

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, δυόσμος και μελάσα ροδιού (Vegetarian) <i>Eggplant millefeuille with halloumi cheese, roasted cherry tomatoes, spearmint and pomegranate molasses (Vegetarian)</i>	14,00€
Ψητή σελινόριζα,μανιτάρια του δάσους, σάλτσα από καραμελωμένα κρεμμύδια, μήλο και αχλάδι (Vegan) <i>Roasted celeriac with wild mushrooms, caramelized onion sauce, apple and pear (Vegan)</i>	16,00€
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€
Πιπεράτο carpaccio από μοσχαρίσιο φιλέτο, mousse φάβας, πεκορίνο, λιαστή ντομάτα και ρόκα <i>Peppered beef fillet carpaccio with fava mousse, pecorino, sun dried tomato and rocket</i>	17,00€
Μαριναρισμένο λαβράκι «Αθηναϊκή» με μαγιονέζα αβοκάντο <i>Marinated sea bass "Athinaiki" with avocado mayonaise</i>	17,50€
Τραχανάς σούπα με κοκκινιστά κεφτεδάκια τόνου*, τηγανιτή φέτα, μυρώνια και πορτοκάλι <i>Trahana soup with stewed tuna* meatballs, fried feta cheese, chervil and orange</i>	17,00€
Steak κουνουπίδι, χούμους με παντζάρι και σάλτσα μήλο-κάρυ (Vegan) <i>Cauliflower steak, hummus with beetroot and apple-curry sauce (Vegan)</i>	17,50€

ΣΑΛΑΤΕΣ

SALADS

Ρίζες ψητές, καρότο, παντζάρι και γλυκοπατάτα με εσπεριδοειδή, βουβαλίσιο κρεμώδες τυρί και pesto βασιλικού με φυστίκι Αιγίνης (Vegetarian) 16,00€
Roasted root vegetables with citrus, creamy buffalo cheese and basil pesto with Aegina pistachio (Vegetarian)

Ντοματίνια σαλάτα με λαχανίδες, mousse ανθότυρο, ρόκα, κάπαρη και ελιές Καλαμών (Vegetarian) 14,00€
Cherry tomato salad with kale, anthotyro cheese mousse, rocket, capers and Kalamata olives (Vegetarian)

Πράσινη σαλάτα με carpaccio λωτού, prosciutto, πεκορίνο, συκομαΐδα, κουμκουάτ και vinaigrette πορτοκάλι 15,00€
Green salad with lotus carpaccio, pecorino cheese, prosciutto, sykomaïda, kumquat and orange vinaigrette

Quinoa με γαρίδες*, πράσινο μήλο, endives, σέλερι, ραντίτσιο και vinaigrette ρόδι 16,00€
Quinoa with shrimps, green apple, endives, celery, radicchio and pomegranate vinaigrette*

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

PASTA

Ταλιατέλες με ραγού μανιταριών, κρέμα κολοκύθας, φρέσκια μυζήθρα και kale (Vegetarian) 18,00€
Tagliatelle with mushroom ragù, pumpkin cream, fresh myzithra cheese and kale (Vegetarian)

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 «κακαβιά» με αχνιστό μπακαλιάρο, μυρώνια και aioli με κρόκο Κοζάνης 16,00€
Risotto "Kakavia" with steamed cod, chervil and Kozani saffron aioli

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

MAIN COURSES

Λαβράκι στο φούρνο με χόρτα σοφρεγάδα σε αρωματικό ζωμό, κάπαρη και ελιές <i>Oven baked sea bass with sautéed greens in a fragrant broth, capers and olives</i>	24,00€
Τσιπούρα στη σχάρα με μπροκολίνι "Bagna càuda", αμύγδαλο, κρέμα αγριομαϊντανού και σάλτσα κίτρινης πιπεριάς <i>Grilled sea bream with broccolini "Bagna càuda," almond, parsnip cream and yellow bell pepper sauce</i>	24,00€
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, πουρές κολοκύθας, σπαστή πατατοσαλάτα, baby σέσκουλο σχάρας, σάλτσα Metaxa πορτοκάλι και passion fruit <i>Duck breast, pumpkin purée, crushed potato salad, grilled baby Swiss chard, Metaxa orange and passion fruit sauce</i>	26,00€
Μοσχαρίσιο φιλέτο με κυδώνια, αρώματα αρμπαρόριζας, πουρέ πατάτας και ψητό χωριάτικο ψωμί <i>Beef fillet with quince, scented with geranium, potato purée and toasted country bread</i>	36,00€
Χοιρινή «πρεσαριστή» πανσέτα με αβγολέμονο πρασοσέλινο, δαμάσκηνα, κρέμα σελινόριζας και καμένο πράσο <i>"Pressed" pork belly with egg lemon leek and celery sauce, prunes and charred leek</i>	24,50€
Αρνίσια picanha με πορτοκάλι και δενδρολίβανο στη γάστρα και ριζότο με κρόκο Κοζάνης <i>Braised lamb picanha with orange, rosemary and saffron risotto</i>	27,00€
Rib eye σχάρας, ψητά λαχανικά, baby πατάτες φούρνου και αρωματικό λάδι <i>Grilled rib eye, roasted vegetables, oven-baked baby potatoes and aromatic oil</i>	41,00€

ΓΛΥΚΑ

DESSERTS

Crèmeux araguaní valrhona με παγωτό καρπό κακάο, ζαχαρωμένες βιολέτες, φυστίκι, σάλτσα βανίλιας και νουγκατίνα φυστίκι Αιγίνης <i>Araguaní valrhona crèmeux with cacao nib ice cream, candied violets, pistachio, vanilla sauce and Aegina pistachio nougatine</i>	11,00€
Cheese cake με montée ivoir valrhona και κρέμα τυριού, τραγανό μπισκότο βουτύρου και compote βύσσινο <i>Cheesecake with montée ivoir valrhona, cream cheese, crunchy butter biscuit and sour cherry compote</i>	9,50€
Crème brûlée φυστίκι Αιγίνης, crumble κανέλας και sorbet βύσσινο <i>Aegina pistachio crème brûlée with cinnamon crumbles and sour cherry sorbet</i>	10,00€
Bavaroise καραμέλα με tanariva valrhona, καραμελωμένα μήλα, crumble αμύγδαλο και σάλτσα κανέλας <i>Caramel bavaroise with tanariva valrhona, caramelized apples, almond crumble and cinnamon sauce</i>	10,00€
Crèmeux λευκής σοκολάτας αρωματισμένη με μαστίχα, λεμόνι, passion fruit και εσπεριδοειδή <i>White chocolate crèmeux with mastic, lemon, passion fruit and citrus aromas</i>	10,00€
Ganache σοκολάτας με κρέμα καρύδας, coulis μάνγκο και sorbet μανταρίνι <i>Chocolate paste with chocolate ganache, coconut cream, mango coulis and mandarin sorbet</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