

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) <i>Sourdough handmade carob bread, tomato-ladenia, olive oil, marinated olives, and smoked eggplant dip (per person)</i>	3,00€
Millefeuille μελιτζάνας με χαλούμι, ψητά ντοματίνια, δυόσμο και μελάσα ροδιού (Vegetarian) <i>Eggplant millefeuille with halloumi cheese, roasted cherry tomatoes, spearmint and pomegranate molasses (Vegetarian)</i>	15,00€
Μανιτάρια πλευρώτους στη σχάρα, μαριναρισμένα σαν «γύρος» με πιτάκια καλαμποκιού, κρέμα αβοκάντο και "pico de gallo" <i>Grilled pleurotus mushrooms, marinated like "gyros," with corn tortillas, avocado cream and pico de gallo</i>	16,00€
Κροκέτες γλυκοπατάτας με κρέμα χορτοφαγικού τυριού αρωματισμένη με τρούφα, sautéed σπανάκι, μανιτάρια ενόκι και αφρό αβοκάντο <i>Sweet potato croquettes with truffle flavored vegan cheese cream, sautéed spinach, enoki mushrooms and avocado foam</i>	16,00€
Carpaccio τόνου με λαδολέμονο και κάπαρη, hummus με σπανάκι και αβοκάντο, λευκός ταραμάς με μοσχολέμονο και πιπέρι <i>Tuna carpaccio with lemon olive oil dressing and capers, hummus with spinach and avocado, taramas dip with lime and pepper</i>	17,50€
Κρεατόπιτα σε πολιτικό φύλλο με μοσχαρίσιο κιμά, γραβιέρα, μπαχαρικά και αρωματικό γιαούρτι με γλυκιά πάπρικα <i>Meat pie with politiko phyllo, minced beef, graviera cheese, spices and aromatic yogurt with sweet paprika</i>	14,50€
Ψαρόσουπα με αχνιστό μπακαλιάρο, croutons, λαχανικά και aioli sauce με κρόκο Κοζάνης <i>Fish soup with steamed cod, croutons, vegetables and aioli sauce with saffron</i>	16,50€

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 (Vegetarian)

Σαλάτα με kale, μήλο, ραπανάκι, μαραθόριζα, vinaigrette σταφυλόμελο, παστέλι και πικάντικα microgreens (Vegan) 12,50€
Kale salad with apple, radish, fennel, grape molasses vinaigrette, sesame brittle and spicy microgreens (Vegan)

Σαλάτα πράσινη με carpaccio από χρωματιστές ντομάτες, prosciutto, συκομαΐδα, καραμελωμένο kumquat, vinaigrette πορτοκάλι και pecorino Αμφιλοχίας 15,00€
Salad with colorful tomatoes carpaccio, prosciutto, dried fig roll, caramelized kumquat, orange vinaigrette and Amfilochia pecorino

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

PASTA

Πένες με αγκινάρες, μπροκολίνι,μανιτάρια και χορτοφαγικό πέστο με δυόσμο και φυστίκι Αιγίνης (Vegan) 19,00€
Penne pasta with artichokes, broccolini, mushrooms and vegan spearmint pistachio pesto (Vegan)

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

Raccheri «παστίσιο» με σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο σιδηρόδρομο κοκκινιστό και αφρό béchamel 21,50€
Raccheri "pastitsio" with slow cooked braised beef and béchamel foam

Τραχανότο με χόρτα και μυρωδικά, πορτοκάλι, φέτα πανέ τηγανιτή, μέλι και αμύγδαλο 19,00€
Trahanoto with greens and herbs, orange, fried feta, honey and almonds

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

MAIN COURSES

Λαβράκι στο φούρνο με χόρτα σοφρεγάδα σε αρωματικό ζωμό, κάπαρη και ελιές
Oven baked sea bass with sautéed greens in a fragrant broth, capers and olives 24,50€

Κουνουπίδι ψητό με hummus παντζάρι, σάλτσα μήλο-κάρυ και λάδι μυρωδικών με πιπεριά chili (Vegan)
Roasted cauliflower with beetroot hummus, apple-curry sauce and herb oil with chili pepper (Vegan) 19,00€

Κοτόπουλο μπούτι γεμιστό με καραμελωμένα κρεμμύδια, σταφίδες, καρυδόψιχα καιμανιτάρια, σάλτσα από το ζωμό του και κουσκουσάκι με σπανάκι
Stuffed chicken thigh with caramelized onions, raisins, walnuts and mushrooms, served with its own sauce and couscous with spinach 25,00€

Στήθος πάπιας sautéed με κυδώνια, καρότα, ψητές λαχανίδες στη σχάρα και σάλτσα από πράσινο πιπέρι και κλημεντίνες
Sautéed duck breast with quince and carrots, green peppercorn and clementine sauce and grilled collard greens 28,00€

Αρνίσια picanha με πορτοκάλι και δενδρολίβανο στη γάστρα σε ριζότο με κρόκο Κοζάνης
Braised lamb picanha with orange, rosemary on saffron risotto 27,00€

Σφυρίδα φιλέτο στη σχάρα με γαρνιτούρα και σάλτσα της επιλογής σας
Grilled grouper fillet with garnish and sauce of your choice 36,00€

Μοσχαρίσιο φιλέτο στη σχάρα με γαρνιτούρα και σάλτσα της επιλογής σας
Grilled beef fillet with garnish and sauce of your choice 37,00€

Rib eye στη σχάρα με γαρνιτούρα και σάλτσα της επιλογής σας
Grilled rib eye with garnish and sauce of your choice 39,00€

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ | SIDE DISH

4,50€

Πουρές πατάτας | Mashed potatoes
Ψητά λαχανικά | Grilled vegetables
Λαχανικά ατμού | Steamed vegetables
Σαλάτα πράσινη | Green salad
Πατάτες τηγανητές | Fried potatoes

ΣΑΛΤΣΑ | SAUCE

Σάλτσαμανιταριών | Mushroom sauce
Σάλτσα πιπεράτη | Pepper sauce
Σάλτσα με κόκκινο κρασί | Red wine sauce
Λαδολέμονο μουστάρδα | Lemon olive oil mustard dressing
Λάδι μυρωδικών με chili | Herb oil with chili

ΓΛΥΚΑ

DESSERTS

Crèmeux araguaní valrhona με παγωτό καρπό κακάο, ζαχαρωμένες βιολέτες, φυστίκι, σάλτσα βανίλιας και νουγκατίνα φυστίκι Αιγίνης 11,00€

Araguaní valrhona crèmeux with cacao nib ice cream, candied violets, pistachio, vanilla sauce and Aegina pistachio nougatine

Τάρτα σοκολάτας με αλατισμένη καραμέλα, σάλτσα καφέ και παγωτό μόκα 11,00€

Chocolate tart with salted caramel, coffee sauce and mocha ice cream

Crème brûlée φυστίκι Αιγίνης, crumble κανέλας και sorbet βύσσινο 10,00€

Aegina pistachio crème brûlée with cinnamon crumbles and sours cherry sorbet

Pavlova με φράουλες, compote φράουλα και coulis κόκκινων φρούτων 10,00€

Pavlova with strawberries, strawberry compote and red fruit coulis

Mille feuille με κρέμα λεμόνι μαστίχα, tuile αμυγδάλου και μύρτιλα 10,00€

Mille feuille with lemon-mastiha cream, almond tuile and blueberries

Ποικιλία με ελληνικά τυριά, μαρμελάδα, chutney και παξιμάδια 21,00€

Greek cheese platter, marmalade, chutney and rusks

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