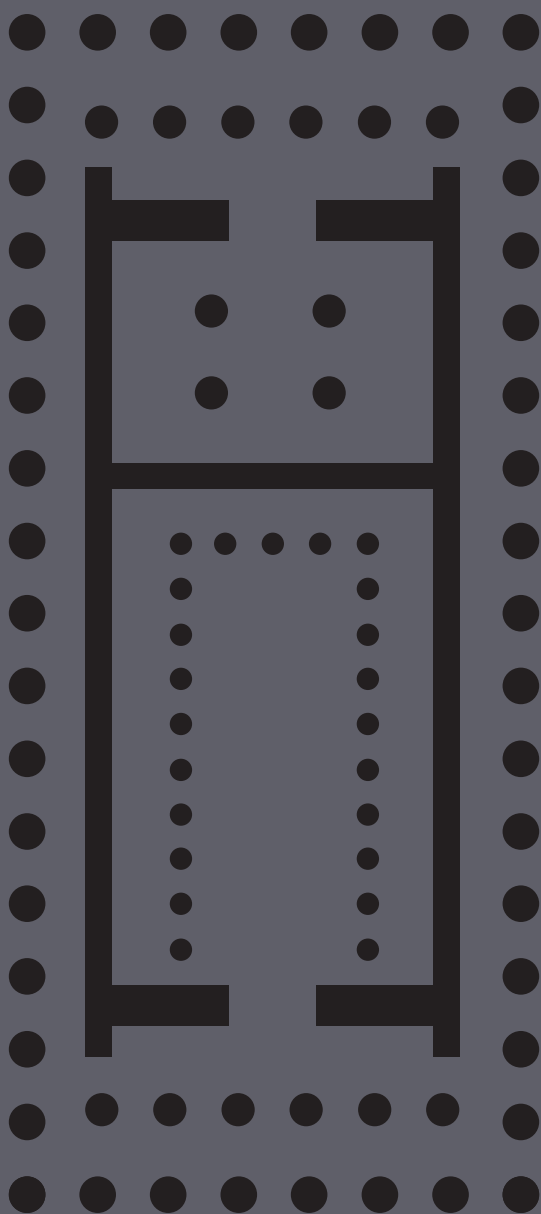




M E N U

ΜΟΥΣΕΙΟ ΑΚΡΟΠΟΛΗΣ
ACROPOLIS MUSEUM

MENΟΥ
MENU

Το μεσημεριανό σερβίρεται 12:00 - 19:30
Lunch is served 12:00 - 19:30

ΟΡΕΚΤΙΚΑ APPETIZERS

ΚΑΛΑΘΙ ΜΕ ΨΩΜΙΑ 2,00€

(καθημερινά ψήνουμε ζυμωτό φρέσκο ψωμί στον φούρνο μας με χαρούπι, σταρένιο και κρίθινο με καρύδια και ελιά)
συνοδευόμενο με μαριναρισμένες ελιές, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και βούτυρο Κερκύρας
BREAD BASKET
(every day we prepare fresh sourdough breads in our bakery)
Variety of white, carob and barley with walnuts and olives bread.
Served with marinated olives, extra virgin olive oil and Corfu butter

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ 7,50€
SOUP OF THE DAY

ΠΙΤΑ ΗΜΕΡΑΣ 7,50€
PIE OF THE DAY

ΦΑΒΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΕΝΕΟ 9,00€
Με καλαμάρι στη σούβλα, σαλάμι Λευκάδος και μαϊντανοσαλάτα
SPLIT PEAS FROM FENEOS
With calamari on the scower, salami from Lefkada and parsley salad

ΦΕΤΑ ΛΟΥΚΟΥΜΑΣ 12,00€
Σαλάτα μυρωδικών με σορμπέ κόκκινης πιπεριάς Φλωρίνης και λάδι βασιλικού
‘LOUKOUMAS’ FETA CHEESE
Served with herb salad, red “Florina” pepper sorbet and basil flavored oil

ΟΡΕΚΤΙΚΑ APPETIZERS

ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΣΧΑΡΑΣ 11,00€

Με σταμναγκάθι ή αλμύρα, κρέμα από λευκό ταραμά και relish τομάτας
GRILLED SARDINES
Served with stamnagathi or almyra (sasola), white fish roe mousse and tomato relish

ΧΑΛΟΥΜΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ 10,50€
Με μελιτζανοσαλάτα, ψητές πιπεριές και κουκουνάρι
FRIED CHALOUMI CHEESE
With eggplant salad, roast peppers and pine seeds

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ ΛΕΥΚΗ ΜΟΥΣ 7,00€
Κρουτόν από χωριάτικο ψωμί και μαριναρισμένες ελιές
FISH ROE SALAD
With rustic bread croutons and marinated olives

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΝΑΞΟΥ 6,50€
Με τομάτα και γραβιέρα
FRIES FROM NAXOS POTATOES
With tomato and gruyere

ΣΑΛΑΤΕΣ
SALADS

ΜΑΡΟΥΛΟΣΑΛΑΤΑ

Με ελληνικό μαρούλι, ψητό κοτόπουλο,
κρουτόν από χαρουπόψωμο, πράσινες ελιές,
απάκι και μυρωδικά

LETTUCE SALAD

With Greek lettuce, grilled chicken,
carob bread croutons, green olives,
smoked apaki and herbs

11,50€

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Με ντοματίνια, παξιμάδι,
mous φέτας και κρίταμο

GREEK SALAD

With cherry tomatoes, rusks,
feta cheese mousse
and sea fennel (Crithmum)

9,80€

ΟΣΠΡΙΟΣΑΛΑΤΑ

Με λαχανικά και μυρωδικά, ξερά σύκα,
χέλι καπνιστό και σκόνη από αυγοτάραχο

LEGUME SALAD

With vegetables and herbs, dried figs, smoked eel
and special fish roe (botargo) powder

11,50€

ΣΑΛΑΤΕΣ
SALADS

ΝΤΑΚΟΣ

Με τριμμένη τομάτα, ξινομυζήθρα και φράουλες
με σαλάτα μικροφύλλων

‘DAKOS’

With fresh grated tomato, sour mizithra cheese,
strawberries and baby leaves salad

9,80€

ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ (ΜΙΛΦΕΪΓ)

Με Μετσοβίτικο καπνιστό τυρί
και δροσερή σαλάτα ταμπουλέ με δυόσμο

GRILLED VEGETABLES (MILLE-FEUILLE)

With smoked cheese from Metsovo
and fresh tabbouleh salad with spearmint

10,00€

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ

Με διάφορα φύλλα, φρέσκα μυρωδικά,
ντοματίνια, ραπανάκι, φύτρες
και κρέμα αβοκάντο

Επιλέξτε την με τόνο Αλοννήσου

GREEN SALAD

With a variety of leaves, fresh herbs,
cherry tomatoes, radishes, green sprouts
and avocado cream

Enjoy it with tuna fish fillets from Alonissos

9,00€

14,00€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

MAIN COURSES

ΣΚΙΟΥΦΗΧΤΑ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ 16,50€
Με κοκκινιστό μοσχάρι, ξερή μυζήθρα και στάκα
‘SKIOUFICHTA’ PASTA
With veal in tomato sauce, aged mizithra cheese and Cretan “staka”

ΜΑΤΣΑΤΑ ΦΟΛΕΓΑΝΔΡΟΥ 16,00€
Με κεφτεδάκια σε αρωματική κόκκινη σάλτσα, βασιλικό και πεκορίνο
‘MATSATA’ FROM FOLEGANDROS
With meat balls in fragrant tomato sauce, basil and pecorino cheese

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ 17,00€
Σβησμένες με ούζο, σπανάκι και φουρνιστή φέτα
SHRIMP “GIOUVETSI”
Shrimps sauteed with ouzo, spinach and feta baked in the oven

ΡΥΖΙ VEGAN 14,00€
Με σελινόριζα και μανιτάρια, κρόκο Κοζάνης, ξινόμηλο και θυμάρι
VEGAN RICE
With celery root (celeriac) and mushrooms with saffron from Kozani, green apple and thyme

ΛΑΥΡΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ ΣΩΤΕ 17,00€
Με σάλτσα κακαβιάς, μύδια αχνιστά και λαχανικά
SAUTEED SEA BASS FILLET
With kakavia fish soup sauce, steamed mussels and vegetables

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

MAIN COURSES

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ 15,00€
Με πατάτες τηγανητές και σαλάτα μικροφύλων με κρέμα γραβιέρας
GRILLED VEAL BURGERS
With french fries and baby leaves salad with gruyere cream

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ 14,50€
ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΑΝ ΓΥΡΟΣ
Με πιτάκια καλαμποκιού, σάλτσα γιαουρτιού, λαχανικά και πατάτες
SPICY CHICKEN THIGH MARINATED
‘YEEROS/GIRO’ STYLE
With mini corn tortillas, yoghurt sauce, vegetables and potatoes

ΔΙΑΦΡΑΓΜΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ 16,00€
Κρεμμύδια καραμελωμένα και πατατούλες με θυμάρι και μαϊντανό
BUTCHER’S STEAK (BEEF SKIRT STEAK)
WITH MUSHROOMS
With caramelised onions and baby potatoes with thyme and parsley

ΤΑΛΙΑΤΑ ΧΟΙΡΟΥ 16,00€
Με μπριάμ λαχανικών, πλιγούρι, ντοματίνια και μούς φέτας
PORK TAGLIATA
With vegetable “briam”, wheat groats, cherry tomatoes and feta cheese mousse

ΠΙΑΤΟ ΗΜΕΡΑΣ
Καθημερινά μαγειρεύουμε για έσας παραδοσιακές ελληνικές συνταγές
DISH OF THE DAY
Every day we prepare traditional Greek recipes for you to enjoy

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DESSERTS

ΦΥΛΛΟ ΚΑΝΤΑΪΦΙ 8,00€
Με αφράτη κρέμα βανίλιας, παγωτό καϊμάκι
και γλυκό του κουτάλιου τριαντάφυλλο
“KANTAYIF” PHYLLO PASTRY
With light vanilla cream, mastic flavored ice cream
and rose petals spoon sweet

ΤΑΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 8,50€
Με κόκκινα φρούτα, καραμελωμένα φουντούκια
και παγωτό σοκολάτα
CHOCOLATE TART
With red fruits, caramelised hazelnuts
and chocolate ice cream

ΛΕΜΟΝΟΠΙΤΑ 8,00€
Με κρέμα λεμονιού, αέρινο φύλλο,
σαντιγύ με μοσχολέμονο και δύοσμο,
αμύγδαλο και βύσσινο
LEMON PIE
With lemon cream, airy “phyllo” pastry,
lime and spearmint flavored whipped cream,
almonds and sour cherry spoon sweet

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ Π.Ο.Π 19,00€
Γραβιέρα Νάξου ή Κρήτης, καπνιστό τυρί Μετσόβου,
μανούρι Θεσσαλίας, λαδοτύρι Μυτιλήνης,
κατίκι Δομοκού, κασέρι Ξάνθης
GREEK D.O.P. CHEESE PLATTER
Variety of: Gruyere from Naxos or Crete,
smoked cheese from Metsovo, manouri from Thessaly,
ladotyri from Mytilene, katiki cream cheese
from Domokos, kasseri from Xanthi

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: Γιώργος 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 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

