



DINNER

ΜΟΥΣΕΙΟ ΑΚΡΟΠΟΛΗΣ  
ACROPOLIS MUSEUM

ΔΕΙΠΝΟ  
DINNER

**Ζυμωτός άρτος με ελαιόλαδο και ελιές (ανά άτομο)** 1,50€  
Sourdough bread with olive oil and olives (per person)

**Κρύα ντοματόσουπα** 7,50€  
**Νερό αγγουριού, τοματίνια κονφί και αφρός φέτας**  
Cold tomato soup  
Cucumber water, cherry tomatoes confit and feta cheese foam

**Σούπα Ημέρας** 7,50€  
Soup of the day

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ APPETIZERS

**Χταπόδι Αιγαίου καρπάτσιο** 14,50€  
**Κρίταμο πίκλα, κάπαρη, ζελέ λεμονιού και γλάσο από κόκκινο κρασί & πορτοκάλι**  
Octopus from the Aegean sea carpaccio  
Pickled crithmum, capers, lemon fruit jell and red wine & orange glaze

**Αθηναϊκή** 13,00€  
**Λαυράκι και λαχανικά ατμού, χειροποίητη μαγιονέζα, κόκκινο χαβιάρι, αυγοτάραχο και πίκλα αγγουριού**  
Athenian  
Seabass with steamed vegetables, handmade mayonnaise, red caviar, fish roe and cucumber pickle

**Σαγανάκι Μύδια & Γαρίδα** 15,00€  
**Καραμελωμένη μαραθόριζα, πράσο τηγανιτό, αφρός ούζο**  
Saganaki Mussels & Shrimps  
Caramelized finocchio, fried leek, ouzo foam

**Τραγανή φωλιά με κατσικίσιο τυρί** 11,00€  
**Κατσικίσιο τυρί μαριναρισμένο με ρετσίνα σε φύλλο κρούστας, βασιλικός, καβουρδισμένο φιστίκι και γλυκό του κουταλιού βύσσινο**  
Crunchy nest with goat cheese  
Goat cheese marinated with Retsina wine in phyllo dough, basil, roasted pistachio and sweet cherry spoon sweet

**Άγρια μανιτάρια** 12,00€  
**Ποικιλία άγριων μανιτάρων, χούμους με ταχίνι, γαλομυζήθρα και κρέμα βαλσάμικου**  
Wild mushrooms  
Variety of wild mushrooms, hummus with tahini, galomizithra (soft white cheese) from Crete island and balsamic cream sauce

## ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

**Καλοκαιρινή σαλάτα** 12,50€  
**Ποικιλία από πράσινα φυλλώδη λαχανικά με καραμελωμένα ροδάκινα, παντζάρι, τυρί μανούρι στη σχάρα, καρύδια και βινεγκρέτ παλαιωμένου βαλσάμικου**  
Summer salad  
Variety of green leafy vegetables with caramelized peach, beetroot, grilled manouri cheese, walnuts and aged balsamic vinaigrette

**Κουκουβάγια** 9,50€  
**Τρίχρωμα τοματίνια, κρίθινο παξιμάδι, κρέμα γαλοτύρι, χώμα ελιάς και λάδι ρίγανης**  
Traditional Cretan salad «Κουκουναγία»  
Tricolor cherry tomatoes, barley rusk, galotiri cream cheese, olive dust and oregano oil

**Πράσινη σαλάτα με γαρίδες** 13,50€  
**Πράσινα φύλλα, τοματίνια, αβοκάντο, γαρίδες πικάντικες και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών**  
Green leaf salad with prawns  
Green leaves, cherry tomatoes, avocado, spicy prawns and citrus vinaigrette

## ΚΥΡΙΩΣ MAIN COURSES

<b>Πεσκανδρίτσα αυγολέμονο</b> Πεσκανδρίτσα με άγρια χόρτα, κάπαρη, πατάτα ατμού, σάλτσα αυγολέμονο, ξύσμα λεμόνι και λάδι από άνηθο Monkfish with egg-lemon sauce Monkfish with wild greens, capers, steamed potato, egg-lemon sauce, lemon zest and dill oil	28,00€	<b>Παστίτσιο θαλασσινών</b> Γαρίδες, καλαμάρι, μύδια, μακαρόνια bucatini, κρέμα ανθότυρου και χαβιάρι πέστροφας Seafood pastitsio Shrimps, squid, mussels, bucatini pasta, anothiro cheese cream and trout caviar	17,00€
<b>Τόνος με κρούστα μαυροκούκι</b> Φιλέτο κιτρινόπερου τόνου σωτέ, κρούστα από μαυροκούκι, χούμους παντζαριού και μαγιονέζα κόλιανδρου Tuna with mavrokouki crust Yellowfin tuna fillet sauté, mavrokouki (black sesame seeds) crust, beetroot hummus and coriander mayonnaise	26,00€	<b>Φρέσκα ζυμαρικά (χωρίς γλουτένη) με κρέμα αβοκάντο</b> Φρέσκα ριγгатόνι χωρίς γλουτένη, αβοκάντο, σχοινόπρασο, κόλιανδρος και παρμεζάνα κάσιους Fresh pasta (gluten free) with avocado cream Fresh rigatoni gluten free, avocado, chives, coriander and parmesan from cashews	15,50€
<b>Κοκοράκι με άγριο σιτάρι</b> Κοκοράκι γεμιστό μεμανιτάρια του δάσους, τρούφα, άγριο σιτάρι, βότανα, μαύρο σκόρδο και ξινή κρέμα Cockerel with wild wheat Cockerel stuffed with forest mushrooms, truffle, wild wheat, herbs, black garlic and sour cream	24,00€	<b>Αρνί Vinsanto</b> Παϊδάκι αρνί γάλακτος μαριναρισμένο με δεντρολίβανο, υφές μελιτζάνας, κρεμμύδι ψημένο στο αλάτι και σάλτσα από κρασί Vinsanto Σαντορίνης Lamb Vinsanto Lamb chop marinated with rosemary, eggplant textures, salt baked onion and Vinsanto sauce from Santorini island	34,00€
<b>Ριζότο με απάκι Κρήτης</b> Μυρώνια, καυκαλήθρες, μύτες σπαραγγιών, απάκι Κρήτης και ξύσμα λεμονιού Risotto with Cretan apaki Green chervil, Mediterranean hartwort, asparagus, Cretan apaki and lemon zest	15,50€	<b>Φιλέτο μόσχου γάλακτος με βούτυρο αστακού</b> Φιλέτο μοσχαριού, καρότο γλασέ, τσιπς καρότου και πατάτα rissole Veal tenderloin with lobster butter Veal tenderloin, glazed carrots, carrot chips and potato rissole	36,00€
<b>Ματσάτα Φολεγάνδρου με μοσχάρι &amp; μαυροδάφνη</b> Ματσάτα ζυμαρικό με φιλετάκια μόσχου, τσίλι, σάλτσα από μαυροδάφνη και παλαιωμένη γραβιέρα Matsata with veal tenderloins & Mavrodaphne Traditional Greek pasta from Folegandros island with veal tenderloins, chili, mavrodaphne sweet wine sauce and aged graviera cheese	15,50€	<b>Πλατό με ποικιλία ελληνικών τυριών, κριτσίνια και chutney εσπεριδοειδών</b> Plateau with variety of Greek cheeses, breadsticks and citrus chutney	19,00€

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DESSERTS

**Αρμενοβίλ με καλβά σιμιγδαλένιο** 9,00€  
Θεσσαλονικιό παρφέ  
με ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα,  
σερβίρεται με καλβά σιμιγδαλένιο  
Armenonville with semolina halvah  
Thessalonikian parfait  
with nuts and dried fruit,  
served with Greek semolina halvah

**Τριλογία σοκολάτας** 9,00€  
Βάση από φεγγεντίνη πραλίνας,  
mous πικρής σοκολάτας,  
mous σοκολάτας-καραμέλας  
και χώμα σοκολάτας  
Chocolate trilogy  
Feuilletine pralin base,  
bitter chocolate mousse,  
chocolate-caramel mousse  
and chocolate dust

**Ζεστή κρέμα μπουγάτσας** 7,50€  
σε τραγανό χωριάτικο φύλλο  
με ζάχαρη άχνη και κανέλα  
Hot semolina cream  
in traditional crunchy phyllo dough,  
topped with icing sugar and cinnamon

**Λεμονόπιτα με μαρέγκα** 8,00€  
αρωματισμένη από λεμονοθύμαρο  
Lemon pie with meringue,  
scented with lemon thyme

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  
can guide you through the menu.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γιώργος Ρίζος  
Manager in charge: George Rizos

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις  
Price 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 have printed forms  
available in a special location near the exit  
for the registration of complaints

\*Τα προϊόντα με αστερίσκο είναι κατεψυγμένα  
\*Frozen products  
Στις σαλάτες και στα μαγειρευτά  
χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο  
In salads and cooking we use extra virgin greek olive oil  
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  
if the notice of payment has not been received (receipt - invoice)

