

ΜΟΥΣΕΙΟ
ΑΚΡΟΠΟΛΗΣ

ACROPOLIS
MUSEUM











MENΟΥ
MENU

Το μεσημεριανό σερβίρεται μετά τις 12:00, ρωτήστε το προσωπικό να σας
υποδείξει το χώρο του εστιατορίου

Lunch is served after 12:00, ask the staff to show you the way to the
restaurant area

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

APPETIZERS

Σπιτικό ζυμωτό ψωμί με συνοδευτικά, ανά άτομο <i>Homemade bread with dip, per person</i>	2,50€
Ελληνική τριλογία ορεκτικών, μελιτζανοσαλάτα, τζατζίκι και τυροκαυτερή με τραγανά πιτάκια 	11,00€
Σαρδέλες μαρινάτες «σαβόρο», φρυγανισμένο χωριάτικο ψωμί και ταραμοσαλάτα <i>Marinated sardines "savoro", toasted "choriatiko" bread and taramosalata</i>	14,50€
Μανιταρόπιτα σχάρας με μανιτάρια του δάσους, γραβιέρα, θυμάρι και πράσο 	15,00€
Πατάτες Νάξου τηγανητές, με τομάτα και γραβιέρα  	9,00€
Κολοκυθοκεφτέδες με φρέσκα μυρωδικά, χαλούμι και γιαούρτι με άνηθο 	11,50€
Ντολμαδάκια με αμπελόφυλλο, ρύζι, μάραθο και λεμονάτη σάλτσα  	12,50€
Καλαμάρι ψητό με φάβα, κρεμμυδοσαλάτα, relish τομάτας και κάππαρη	16,50€
Ψητά λαχανικά σε φύλλο κρούστας, γαλοτύρι και πέστο μυρωδικών με φιστίκι 	15,00€
Κροκέτα με ρύζι και λαχανικά, σπανάκι, φυτικό τυρί και κρέμα κουνουπίδι με κυδώνι και ρόδι  	14,00€




ΣΑΛΑΤΕΣ

SALADS

- Σαλάτα μαρούλι με ψητό κοτόπουλο, απάκι Κρήτης, γραβιέρα, πράσινες ελιές, σάλτσα μυρωδικών και croutons από χαρουπόψωμο 12,50€
Lettuce salad with grilled chicken, Cretan apaki smoked ham, graviera cheese, green olives, herb sauce and carob bread croutons
- Ελληνική σαλάτα με mousse φέτας, τομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρίταμο, παξιμάδι, κρεμμύδι, ελιές και ρίγανη  12,00€
Greek salad with feta cheese mousse, tomatoes, cucumber, pepper, sea fennel, rusk, onion and oregano
- Σαλάτα πράσινη ανάμεικτη με ψητό μανούρι, ντοματίνια, φιστίκι Αιγίνης, λιαστή τομάτα, πορτοκάλι και vinaigrette χαρουπόμελο   12,50€
Mixed green salad with grilled manouri cheese, cherry tomatoes, pistachio, sun dried tomato, orange and carob honey vinaigrette
- Κρητική σαλάτα ντάκος με τομάτα, ανθότυρο, ελιές, κάππαρη και πικάντικη ρόκα με ελαιόλαδο και ξίδι  12,00€
Cretan ntakos salad with tomato, anthotyro cheese, olives, caper and spicy rocket with olive oil and vinegar
- Μεσογειακή σαλάτα με ρεβίθια tabouleh, mousse αβοκάντο, φρέσκα μυρωδικά, πράσινο μήλο και vinaigrette σταφυλόμελο  12,00€
Mediterranean salad with chickpea tabouleh, avocado mousse, fresh herbs, green apple and honey grape vinaigrette
- Σαλάτα βαλεριάνα με ψητό χαλούμι, πράσινο hummus, ραπανάκι, κράνα και vinaigrette   12,50€
Valerian salad with grilled halloumi cheese, green hummus, radish, crana and vinaigrette
- Σαλάτα πράσινη με ραπανάκι, αγγούρι, ντοματίνια, αβοκάντο και vinaigrette μοσχολέμονο   10,50€
Green salad with radish, cucumber, cherry tomatoes, avocado and lime vinaigrette












ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

MAIN COURSES

Risotto με σπαράγγια και αρακά, απάκι, κρέμα γραβιέρας αρωματισμένη με κρόκο Κοζάνης <i>Risotto with asparagus and pea, araki, graviera cheese cream flavored with saffron</i>	17,00€
Ματσάτα Φολεγάνδρου με μοσχάρι στη γάστρα, ξηρή μυζήθρα, φρέσκα μυρωδικά και μπαχαρικά <i>Traditional pasta from Folegandros island matsata with Dutch oven pot roast beef, dried myzithra cheese, fresh herbs and spices</i>	18,00€
Κριθαρότο με γαρίδες*, ούζο και σάλτσα τομάτας  <i>Shrimp* orzo with ouzo and tomato sauce</i>	19,00€
Linguini με ragu μανιταριών, ρόκα και τυρί pecorino  <i>Linguini with mushroom ragu, rocket and pecorino cheese</i>	16,00€
Πέννες με κολοκύθα και γλυκοπατάτα, μπρόκολο, φυτικό τυρί, ρόκα και δυόσμο  <i>Penne with pumpkin and sweet potatoes, broccoli, plant based cheese, rocket and spearmint</i>	16,00€
Σπαγγέτι με κεφτεδάκια, κόκκινη σάλτσα και γραβιέρα <i>Spaghetti pasta with meatballs, tomato sauce and graviera cheese</i>	16,00€
Λαβράκι φιλέτο sautéed με σάλτσα κακαβιάς, χόρτα, λαχανικά και πουρέ πασινάκι  <i>Sea bass fillet sautéed with kakavia sauce, chorta, vegetables and parsnip puree</i>	19,00€
Μπιφτέκια μοσχάρια στη σχάρα με ψητή τομάτα, πίτα, τζατζίκι, κρεμμυδοσαλάτα και τηγανητές πατάτες <i>Grilled beef patties with grilled tomato on pita bread, tzatziki, onion salad and fried potatoes</i>	17,00€
Μαριναρισμένο κοτόπουλο μπούτι γύρος, σε πίτες καλαμποκιού με σάλτσα γιαουρτιού, πικάντικη κρεμμυδοσαλάτα και τηγανητές πατάτες <i>Marinated gyros chicken thigh in corn tortillas with yoghurt sauce, spicy onion salad and fried potatoes</i>	16,00€
Ψητό στήθος κοτόπουλο με vinaigrette ρόδι, πράσινη σαλάτα και couscous με αποξηραμένο βερίκοκο, κουκουνάρι και δυόσμο <i>Grilled chicken breast with pomegranate vinaigrette, green salad and couscous with dried apricot, pine seed and spearmint</i>	18,00€
Μοσχάρια ταλιάτα με σάλτσα μανιταριών, ψητά λαχανικά και πουρέ σελινόριζας <i>Beef tagliata with mushroom sauce, grilled vegetables and celeriac puree</i>	21,00€
Επιλέξτε pennes χωρίς γλουτένη, με επιπλέον <i>Choose gluten free pennes, additional</i>	3,00€

ΓΛΥΚΑ

DESSERTS

Μηλόπιτα* με καραμελωμένα μήλα, crumble και σάλτσα καραμέλας βουτύρου 	8,50€
<i>Apple pie* with caramelized apples, crumble and butterscotch sauce</i>	
Τάρτα* με κρέμα λεμονιού, μαρέγκα και γλυκό του κουταλιού βύσσινο 	8,50€
<i>Lemon cream tart*, sweet meringue and sour cherry preserves</i>	
Ζεστό fondant σοκολάτας*, σάλτσα καραμέλας και κρέμα βανίλιας 	9,50€
<i>Warm chocolate fondant* with caramel sauce and vanilla flavored cream</i>	
Παραδοσιακό ραβανί με σιρόπι βύσσινο και καρύδα 	7,50€
<i>Traditional ravani with sour cheery syrup and coconut</i>	
Καρυδόπιτα με σάλτσα σοκολάτας 	8,50€
<i>Walnut pie with chocolate sauce</i>	
Ζεστή μπουγάτσα με καραμελωμένα φύλλα, κανέλα και ζάχαρη 	8,50€
<i>Warm bugatsa cream with caramelized phyllo pastry, cinnamon and sugar</i>	
Μπακλαβάς 	9,50€
<i>Baklavas</i>	
Σοκολατίνα με γάλα αμυγδάλου, κρέμα καρύδας και βρώμη  	9,50€
<i>Chocolate paste with almond milk, coconut cream and oatmeal</i>	
Ελληνικό γιαούρτι με φρουτοσαλάτα και θυμαρίσιο μέλι 	9,50€
<i>Greek yoghurt with fresh fruit salad and thyme honey</i>	
Μπορείτε να συνδυάσετε κάποια γλυκά με παγωτό	3,00€
<i>We recommend you to combine some desserts with ice cream</i>	
Ποικιλία με ελληνικά τυριά Π.Ο.Π Γραβιέρα Νάξου ή Κρήτης, καπνιστό τυρί Μετσόβου, μανούρι Θεσσαλίας, λαδοτύρι Μυτιλήνης, κατίκι Δομοκού, κασέρι Ξάνθης 	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</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