

ΜΟΥΣΕΙΟ  
ΑΚΡΟΠΟΛΗΣ

ACROPOLIS  
MUSEUM

ΜΕΝΟΥ  
MENU

ΔΕΙΠΝΟ  
DINNER

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### APPETIZERS

Σπιτικό ζυμωτό ψωμί με συνοδευτικά, ανά άτομο <i>Homemade bread with dip, per person</i>	3,00€
Μανιταρόσουπα βελουτέ με άρωμα τρούφας, κάστανο, mousse κατίκι και crouton <i>Mushroom velouté soup with truffle flavors, chestnut, katiki cheese mousse and crouton</i>	14,50€
Γιουβαρλάκια από πετρόψαρα, κρέμα κακαβιάς, λαδολέμονο με αχινό και αφρό ούζου <i>Rockfish giouvarlakia, kakavia cream, lemon olive oil sauce with urchin and ouzo foam</i>	16,00€
Σπαράγγια σχάρας, βασιλομανίταρο, κρέμα γραβιέρας και μελάτο αβγό πανέ <i>Grilled asparagus, king oyster mushroom, graviera cheese cream and deep fried egg</i>	15,00€
Ψάρι ημέρας μαριναρισμένο με ζωμό εσπεριδοειδών και κουμκουάτ, σαλικόρνια και mousse αβγοτάραχο <i>Fish of the day marinated with citrus and kumquat, glasswort and bottargo mousse</i>	16,50€
Πίτα με πολιτικό φύλλο στη σχάρα με χόρτα, μυρωδικά, πικάντικη φέτα και αρωματικό γιαούρτι <i>Grilled pie with politiko pastry sheet, chorta, herbs, spicy feta cheese and aromatic yoghurt</i>	12,00€
Τηγανητά ρολλάκια με λαχανικά σε φύλλο ρυζιού με κρέμα από ρεβίθια και ταχίνι <i>Fried rice paper vegetable rolls with chickpea cream and tahini</i>	12,00€
Βουβαλίσιος καβουρμάς με μαρμελάδα αγγουράκι τουρσί, μαγιονέζα, αγριοράπανο, καπαρόφυλλα, πικάντικο ελαιόλαδο με τσίλι και φρυγανισμένο ψωμί <i>Buffalo kavourmas with cucumber pickle marmalade, mayonnaise, horseradish, caper leaves, spicy olive oil with chili pepper and toasted bread</i>	17,00€
Καραβίδες τηγανιτές σε φύλλο κανταΐφι, κρέμα από το ζωμό τους, ζελέ δυόσμο και παγωτό φέτα <i>Crispy crayfish in kataifi crust, bisque cream, spearmint jelly and feta cheese ice cream</i>	17,00€

## ΣΑΛΑΤΕΣ

### SALADS

Σαλάτα με παντζάρια και kale , φράουλες μαριναρισμένες με δυόσμο, φέτα και καρυδόψιχα με vinaigrette ρόδι σε χύμα από χαρούπι <i>Beetroot salad with kale, marinated strawberries with spearmint, feta cheese, walnuts and pomegranate vinaigrette on carob dust</i>	13,00€
Σαλάτα πράσινη με ψητό μανούρι, ντοματίνια, φιστίκι Αιγίνης, λιαστή τομάτα, πορτοκάλι και vinaigrette χαρουπόμελο <i>Mixed green salad with grilled manouri cheese, cherry tomatoes, pistachio, sun dried tomatoes, orange and carob syrup vinaigrette</i>	13,00€
Μεσογειακή σαλάτα με ρεβίθια tabouleh, mousse αβοκάντο, φρέσκα μυρωδικά, πράσινο μήλο και vinaigrette σταφυλόμελο <i>Mediterranean salad with chickpea tabouleh, avocado mousse, fresh herbs, green apple and honey grape vinaigrette</i>	12,50€
Σαλάτα βαλεριάνα με τηγανητό χαλλούμι, hummus από σπανάκι, ραπανάκια, συκομαΐδα, δυόσμο και vinaigrette κρίνα <i>Valerian salad with grilled halloumi cheese, spinach hummus, radish, sykomaïda and crana vinaigrette</i>	13,50€

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ

### PASTA

Τραχανάς με γαρίδες και χτένια, φρέσκια τομάτα και μαραθόριζα, ζωμό bisque, λάδι μυρωδικών και tuille φέτας  
*Trahanas with shrimps and scallops, fresh tomato, fennel, bisque, herb oil and feta tuille* 26,00€

Σκιουφιχτά με καπνιστή πέστροφα Ταυγέτου, μυρώνια, τομάτα και κρέμα γιαουρτιού  
*Skioufihta with smoked trout from Taygetos, chervil, tomato and yoghurt cream* 22,00€

Κριθαράκι με σιγομαγειρεμένο σιδηρόδρομο στη γάστρα, κόκκινο κρασί και μυρωδικά  
*Orzo with slow cooked beef ribs in dutch oven, red wine and herbs* 24,50€

Κυπριακές ραβιόλες με δυόσμο, λεμονόχορτο καιμανιτάρια  
*Ravioles from Cyprus with spearmint, lemongrass and mushrooms* 19,50€

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### MAIN COURSES

Κουνουπίδι πανέ με σάλτσαμανιταριών και κρέμα κολοκύθας  
*Breaded cauliflower with mushroom sauce and pumpkin cream* 19,00€

Λαβράκι φιλέτο ψητό με κρέμα φάβας, σέσκουλα σχάρας και σάλτσα κάπαρη, σαλικόρνια με εσπεριδοειδή και vinaigrette ψητής τομάτας  
*Grilled sea bass with fava cream, grilled chard and caper sauce, glasswort with citrus and grilled tomato vinaigrette* 22,50€

Χταπόδι στιφάδο με κάστανα και κρεμμυδοπασπαλά  
*Greek octopus stew, stifado with chestnuts and kremydopaspala* 24,00€

Κοτόπουλο στήθος γεμιστό με καραβίδες, κρέμα πράσου, φιστίκι Αιγίνης και σάλτσα από τον ζωμό του μεμανιτάρια  
*Stuffed chicken breast with crayfish, leek cream, pistachio and mushroom sauce* 25,00€

Μοσχαρίσιο φιλέτο με αγκινάρες, αρακά και λεμονάτη σάλτσα βουτύρου  
*Beef fillet with artichokes, pea and lemon butter sauce* 36,00€

Ντουέτο χοιρινό με dauphinoise μαραθόριζας, πορτοκάλι και σάλτσα μέλι θυμάρι  
*Pork duet with fennel dauphinoise, orange and honey thyme sauce* 25,00€

Αρνί fricassee με χόρτα καιμανιτάρια, φρέσκα μυριστικά και κρεμμυδάκι  
*Lamb fricassee with chorta, mushrooms, fresh herbs and spring onion* 26,50€

## ΓΛΥΚΑ

### DESSERTS

Ρυζόγαλο με παστέλι σουσαμιού, espuma κανέλας και confit πορτοκάλι <i>Rice pudding with sesame pasteli, cinnamon espuma and orange confit</i>	9,00€
Φουντουκόπιτα, αρωματισμένη κρέμα σοκολάτα γάλακτος με χαμομήλι, nougatine φουντουκιού και γλυκό του κουταλιού σταφύλι <i>Hazelnut pie, milk chocolate cream flavored with chamomile, hazelnut nougatine and grape preserve</i>	10,00€
Ελληνικός καφές, cremeux σοκολάτα γάλακτος, tuille καρπού κακάο και αφρό κάρδαμο <i>Greek coffee, milk chocolate cremeux, cocoa bean tuille and cardamom foam</i>	9,50€
Moelleux σοκολάτας γεμιστό με σφαίρα σοκολάτας dulcey με τόνκα και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης <i>Chocolate moelleux stuffed with chocolate dulcey sphere with tonka and Madagascar vanilla ice cream</i>	11,00€
Σοκολατίνα με coulis mango και passion fruit, kumquat και sorbet μανταρίνι <i>Chocolate paste with mango and passion fruit coulis, kumquat and mandarin sorbet</i>	9,50€
Ποικιλία με ελληνικά τυριά Π.Ο.Π Γραβιέρα Νάξου ή Κρήτης, καπνιστό τυρί Μετσόβου, μανούρι Θεσσαλίας, λαδοτύρι Μυτιλήνης, κατίκι Δομοκού, κασέρι Ξάνθης <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>	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