

ΜΟΥΣΕΙΟ
ΑΚΡΟΠΟΛΗΣ

ACROPOLIS
MUSEUM

MENΟΥ
MENU

ΔΕΙΠΝΟ
DINNER

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

APPETIZERS

Προζυμένιο χειροποίητο χαρουπόψωμο, λαδένια με ντομάτα, ελαιόλαδο, μαριναρισμένες ελιές και ντιπ καπνιστής μελιτζάνας (ανά άτομο) 3,00€

Sourdough handmade carob bread, tomato-ladenia, olive oil, marinated olives, and smoked eggplant dip (per person)

Millefeuille μελιτζάνας με χαλούμι, ψητά ντοματίνια, δυόσμο και μελάσα ροδιού (Vegetarian) 15,00€

Eggplant millefeuille with halloumi cheese, roasted cherry tomatoes, spearmint and pomegranate molasses (Vegetarian)

Γεμιστά μανιτάρια με γαρίδες, λαχανικά και χαλούμι, πέστο βασιλικού και κρέμα bisque με κρόκο Κοζάνης 18,00€

Stuffed mushrooms with shrimps, vegetables and halloumi cheese, basil pesto and bisque cream with saffron

Μανιτάρια πλευρώτους στη σχάρα, μαριναρισμένα σαν «γύρος» με πιτάκια καλαμποκιού, κρέμα αβοκάντο και "pico de gallo" 16,00€

Grilled pleurotus mushrooms, marinated like "gyros," with corn tortillas, avocado cream and pico de gallo

Κρεατόπιτα σε πολίτικο φύλλο με μοσχαρίσιο κιμά, γραβιέρα, μπαχαρικά και αρωματικό γιαούρτι με γλυκιά πάπρικα 14,50€

Meat pie with politiko phyllo, minced beef, graviera cheese, spices and aromatic yogurt with sweet paprika

ΣΑΛΑΤΕΣ

SALADS

Σαλάτα quinoa με ρόκα και βαλεριάνα, cranberry, ψητό κοτόπουλο, vinaigrette μυρωδικών, φυστίκι Αιγίνης και flakes γραβιέρας 15,00€
Quinoa with rocket and valerian, cranberry, grilled chicken, herb vinaigrette, pistachio and graviera flakes

Σαλάτα με παντζάρια και εσπεριδοειδή, κολοκύθα ψητή, προζυμένιο ψωμί με πέστο βασιλικού, φέτα και vinaigrette γκρέιπφρουτ με ρόδι (Vegetarian) 14,50€
Beetroot and citrus salad with roasted pumpkin, sourdough bread with basil pesto, feta cheese and grapefruit-pomegranate vinaigrette and (Vegetarian)

Σαλάτα πράσινη με carpaccio λωτού, prosciutto, συκομαΐδα, καραμελωμένο kumquat, vinaigrette πορτοκάλι και pecorino Αμφιλοχίας 15,00€
Salad with persimmon carpaccio, prosciutto, dried fig roll, caramelized kumquat, orange vinaigrette and Amfilochia pecorino

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

PASTA

Κριθαρότο με γαρίδες*, ούζο, ντοματίνια και μαραθόριζα 24,00€
Orzo with shrimps, ouzo, cherry tomatoes, and finocchio*

Paccheri με σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο σιδηρόδρομο κοκκινιστό και αφρό béchamel 21,50€
Paccheri with slow cooked braised beef and béchamel foam

Ριζότο με κόκκινα παντζάρια και σπαράγγια, φιλέτα εσπεριδοειδών και δυόσμο 18,50€
Risotto with red beets and asparagus, citrus fillets and spearmint

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

MAIN COURSES

Λαβράκι στο φούρνο με χόρτα σοφεγάδα σε αρωματικό ζωμό, κάπαρη και ελιές <i>Oven baked sea bass with sautéed greens in a fragrant broth, capers and olives</i>	24,50€
Κουνουπίδι ψητό με hummus παντζάρι, σάλτσα μήλο κάρυ και λάδι μυρωδικών με πιπεριά chili (Vegan) <i>Roasted cauliflower with beetroot hummus, apple-curry sauce and herb oil with chili pepper (Vegan)</i>	18,00€
Κοτόπουλο μπούτι sautéed, κους κους με σπανάκι, μυρωδικά,μανιτάρια και σάλτσα <i>Sautéed chicken thigh with spinach couscous, herbs, mushrooms and sauce</i>	22,00€
Στήθος πάπιας sautéed με κυδώνια, καρότα , ψητές λαχανίδες στη σχάρα και σάλτσα από πράσινο πιπέρι και κλημεντίνες <i>Sautéed duck breast with quince and carrots, green peppercorn and clementine sauce and grilled collard greens</i>	26,00€
Μοσχαρίσιο φιλέτο sautéed με σάλτσα κόκκινου κρασιού και υβίσκο, πατάτα φούρνου και baby λαχανικά γλασέ <i>Sautéed beef fillet with red wine and hibiscus sauce, baked potato and glazed baby vegetables</i>	38,00€
Rib eye στη σχάρα με πατάτες φούρνου, μανιτάρια λευκά sautéed με θυμάρι και σάλτσα chimichurri <i>Grilled rib eye with baked potatoes, sautéed white mushrooms with thyme and chimichurri sauce</i>	42,00€

ΓΛΥΚΑ

DESSERTS

“Τούρτα αμυγδάλου” με κρέμα λευκής σοκολάτας, crumble αμυγδάλου και toffee caramel <i>"Almond cake" with white chocolate cream, almond crumble and toffee caramel</i>	10,00€
Τάρτα σοκολάτας με αλατισμένη καραμέλα, φουντούκι, σάλτσα καφέ και gel από χουρμάδες <i>Chocolate tart with salted caramel, hazelnut, coffee sauce and date gel</i>	11,00€
Ραντονα με φράουλες, compote φράουλα και σκόνη βατόμουρο <i>Pavlova with strawberries, strawberry compote and raspberry dust</i>	10,00€
Mille feuille με κρέμα λεμόνι μαστίχα, tuile αμυγδάλου και μύρτιλα <i>Mille feuille with lemon-mastiha cream, almond tuile and passion blueberries</i>	10,00€
Ποικιλία με ελληνικά τυριά, μαρμελάδα, chutney και παξιμάδια <i>Greek cheese platter, marmalade, chutney and rusks</i>	21,00€

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