με ψητά λαχανικά και πατάτες τηγανητές

Σουβλάκι Χοιρινό 16,50 €
με πίτες, πατάτες τηγανητές,
τζατζίκι, τομάτα, κρεμμύδι

Σουβλάκι Κοτόπουλο 16,50 €
με πίτες, πατάτες τηγανητές, τζατζίκι,
τομάτα, κρεμμύδι

Γύρος Χοιρινός* 16,50 €
με πίτες, πατάτες τηγανητές, τζατζίκι,
τομάτα, κρεμμύδι

Γύρος Κοτόπουλο* 16,50 €
με πίτες, πατάτες τηγανητές, τζατζίκι,
τομάτα, κρεμμύδι

Γύρος Αρνίσιος* 16,50 €
με πίτες, πατάτες τηγανητές, τζατζίκι,
τομάτα, κρεμμύδι

Σεφταλιά 17,00 €
παραδοσιακό ελληνοκυπριακό κεμπάπ
(μοσχάρι-χοιρινό-αρνί) με πίτες, πατάτες baby,
τσάτνεϊ τριαντάφυλλο και γιαούρτι

Κεμπάμπ* 16,50 €
(2 τμχ. μοσχάρι-αρνί) με πίτες,
πατάτες τηγανητές, τζατζίκι, τομάτα, κρεμμύδι

Main Dishes (Grilled)

Fresh Sea Bream (500-550 gram.)
with freshly cut salad

Grilled Shrimps*
with freshly cut salad

Caramelized Octopus*
with fava beans spread

Mixed Seafood Platter
with fresh sea bream,
shrimps, calamari, octopus & freshly cut salad

Fresh Greek baby Lamb Chops
with grilled vegetables & fried potatoes

Pork Chop
with grilled vegetables & fried potatoes

Beef Burgers “meat patties”
with grilled vegetables & fried potatoes

Pork souvlaki
with pita bread, fried potatoes,
tzatziki, tomato, onion

Chicken souvlaki
with pita bread, fried potatoes,
tzatziki, tomato, onion

Gyros of Pork*
with pita bread, fried potatoes,
tzatziki, tomato, onion

Gyros of Chicken*
with pita bread, fried potatoes,
tzatziki, tomato, onion

Gyros of Lamb*
with pita bread, fried potatoes,
tzatziki, tomato, onion

Sheftalia
Traditional Greek/Cypriot Kebab
(beef-pork-lamb) with pita bread, baby potatoes,
rose chutney & yoghurt

Kebab*
(2 skewers of beef-lamb minced meat)
with pita bread, fried potatoes, tzatziki, tomato, onion



Κυρίως Πιάτα (Σχάρας)

Τσίζμπεργκερ 13,00 €
με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, τσένταρ, μπέικον, πίκλες, μαγιονέζα, κέτσαπ, μουστάρδα και πατάτες τηγανητές

Ελληνικό Μπέργκερ 15,00 €
με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, φέτα, τομάτα, τυροκαυτερή, τζατζίκι, πίκλες και πατάτες τηγανητές

Πιατέλα Κρεατικών 75,00 €
πίτες, πατάτες τηγανητές, τζατζίκι και BBQ σως

Γύρος* & Σουβλάκια 75,00 €
πιατέλα με σουβλάκια χοιρινά και κοτοπουλίσια, γύρο χοιρινό, αρνί και κοτοπουλίσιο, με πίτες, πατάτες τηγανητές, τζατζίκι και BBQ σως

Main Dishes (Grilled)

Cheeseburger
with ground beef, cheddar, bacon, pickles, mayo, ketchup, mustard & fried potatoes

Greek Burger
with ground beef, feta, tomato, spicy cheese spread, tzatziki, pickles & fried potatoes

Grilled Meat Variety
platter with pita bread, fried potatoes, tzatziki & BBQ sauce

Gyros* & Souvlaki Variety
platter with pork & chicken skewers, pork, lamb & chicken gyros, pita bread, fried potatoes, tzatziki & BBQ sauce

Παραδοσιακά Γλυκά της Ελλάδας

Παραδοσιακός ελληνικός Μπακλαβάς 7,50 €
αργοψημένος, με καβουρδισμένα καρύδια, αμύγδαλα, φουντούκια, φιστίκια Αιγίνης, μπαχαρικά, καθαρό αγελαδινό βούτυρο και αρώματα από πορτοκάλι και μέλι

Σάμαλι Πολίτικο 8,50 €
με Μαστίχα Χίου & παγωτό βανίλια
Το αγαπημένο γλυκό των Ελλήνων! Συνταγή του 1900.
Αρώματα Ανατολής, από μαστίχα, φρέσκο βούτυρο, κανέλα, λεμόνι & πορτοκάλι

Καρυδόπιτα με σοκολάτα 7,00 €
"της γιαγιάς Μαρίας"
Το γλυκό της γιορτής!
Με καρύδια, γαρύφαλλο, κανέλλα, μέλι, κονιάκ & σοκολάτα!
Από τα ωραιότερα γλυκά της Ελλάδας

Λεμονόπιτα 7,00 €

Πορτοκαλόπιτα 6,50 €
Παραδοσιακή σιροπιαστή και ζουμερή Πορτοκαλόπιτα

Σπέσιαλ Κιουνεφέ 10,00 €
με κριτσανιστό φύλλο κανταΐφιου, γεμιστό με πρόβειο τυρί που λιώνει και τσιχλώνει στο στόμα, μέλι, φιστίκι Αιγίνης και παγωτό κιουνεφέ

Red Velvet 7,00 €

Σουφλέ Σοκολάτα με Παγωτό 10,00 €

Γιαουρτάκι με μέλι και καρύδια 5,50 €

Παγωτό (1 μπάλα) 3,50 €
βανίλια / σοκολάτα / κιουνεφέ

Traditional Greek Sweets

Traditional Greek Baklavas
old grandma's recipe - made with 40 phyllo doughs, walnuts, almonds, hazelnuts, pistachio from Egina island, spices, fresh butter & aromas of honey and orange

Samali Cake
with Mastiha & vanilla ice cream Greeks' favorite!
Recipe of 1900 from Constantinople. Aromas of East with Chios' island Mastiha (resin from Mastic, Greek small evergreen tree), fresh butter, cinnamon, lemon & orange

Walnut Cake
(Grandma Maria's "Karydopita")
Feast cake!
With walnuts, clove, cinnamon, honey, cognac & chocolate!
Among Greece's most beloved desserts

Lemon Pie

"Portokalopita"
Traditional Greek syrupy and juicy Orange Cake

Special Kunefe
with crispy "Kataifi" phyllo dough (crunchy buttered, shredded and baked phyllo), stuffed with sheep's cheese that melts in the mouth, honey, pistachio from Egina island & "kunefe" ice cream flavor

Red Velvet

Chocolate Souffle with Ice Cream

Yoghurt with honey & walnuts

Ice Cream (1 scoop)
vanilla / chocolate / kunefe

Καφέδες

Ελληνικός διπλός 3,50 €

Εσπρέσο 3,00 €

Εσπρέσο διπλός 3,50 €

Καπουτσίνο 4,50 €

Καπουτσίνο διπλό 5,00 €

Καπουτσίνο Λάτε 5,00 €

Φρέντο Εσπρέσσο 4,00 €

Φρέντο Καπουτσίνο 4,50 €

Αμερικάνικος 3,50 €

Ιρλανδέζικος 7,00 €

Σοκολάτα (ζεστή ή κρύα) 6,00 €

Πράσινο Τσάι / Μαύρο 4,00 €

Coffees

Greek coffee double

Espresso

Espresso double

Cappuccino

Cappuccino double

Cappuccino Latte

Freddo Espresso

Freddo Cappuccino

Americano

Irish coffee

Chocolate (hot or cold)

Green Tea / Black



Νερά/ Αναψυκτικά

Φυσικό Μεταλλικό Νερό 1lt 3,00 €

Ανθρακούχο Νερό 250ml 3,00 €

Ανθρακούχο νερό 750ml 5,00 €

Coca Cola/Zero/Light 250ml 4,00 €

Fanta Πορτοκάλι/Λεμόνι 250ml 4,00 €

Sprite 250ml 4,00 €

Soda Water 250ml 4,00 €

Fuzetea 4,00 €

Χυμοί Amita 4,00 €

Φρέσκος χυμός πορτοκάλι 5,50 €

Bottled water/ Refreshments

Natural Mineral Water 1lt

Sparkling water 250m

Soda Water 750ml

Coca Cola/Zero/Light 250ml

Fanta Orange/Lemon 250ml

Sprite 250ml

Soda Water 250ml

Fuzetea

Amita juices

Fresh squeezed orange juice



Μπύρες

Beers

Mythos βαρέλι 300ml – Lager 5% alc. Gr.	5,00 €	Mythos draught 300ml – Lager 5% alc. Gr.
Mythos βαρέλι 500ml – Lager 5% alc. Gr.	6,50 €	Mythos draught 500ml – Lager 5% alc. Gr.
Kaiser βαρέλι 300ml – Pilsner 5% alc. Gr.	5,00 €	Kaiser draught 300ml – Pilsner 5% alc. Gr.
Kaiser βαρέλι 500ml – Pilsner 5% alc. Gr.	6,50 €	Kaiser draught 500ml – Pilsner 5% alc. Gr.
ΦΙΞ Ελλάς 500ml – Lager 5% alc. Gr.	6,50 €	FIX Hellas 500ml – Lager 5% alc. Gr.
ΝΗΣΟΣ Pilsner 500ml – Pilsner 5% alc. Gr.	6,50 €	NISSOS Pilsner 500ml – Pilsner 5% alc. Gr.
Carlsberg 500ml – Pilsner 5% alc. Dk.	6,50 €	Carlsberg 500ml – Pilsner 5% alc. Dk.
ΝΗΣΟΣ All Day Organic 330ml – Βιολογική Lager, Vegan χωρίς Γλουτένη 4,5% alc. Gr.	5,00 €	NISSOS All Day Organic 330ml – Bio Lager , Vegan Gluten Free 4,5% alc. Gr.
ΦΙΞ Μαύρη 330ml – Μαύρη Lager 5,2% alc. Gr.	5,00 €	FIX Dark 330ml – Dark Lager 5,2% alc. Gr.
Mythos 0,0% 330ml – Μπύρα χωρίς αλκοόλ 0,0% alc. Gr.	5,00 €	Mythos 0,0% 330ml – Non alcohol beer 0,0% alc. Gr.

Ποτά

Beverages

Απλά / Σπέσιαλ	9,00 / 14,00 €	Special drinks / Premium drinks
----------------	----------------	---------------------------------

Ελληνικά αποστάγματα

Greek Spirits

Ούζο ποτήρι 50ml	5,00 €	Ouzo (glass) 50ml
Πλωμάρι 200ml	11,00 €	Plomari 200ml
Μίνι 200ml	11,00 €	Mini 200ml
Ούζο “12” 200ml	11,00 €	Ouzo “12” 200ml
Βαρβαγιάννη Πράσινο ή Μπλε 200ml	11,50 €	Varvayianni Green or Blue 200ml
Τσίπουρο Τυρνάβου ποτήρι 50ml	5,00 €	Tsipouro Tyrnavou (glass) 50ml
Δεκαράκι (χωρίς) 200ml	11,00 €	Dekaraki 200ml
Τσιλιλή (με γλυκάνισο) 200ml	11,00 €	Tsilili (with anise) 200ml
Αγιονέρι Παλαιωμένο 200ml	12,00 €	Agioneri (aged) 200ml
Ρακόμελο ποτήρι 50ml	5,00 €	Rakomelo (grappa with honey) - glass 50ml
Μαστίχα 50ml	6,00 €	Mastiha from Chios Island (glass) 50ml



Οινομαγειρείο των Θεών. Μακρυγιάννη 23-27, Ακρόπολη. Τηλ: 210 9233721

Μαγειρεύουμε με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και τηγανίζουμε με ηλιέλαιο. Οι πατάτες είναι φρέσκες. Οι γαρίδες, το χταπόδι, το καλαμάρι, ο μπακαλιάρος, ο αστακός, ο γύρος χοιρινός, ο γύρος κοτόπουλο και το κεμπάμπ είναι κατεψυγμένα.

Όπου * στο μενού, σημαίνει ότι είναι κατεψυγμένο. Το ζαμπόν είναι ωμοπλάτη. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις, ήτοι: service 13%, Δ.Φ. 2%, Φ.Π.Α. 13%, 24%. Όλες οι τιμές υπολογίζονται σε ευρώ.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Φάλιας Ευάγγελος.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο). Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων.

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.

Gods' Restaurant. Makrygianni 23-27, Acropolis. Tel. +30 2109233721

We cook with extra virgin olive oil and we fry in sunflower oil. The French fries are fresh. Shrimps, octopus, calamari, codfish, lobster, pork gyros, chicken gyros and kebab are frozen. The signal * at the menu means it's frozen. The ham is pork shoulder meat. Prices include all legal charges, namely: service 13%, C. Tax 2%, VAT 13%, 24%. All prices are calculated in euros.

Responsible by the law: Falias Evangelos.

The consumer has no obligation to pay if the legal document (receipt – invoice) has not been received. The establishment has special forms for the formulation of any eventual complaints.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.





Η "ψυχή και η καρδιά του εστιατορίου"

The heart and the soul of the restaurant



Εμείς οι Έλληνες τις χαρές μας τις έχουμε συνδέσει με το σπιτικό φαγητό, το ποιοτικό κρασί και την καλή παρέα. Κληρονόμοι της πλουσιότερης στον κόσμο γαστρονομίας, πλουσιότερης σε υλικά, τρόπους μαγειρέματος, πολιτισμό, αλλά και σοφία, αναζητούμε πάντα ένα καλό στέκι, μια «προέκταση» του σπιτιού μας, το οποίο θα φέρει ατμόσφαιρα οικεία και αρώματα από την κουζίνα της μαμάς.

Όταν ο κυρ-Γιώργης, ο πατέρας μας, μαζί με τη μητέρα μας Μαρία, αποφάσιζαν στις αρχές αυτού του αιώνα και μετά από 50ετή πείρα στο χώρο της μαγειρικής και της εστίασης, να προχωρήσουν στη δημιουργία του «Οινομαγειρείου των Θεών», δεν θα μπορούσαν να μη σεβαστούν αυτές τις αρχές. Μια νέα μεγάλη οικογένεια είχε μόλις γεννηθεί...

We, Greeks, have associated our pleasures with homemade food, quality wine and good company. Heirs of the richest gastronomy in the world, richest in materials, in way of cooking, culture and wisdom, we always search for a good hangout, a special spot, an "extension" of our home, a place where we can have intimate atmosphere and mama's kitchen aromas...

When Mr. George, our father, along with our mother Maria, decided at the beginning of this century and after more than 50 years of experience in cooking and restaurant business, to create "Gods' Restaurant", they couldn't have not respected these principles. A great new family had just been born...



Η οικογένεια είναι το κύτταρο του πολιτισμού



Η οικογένεια Φάλια στην ελληνική γαστρονομία από το 1964
(δεξιά στη φωτό ο αλησμόνητος πατέρας μας)!
Falias family in Greek gastronomy since 1964
(our memorable father on the right)!



Μητέρα και πατέρας πρωταγωνιστούν στην κουζίνα.
Mother and father, the stars at the backstage.



Με το φίλο μας, Γιάννη Αντετοκούνμπο.
Γιώργος (ο πατέρας), Γιάννης & Νίκος.
With our friend, Giannis Antetokounmpo, the "Greek Freak".
Giorgos (Dad), Giannis & Nikos.

Family is the nucleus of civilization



Ο Βαγγέλης με τον διάσημο κιθαρίστα των Μπον Τζόβι,
Ρίτσι Σαμπόρα.
Vagelis, the Boss, with the Hall of Fame guitarist of Bon Jovi,
Richie Sambora.



Βραβείο από τον ελληνικό Τύπο για το 2017, 2018, 2019,
2020, 2021, 2022. Το νο.1 στην Ακρόπολη.
No 1 restaurant in Acropolis. Awarded, many years now,
by the Greek Media for its quality, tradition and taste.