



DINNER

ΜΟΥΣΕΙΟ ΑΚΡΟΠΟΛΗΣ
ACROPOLIS MUSEUM

ΔΕΙΠΝΟ
DINNER

ΟΡΕΚΤΙΚΑ APPETIZERS

ΖΥΜΩΤΟ ΦΡΕΣΚΟ ΨΩΜΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΜΑΣ 2,00€
FRESH DAILY BREAD FROM OUR BAKERY

ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΣΧΑΡΑΣ 11,00€
Με σταμναγκάθι ή αλμύρα, κρέμα από λευκό ταραμά και relish τομάτας
GRILLED SARDINES
Served with stamnagathi or almyra (sasola), white fish roe mousse and tomato relish

ΧΑΛΟΥΜΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ 10,50€
Με μελιτζανοσαλάτα, ψητές πιπεριές και κουκουνάρι
FRIED CHALOUMI CHEESE
With eggplant salad, roast peppers and pine seeds

ΦΑΒΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΕΝΕΟ 9,00€
Με καλαμάρι στη σούβλα, σαλάμι Λευκάδος και μαϊντανοσαλάτα
SPLIT PEAS FROM FENEOS
With calamari on the scower, salami from Lefkada and parsley salad

ΧΤΑΠΟΔΙ (CARPACCIO) ΞΥΔΑΤΟ 16,00€
Με λιαστή ντομάτα, ελιές, passion fruit και τσίλι
OCTOPUS (CARPACCIO) WITH VINEGAR
With sun dried tomatoes, olives, passion fruit and chilli pepper

ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ 14,00€
Με εσπεριδοειδή, πατζάρι και κούμ κούατ
MARINATED FISH (DAILY CATCH)
With citrus fruits, red beetroot and kumquat

ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΨΑΡΟΣΑΛΑΤΑ ΟΠΩΣ ΠΑΛΙΑ 17,00€
Με αβογάντο χαβιάρι και λάδι σχοινόπρασο
VINTAGE ATHENIAN FISH SALAD
With botargo caviar and chives flavored oil

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ 7,50€
SOUP OF THE DAY

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

ΜΑΡΟΥΛΟΣΑΛΑΤΑ 11,50€
Με ελληνικό μαρούλι, ψητό κοτόπουλο, κρουτόν από χαρουπόψωμο, πράσινες ελιές, απάκι και μυρωδικά
LETTUCE SALAD
With Greek lettuce, grilled chicken, carob bread croutons, green olives, smoked apaki and herbs

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 9,80€
Με ντοματίνια, παξιμάδι, μους φέτας και κρίταμο
GREEK SALAD
With cherry tomatoes, rusks, feta cheese mousse and sea fennel (Crithmum)

ΟΣΠΡΙΟΣΑΛΑΤΑ 11,50€
Με λαχανικά και μυρωδικά, ξερά σύκα, χέλι καπνιστό και σκόνη από αβογάντο
LEGUME SALAD
With vegetables and herbs, dried figs, smoked eel and special fish roe (botargo) powder

ΝΤΑΚΟΣ 9,80€
Με τριμμένη τομάτα, ξινομυζήθρα και φράουλες με σαλάτα μικροφύλλων
“DAKOS”
With fresh grated tomato, sour mizithra cheese, strawberries and baby leaves salad

ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ (ΜΙΛΦΕΪΓ) 10,00€
Με Μετσοβίτικο καπνιστό τυρί και δροσερή σαλάτα ταμπουλέ με δυόσμο
GRILLED VEGETABLES (MILLE-FEUILLE)
With smoked cheese from Metsovo and fresh tabbouleh salad with spearmint

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ 9,00€
Με διάφορα φύλλα, φρέσκα μυρωδικά, ντοματίνια, ραπανάκι, φύτες και κρέμα αβογάντο
Επιλέξτε την με τόνο Αλοννήσου 14,00€

GREEN SALAD
With a variety of leaves, fresh herbs, cherry tomatoes, radishes, green sprouts and avocado cream
Enjoy it with tuna fish fillets from Alonissos

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN COURSES

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ 17,00€
Σβησμένες με ούζο, σπανάκι
και φουρνιστή φέτα
SHRIMP "GIOUVETSI"
Shrimps sauteed with ouzo, spinach
and feta baked in the oven

ΡΙΖΟΤΟ ΓΕΜΙΣΤΑ 14,00€
Με κονφί ντοματίνια, μυρωδικά φρέσκα
και μούς φέτας με κουκουνάρι και σταφίδες
"STUFFED TOMATO" RISOTTO
With cherry tomatoes confit, fresh herbs,
feta cheese mousse with pine seeds and raisins

ΧΥΛΟΠΙΤΑΚΙ 16,00€
ΜΕ ΜΠΟΥΚΙΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
Με σπαράγγια
και λεμονάτη γιαουρτοσαλάτα
"CHYLOPITTAKI" PASTA
WITH CHICKEN BITES
With green asparagus
and lemon flavored yoghurt salad

ΚΟΤΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΤΗΘΟΣ 18,00€
Με πιλάφι και λαχανικά αυγολέμονο
COUNTRY FARMED CHICKEN BREAST
With rice pilaf and vegetables
with lemon end egg white sauce

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN COURSES

ΛΑΥΡΑΚΙ ΨΗΤΟ ΦΙΛΕΤΟ 17,00€
Με ντολμά γαρίδας, σάλτσα κακαβιάς
και μούς αυγοτάραχο
GRILLED SEA BASS FILLET
With shrimp "dolmas" rolls, kakavia fish sauce
and botargo mousse

ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ ΣΩΤΕ 17,00€
Με κρέμα άγριου μαϊντανού
και σαλάτα με μαραθόριζα και πορτοκάλι
SAUTEED RED MULLET
With wild parsley cream
and salad with finocchio and orange

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ 31,00€
Με κρούστα απο φυστίκι Αιγίνης,
καραμελωμένα κρεμμύδια, σάλτσα Μεταξά
και καρότο σε δύο ύφες
VEAL FILLET
With Aeginean pistachios crust,
caramelised onions, Metaxa liqueur sauce
and two textures of carrot

ΑΡΝΑΚΙ ΨΗΤΟ 29,00€
Με κρέμα ρεβυθάδας, σάλτσα απο τον ζώμο του
και μιλφέιγ μελιτζάνας με κασικίσιο τυρί
ROAST LAMB
With chickpeas cream, lamb gravy
and eggplant mille-feuille with goat cheese

ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ DESSERTS

ΦΥΛΛΟ ΚΑΝΤΑΪΦΙ 8,00€
Με αφράτη κρέμα βανίλιας, παγωτό καιϊμάκι
και γλυκό του κουταλιού τριαντάφυλλο
“KANTAYIF” PHYLLO PASTRY
With light vanilla cream, mastic flavored ice cream
and rose petals spoon sweet

ΤΑΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 8,50€
Με κόκκινα φρούτα, καραμελωμένα φουντούκια
και παγωτό σοκολάτα
CHOCOLATE TART
With red fruits, caramelised walnuts
and chocolate ice cream

ΛΕΜΟΝΟΠΙΤΑ 8,00€
Με κρέμα λεμονιού, αέρινο φύλλο,
σαντιγύ με μοσχολέμονο και δυόσμο,
αμύγδαλο και βύσσινο
LEMON PIE
With lemon cream, airy “phyllo” pastry,
lime and spearmint flavored whipped cream,
almonds and sour cherry spoon sweet

ΣΟΥΠΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ 9,50€
Αρωματισμένη με αρμπαρόριζα και λεμονόχορτο,
φρουτοσαλάτα και παγωτό
STRAWBERRY SOUP
Flavored with arbaroriza (pelargonium)
and lemongrass, fresh fruit salad and ice cream

ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ DESSERTS

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ Π.Ο.Π 19,00€
Γραβιέρα Νάξου ή Κρήτης,
καπνιστό τυρί Μετσόβου,
μανούρι Θεσσαλίας,
λαδοτύρι Μυτιλήνης,
κατίκι Δομοκού, κασέρι Ξάνθης
GREEK D.O.P. CHEESE PLATTER
Variety of: Gruyere from Naxos or Crete,
smoked cheese from Metsovo,
manouri from Thessaly,
ladotyri from Mytilene,
katiki cream cheese from Domokos,
kasseri from Xanthi

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: Γιώργος 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 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

