

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	2,80€
<i>Homemade bread with dip, per person</i>	
Κοτόσουπα αβγολέμονο με λαχανικά και ρύζι	13,50€
<i>Egg lemon chicken soup with vegetables and rice</i>	
Ντολμαδάκια αμπελόφυλλο, λαδολέμονο και γιαούρτι (Vegetarian/GF)	12,50€
<i>Stuffed vine leaves, olive oil lemon sauce and yoghurt (Vegetarian/GF)</i>	
Ταραμοσαλάτα με γαριδάκι* τηγανητό (LF)	14,00€
<i>Taramosalata with fried shrimps* (LF)</i>	
Χταπόδι* στη σχάρα με Αγιορείτικη μελιτζανοσαλάτα (GF/LF)	18,00€
<i>Grilled octopus* with Agioritiki eggplant salad (GF/LF)</i>	
Κολοκυθοκεφτέδες με φρέσκα μυρωδικά, χαλούμι και γιαούρτι με άνηθο (Vegetarian)	12,00€
<i>Zucchini patties with fresh herbs, haloumi cheese and dill yoghurt dip (Vegetarian)</i>	
Καλαμάρι* ψητό με φάβα, κρεμμυδοσαλάτα, relish τομάτας και κάππαρη (LF)	17,00€
<i>Grilled calamari* with fava, onion salad, tomato relish and caper (LF)</i>	
Ψητά λαχανικά millefeuille με μετσοβόνη και κρέμα ψητής τομάτας με βαλσάμικο (Vegetarian/GF)	15,00€
<i>Grilled vegetables millefeuille with metsovone cheese and grilled tomato cream with balsamic (Vegetarian/GF)</i>	
Πατάτες τηγανητές με φρέσκια τομάτα και φέτα (Vegetarian/GF)	9,00€
<i>French fries with fresh tomato and feta cheese (Vegetarian/GF)</i>	

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### APPETIZERS

Λουκουμάδες μπακαλιάρου* με σκορδαλιά	14,50€
<i>Cod* loukoumades with skordalia</i>	
Σκοπελίτικη τυρόπιτα με πράσινη σαλάτα και γιούρτι με μυρωδικά (Vegetarian)	12,00€
<i>Skopelitiki cheese pie with green salad and yoghurt with herbs (Vegetarian)</i>	
Τζατζίκι με πίτα και αγγουροσαλάτα (Vegetarian)	9,50€
<i>Tzatziki dip with pita bread and cucumber salad (Vegetarian)</i>	
Σαρδέλες φούρνου λαδορίγανη σε φρυγανισμένο ψωμί με ψητά ντοματίνια	16,00€
<i>Oven baked sardines with olive oil and oregano on roasted bread with grilled cherry tomatoes</i>	
Χορτόπιτα σχάρας με γραβιέρα και φέτα (Vegetarian)	15,00€
<i>Grilled mixed green pie with graviera and feta cheese (Vegetarian)</i>	

## ΣΑΛΑΤΕΣ

### SALADS

Σαλάτα μαρούλι με ψητό κοτόπουλο, απάκι Κρήτης, γραβιέρα, πράσινες ελιές, σάλτσα μυρωδικών και croutons από χαρουπόψωμο 14,00€

*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 (Vegetarian) 13,00€

*Greek salad with feta cheese mousse, tomatoes, cucumber, pepper, sea fennel, rusk, onion and oregano (Vegetarian)*

Σαλάτα πράσινη ανάμεικτη με ψητό μανούρι, ντοματίνια, φιστίκι Αιγίνης, λιαστή τομάτα, πορτοκάλι και vinaigrette χαρουπόμελο (Vegetarian/GF) 14,00€

*Mixed green salad with grilled manouri cheese, cherry tomatoes, pistachio, sun dried tomato, orange and carob honey vinaigrette (Vegetarian/GF)*

Κρητική σαλάτα ντάκος με τομάτα, ανθότυρο, ελιές, κάππαρη και πικάντικη ρόκα με ελαιόλαδο και ξίδι (Vegetarian) 12,50€

*Cretan ntakos salad with tomato, anthytyro cheese, olives, caper and spicy rocket with olive oil and vinegar (Vegetarian)*

Μεσογειακή σαλάτα με ρεβίθια tabbouleh, mousse αβοκάντο, φρέσκα μυρωδικά, πράσινο μήλο και vinaigrette σταφυλόμελο (Vegan/GF/LF) 13,50€

*Mediterranean salad with chickpea tabbouleh, avocado mousse, fresh herbs, green apple and honey grape vinaigrette (Vegan/GF/LF)*

Σαλάτα βαλεριάνα με ψητό χαλούμι, πράσινο hummus, ραπανάκι, κράνα και vinaigrette (Vegetarian/GF) 14,00€

*Valerian salad with grilled halloumi cheese, green hummus, radish, cranberry and vinaigrette (Vegetarian/GF)*

Σαλάτα πράσινη με ραπανάκι, αγγούρι, ντοματίνια, αβοκάντο και vinaigrette μοσχολέμονο (Vegan/GF/LF) 12,00€

*Green salad with radish, cucumber, cherry tomatoes, avocado and lime vinaigrette (Vegan/GF/LF)*

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ | RISOTTO

### PASTA | RISOTTO

Linguini με γαρίδες*, κρέμα bisque με μάραθο και ντοματίνια	19,50€
<i>Linguini with shrimps*, bisque cream with fennel and cherry tomatoes</i>	
Κριθαρότο με απάκι Κρήτης,μανιτάρια stir-fry, γραβιέρα και πικάντικη ρόκα	17,50€
<i>Orzo with Cretan apaki, mushrooms stir-fry, graviera cheese and spicy rocket</i>	
Ματσάτα με μοσχάρι παστιτσάδα και pecorino	18,00€
<i>Matsata with beef pastitsada and pecorino cheese</i>	
Spaghetti με κεφτεδάκια κοκκινιστά, βασιλικό και γραβιέρα	16,50€
<i>Spaghetti with meatballs in tomato sauce, basil and graviera cheese</i>	
Ταλιατέλες με κιμά, σιγομαγειρεμένο σε τομάτα και μπαχαρικά	16,00€
<i>Tagliatelle with minced meat slow cooked in tomato sauce with spices</i>	
Πένες με kale, γλυκοπατάτα και μανιτάρια (Vegan)	16,00€
<i>Penne with kale, sweet potato and mushrooms (Vegan)</i>	
Risotto λαχανικών «γεμιστά» (Vegan/GF/LF)	17,00€
<i>Vegetable risotto, "gemista" flavor (Vegan/GF/LF)</i>	
Πιλάφι με μύδια σε σάλτσα τομάτας με ούζο, φρέσκα μυρωδικά και φέτα	18,00€
<i>Mussels pilaf with tomato sauce, ouzo, fresh herbs and feta cheese</i>	

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### MAIN COURSES

Λαβράκι φιλέτο sautéed με σάλτσα κακαβιάς, χόρτα, λαχανικά και πουρέ παστινάκι (GF)	19,50€
<i>Sea bass fillet sautéed with kakavia sauce, chorta, vegetables and parsnip puree (GF)</i>	
Τόνος* στη σχάρα με τοματοσαλάτα, ελιές και λεμονάτο πλιγούρι	18,00€
<i>Grilled tuna* with tomato salad, olives and lemony bulgur wheat</i>	
Κοτόπουλο στήθος στο φούρνο με σάλτσα μέλι, πορτοκάλι, μουστάρδα και baby πατάτες	18,00€
<i>Oven roasted chicken breast with honey sauce, orange, mustard and baby potatoes</i>	
Μαριναρισμένο κοτόπουλο μπούτι γύρος , σε πίτες καλαμποκιού με σάλτσα γιαουρτιού, πικάντικη κρεμμυδοσαλάτα και τηγανητές πατάτες	17,00€
<i>Marinated gyros chicken thigh in corn tortillas with yoghurt sauce, spicy onion salad and fried potatoes</i>	
Μοσχαρίσια ταλιάτα με σάλτσα μανιταριών, ψητά λαχανικά και πουρέ σελινόριζας	21,50€
<i>Beef tagliata with mushroom sauce, grilled vegetables and celeriac purée</i>	
Χοιρινό φιλέτο παγιάρ με πράσινη σαλάτα και σάλτσα πορτοκάλι	19,00€
<i>Pork fillet paillard with green salad and orange sauce</i>	
Μπιφτέκια μοσχαρίσια στη σχάρα με ψητή τομάτα, πίτα, τζατζίκι, κρεμμυδοσαλάτα και τηγανητές πατάτες	17,50€
<i>Grilled beef patties with grilled tomato on pita bread, tzatziki, onion salad and fried potatoes</i>	

## ΓΛΥΚΑ

### DESSERTS

Μηλόπιτα* με καραμελωμένα μήλα και crumble βουτύρου <i>(Vegetarian)</i>	9,00€
<i>Apple pie* with caramelized apples and butter crumble (Vegetarian)</i>	
Λευκό Βυζαντινό «ραβανί» με κρέμα βανίλιας <i>(Vegetarian)</i>	8,50€
<i>White Vyzantino "ravani" with vanilla cream (Vegetarian)</i>	
Τάρτα* με cremeux λεμόνι, μαρέγκα και γλυκό του κουταλιού βύσσινο <i>(Vegetarian)</i>	9,00€
<i>Tartlet* with lemon cremeux, meringue and preserve sour cherry (Vegetarian)</i>	
Σοκολατόπιτα με γλάσο μαύρης σοκολάτας και σιρόπι βύσσινο <i>(Vegetarian)</i>	9,50€
<i>Greek chocolate pie with dark chocolate glaze and sour cherry syrup (Vegetarian)</i>	
Καρυδόπιτα με σάλτσα σοκολάτας <i>(Vegetarian)</i>	9,00€
<i>Walnut pie with chocolate sauce (Vegetarian)</i>	
Τούρτα αμυγδάλου με bisquit αμύγδαλο <i>(Vegetarian)</i>	9,00€
<i>Almond cake with almond bisquit (Vegetarian)</i>	
Μπουγάτσα ζεστή με τραγανό φύλλο, κανέλα και ζάχαρη άχνη <i>(Vegetarian)</i>	8,50€
<i>Warm bougatsa with crispy filo pastry, cinnamon and icing sugar(Vegetarian)</i>	
Πορτοκαλόπιτα με φύλλο κρούστας και κρέμα πορτοκάλι <i>(Vegetarian)</i>	8,50€
<i>Greek orange pie with filo pastry and orange cream (Vegetarian)</i>	
Μπακλαβάς παραδοσιακός με σιρόπι μελιού <i>(Vegetarian)</i>	9,50€
<i>Traditional baklavas with honey syrup (Vegetarian)</i>	
Σοκολατίνα* με καραμελωμένο kumquat, coulis mango, passion fruit και σαντιγί μοσχολέμονο <i>(Vegan)</i>	9,50€
<i>Chocolate paste* with caramelized kumquat, mango and passion fruit coulis and lime whipped cream (Vegan)</i>	
Ελληνικό γιαούρτι με φρουτοσαλάτα και θυμαρίσιο μέλι <i>(Vegetarian)</i>	9,60€
<i>Greek traditional yoghurt with fresh fruit salad and thyme honey (Vegetarian)</i>	
Ποικιλία με ελληνικά τυριά <i>(Vegetarian)</i>	22,00€
<i>Greek cheese platter (Vegetarian)</i>	
Μπορείτε να συνδυάσετε κάποια γλυκά με παγωτό	3,00€
<i>We recommend you to combine some desserts with ice cream</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