

ΜΟΥΣΕΙΟ
ΑΚΡΟΠΟΛΗΣ

ACROPOLIS
MUSEUM

MENΟΥ
MENU

ΔΕΙΠΝΟ
DINNER

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

APPETIZERS

Σπιτικό ζυμωτό ψωμί με συνοδευτικά, ανά άτομο <i>Homemade bread with dip, per person</i>	3,00€
Σούπα πεπόνι και αγγούρι, καβουρόψυχα ταρτάρ, γιαούρτι, ραπανάκι και microgreens <i>Melon and cucumber soup, crab tartar, yoghurt, radish and microgreens</i>	14,50€
Σπαράγγια σχάρας, βασιλομανίταρο, κρέμα γραβιέρας και αβγό πανέ <i>(Vegetarian)</i> <i>Grilled asparagus, porcini mushroom, graviera cheese cream and deep fried egg (Vegetarian)</i>	15,00€
Πίτα με πολιτικό φύλλο στη σχάρα με χόρτα, πικάντικη φέτα, μυρωδικά και αρωματικό γιαούρτι <i>(Vegetarian)</i> <i>Grilled pie with politiko pastry sheet, chorta, spicy feta cheese, herbs and aromatic yoghurt (Vegetarian)</i>	12,00€
Καραβίδες* τηγανητές σε φύλλο κανταΐφι, κρέμα από το ζωμό τους, ζελέ δυόσμου και παγωτό φέτα <i>Crispy crayfish* in kataifi crust, bisque cream, spearmint jelly and feta cheese ice cream</i>	17,00€
Χαλούμι tempura με vinaigrette ψητής τομάτας,μανιτάρια enoki και pesto δυόσμου <i>(Vegetarian)</i> <i>Haloumi cheese tempura with grilled tomato vinaigrette, enoki mushrooms and spearmint pesto (Vegetarian)</i>	16,00€
Τόνος κόκκινος* tartar “χωριάτικη”, σε ζωμό αγγούρι, σαλάτα φύκι και πικάντικη μαγιονέζα ροδάκινο <i>“Choriatiki style” red tuna* tartar, cucumber stock, wakame salad and spicy peach mayonnaise</i>	12,00€

ΣΑΛΑΤΕΣ

SALADS

Σαλάτα quinoa με γαρίδες* και ροδάκινο, πέρλες λεμονιού και mousse αβοκάντο με vinaigrette μοσχολέμονο 13,00€
Quinoa salad with shrimps and peach, lemon pearls and avocado mousse with lime vinaigrette*

Σαλάτα με ντοματίνια, αμπελοφάσουλα, βασιλικό, δυόσμο, κατίκι Δομοκού και λαδόξυδο (Vegetarian) 13,00€
Cherry tomato with string beans, basil, spearmint, katiki Domokou cheese and vinaigrette (Vegetarian)

Σαλάτα καλοκαιρινή ανάμεικτη με παντζάρια, νεκταρίνια, αντίβ, αμύγδαλο, φέτα και vinaigrette σταφυλόμελο (Vegetarian) 13,50€
Summer mixed salad with beetroots, nectarines, chicory, almond, feta cheese and grape honey vinaigrette (Vegetarian)

Πράσινη σαλάτα ανάμεικτη με συκομαΐδα και καραμελωμένο kumquat, καρυδόψιχα και pecorino Αμφιλοχίας 13,50€
σε νεραντζοσαλάτα με vinaigrette εσπεριδοειδών (Vegetarian)
Green mixed salad with sykomaïda and caramelized kumquat, walnuts and pecorino cheese from Amfilochia in orange salad with citrus vinaigrette (Vegetarian)

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

PASTA

Πέννες με kale και γλυκοπατάτα, κρέμα μανιταριών και σπανάκι (GF/Vegan) 19,50€
Penne with kale and sweet potato, mushroom cream and spinach

Risotto με κρόκο Κοζάνης, κολοκυθάκια και γεμιστούς κολοκυθοανθούς με μυζήθρα (Vegetarian) 22,00€
Risotto with saffron, zucchini and stuffed zucchini flowers with myzithra cheese (Vegetarian)

Κριθαρότο με γαρίδες* και μύδια, σάλτσα τομάτας με ούζο και φρέσκα μυρωδικά 24,00€
Orzo with shrimps and mussels, tomato sauce with ouzo and fresh herbs*

Αστακομακαρονάδα* με linguini, σάλτσα με ντοματίνια, βασιλικό, metaxa πορτοκάλι και σχοινόπρασο 38,00€
Lobster with linguini, cherry tomato sauce, basil, liqueur orange metaxa and chives*

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

MAIN COURSES

Βασιλομανίταρα σχάρας με dauphinoise γλυκοπατάτας, σπανάκι sautéed με μήλο και πικάντικη salsa αβοκάντο (GF/Vegan) <i>Grilled porcini mushroom with sweet potato dauphinoise, sautéed spinach with apple and spicy avocado salsa (GF/Vegan)</i>	19,50€
Λαβράκι φιλέτο ψητό με κρέμα φάβας, σέσκουλα σχάρας και σάλτσα κάπαρη, σαλικόρνια με εσπεριδοειδή και vinaigrette ψητής τομάτας <i>Grilled sea bass with fava cream, grilled chard and caper sauce, glasswort with citrus and grilled tomato vinaigrette</i>	22,00€
Σφυρίδα στη σχάρα με χόρτα, κολοκύθια, κρέμα καρότου και πορτοκάλι <i>Grilled white grouper with chorta, zucchini, carrot cream and orange</i>	32,50€
Κοτόπουλο στήθος γεμιστό με καραβίδες, κρέμα πράσου, φιστίκι Αιγίνης και σάλτσα με μανιτάρια <i>Stuffed chicken breast with crayfish, leek cream, pistachio and mushroom sauce</i>	25,00€
Μοσχαρίσιο φιλέτο sautéed με stir fry λαχανικών και πατάτα rosti με σάλτσα μουστάρδας και πράσινο πιπέρι <i>Sautéed beef fillet with vegetable stir fry and rosti potato with mustard and green pepper sauce</i>	36,00€
Rib eye Black Angus με βούτυρο μυρωδικών, πατάτες τηγανητές, μανιτάρια sautéed και ψητά κρεμμύδια <i>Black Angus rib eye with herb butter, fried potatoes, sautéed mushrooms and grilled onions</i>	38,00€
Αρνίσια picanha με ψητά ντοματίνια, φέτα, δυόσμο, chips πατάτας και καραμελωμένο κρεμμύδι <i>Lamb picanha with grilled cherry tomatoes, feta cheese, spearmint, potato chips and caramelized onion</i>	26,50€
Pancetta πρεσαριστή με ροδάκινο, γλάσο μέλι με βαλσάμικο, chutney ροδάκινο, broccolini και κρέμα καρότο <i>Pressed pancetta with peach, honey balsamic glaze, peach chutney, broccolini and carrot cream</i>	24,50€

ΓΛΥΚΑ

DESSERTS

Σοκολατίνα με coulis mango και passion fruit, kumquat και sorbet μανταρίνι <i>(Vegan)</i>	9,50€
<i>Chocolate paste with mango and passion fruit coulis, kumquat and mandarin sorbet (Vegan)</i>	
Μini μπαμπάδες σε σιρόπι εξωτικών φρούτων, σαντιγί βανίλια και tartar ανανά με lime και δυόσμο <i>(Vegetarian)</i>	9,00€
<i>Mini baba in exotic fruit syrup, vanilla whipped cream and pineapple tartar with lime and spearmint (Vegetarian)</i>	
Mousse λευκής σοκολάτας, φράουλες, μαρέγκα και αποξηραμένα φραμπουάζ <i>(Vegetarian)</i>	10,00€
<i>White chocolate mousse, strawberries, meringue and dried red raspberries (Vegetarian)</i>	
Cheese cake βύσσινο σε τραγανό μπισκότο βουτύρου και compote βύσσινο <i>(Vegetarian)</i>	9,50€
<i>Sour cherry cheesecake on crispy butter cookie and sour cherry compote (Vegetarian)</i>	
Crèmeux σοκολάτας με παγωτό καρπό κακάο, ζαχαρωμένες βιολέτες, σάλτσα βανίλιας και καραμελωμένα φιστίκια Αιγίνης <i>(Vegetarian)</i>	11,00€
<i>Chocolate crèmeux with cacao bean ice cream, candied violets, vanilla sauce and caramelized pistachio (Vegetarian)</i>	
Crème brûlée φιστίκι, crumbles κανέλας και sorbet βύσσινο <i>(Vegetarian)</i>	9,50€
<i>Pistachio crème brûlée, cinnamon crumbles and sour cherry sorbet (Vegetarian)</i>	
Ποικιλία με ελληνικά τυριά Π.Ο.Π Γραβιέρα Νάξου ή Κρήτης, καπνιστό τυρί Μετσόβου, μανούρι Θεσσαλίας, λαδοτύρι Μυτιλήνης, κατίκι Δομοκού, κασέρι Ξάνθης <i>(Vegetarian)</i>	21,00€
<i>Greek D.O.P cheese platter: Graviera from Naxos or Crete, smoked cheese from Metsovo, manouri from Thessalia, ladotyri from Mytilene, katiki cream cheese from Domokos, kasseri from Xanthi (Vegetarian)</i>	

Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες
σε συγκεκριμένα τρόφιμα για να σας καθοδηγήσουμε
κατά την επιλογή των πιάτων.

Please inform us for any allergies so that our staff may
guide you through the menu.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γεώργιος Ρίζος

Manager in charge: George Rizos

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

Prices include all legal charges

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο,
για οποιαδήποτε διαμαρτυρία

The establishment is obliged to provide printed complaint
forms at a special location near the exit

*Τα προϊόντα με αστερίσκο είναι κατεψυγμένα

*Frozen products

Στις σαλάτες και στα μαγειρευτά χρησιμοποιούμε Ελληνικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

We use extra virgin Greek olive oil in salads and for cooking

Η φέτα είναι ελληνική

Our feta cheese is Greek

Ο πελάτης δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει
εάν δεν λάβει νόμιμο παραστατικό (απόδειξη, τιμολόγιο)

Consumer is not obliged to pay

Unless the notice of payment (receipt - invoice) has been presented