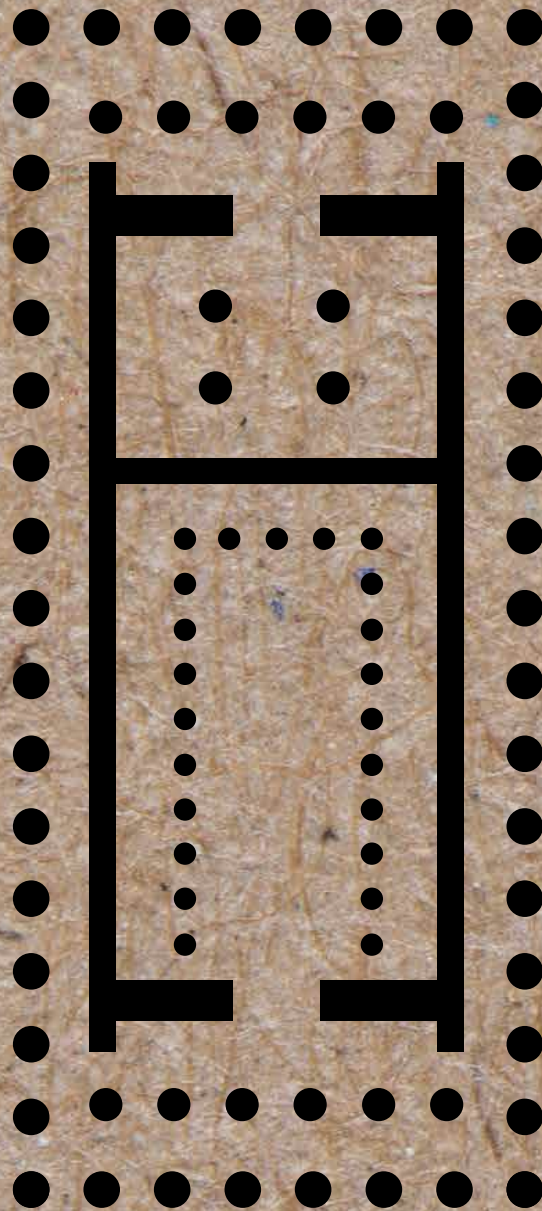




ΜΟΥΣΕΙΟ ΑΚΡΟΠΟΛΗΣ
ACROPOLIS MUSEUM



ΔΕΙΠΝΟ
DINNER

ΟΡΕΚΤΙΚΑ APPETIZERS

	Ζυμωτό φρέσκο ψωμί από την κουζίνα μας Fresh daily bread from our bakery	2,00€ ανά άτομο / per person
	Γάυρος μαρινάτος με ψητό κολοκύθι, σε μπρουσκέτα χαρουπόψωμου και mousse αυγοτάραχο Carob Bruschetti with marinated anchovies grilled zucchini and fish roe mousse	11,00€
	Χαλούμι ψητό με ταρτάρ ψητών λαχανικών, πέστο δυόσμου και κονφί λεμόνι Grilled haloumi cheese with grilled vegetables tartar, spearmint pesto and lemon confit	13,00€
	Ρολλάκι φύλλου κρούστας με κολοκύθι, κρέμα πιπεριάς και γιαούρτι “Phyllo” rolls with zucchini, pepper cream and yogurt	12,00€
	Κερκυραϊκό Τσιγαρέλι πικάντικο (χόρτα), ποσέ αυγό και χωριάτικο ψωμί Spicy “Tsigareli” chorta, poached egg and country style bread	11,50€
	Ντολμάδες θαλασσινών, αρωματισμένοι με ούζο, μάραθο και λάδι ξινήθρας Sea food “Dolma rolls” flavored with ouzo and sourgrass lemon-oil	14,50€
	Φρέσκος τόνος tartare, με γεύση χωριάτικης, σαλικόρνια και ταραμοσαλάτα αβοκάντο Fresh tuna fish tartare with greek salad flavor, glasswort and avocado “taramosalata”	17,00€
	Φρέσκια μαριναρισμένη τσιπούρα με αγγούρι, τσίλι, αγριοράπανο, εσπεριδοειδή και μαστίχα Fresh marinated sea bream with cucumber, chili, horseradish, citrus and “mastiha” flavor	16,00€

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

-  **Σαλάτα με ρεβύθια, ροδάκινο, αβοκάντο, ντοματίνια και βινεγκρέτ μοσχολέμονο** 12,00€
Chickpea salad with peach, avocado, cherry tomatoes and lime vinaigrette
-  **Σαλάτα πράσινη ανάμεικτη με ψητό μανούρι, ρόδι, πορτοκάλι, και βινεγκρέτ από σταφυλόμελο με φουντούκι** 12,00€
Mixed green salad with grilled “manouri” cheese, pomegranate, orange, sun dried tomatoes and grape honey vinaigrette with hazelnuts
-  **Παντζαρσαλάτα με κρεμώδες βουβαλίσιο τυρί, φράουλα, ραπανάκι, ελαιόλαδο και βαλσάμικο** 14,00€
Beetroot salad with creamy buffalo cheese, strawberry, horseradish, olive oil and balsamic
-  **Νησιώτικη τοματοσαλάτα με mousse φέτας, γλυστρίδα, κρίταμο, κάπαρη και ντρέσινγκ από ελαιόλαδο και αγουρίδα** 12,00€
Tomato salad with feta cheese mousse, purslane, “kritamo”, caper and olive oil dressing


ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN COURSES

**Risotto εσπεριδοειδών, carpaccio χταπόδι
και μαγιονέζα λιαστής τομάτας** 18,00€


Citrus risotto with octopus carpaccio
and sun dried tomato mayo

**Κριθαρότο με γαρίδες, φέτα φούρνου, σος τομάτας
και κρόκο Κοζάνης** 17,00€

Orzo pasta with shrimps baked feta cheese, bisque with tomato,
and saffron from "Kozani"

 **Κανελόνια γεμιστά με μανιτάρια και πράσο,
κρέμα γλυκοκολοκύθας, αφρός από γραβιέρα και μετσοβόνη** 16,00€

Stuffed cannelloni with mushrooms and leek, pumpkin cream,
"graviera" and metsovone cheese foam

 **Κουνουπίδι ψητό με μπαχαρικά, κρέμα αγκινάρας
και ελαιόλαδο με κύμινο** 15,00€

Grilled cauliflower with spices, artichoke cream
and olive oil with cumin

**Φαγκρί φιλέτο στη σχάρα με πουρέ παστινάκι,
καπονάτα από ψητά λαχανικά, ελιές και κάπαρη** 21,00€

Grilled seabream with parsnip puree, caponata of vegetables,
olives and caper

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN COURSES

Γεμιστό φιλέτο κοτόπουλο με ανθότυρο, πιπεριές, προσούτο Ευρυτανίας και σάλτσα γλυκού κρασιού με μανιτάρια 20,00€

Stuffed chicken fillet with fresh “anthotyro” cheese, peppers, prosciutto “Eyritanias” and sweet wine sauce with mushrooms

Μοσχαρίσιο φιλέτο με τερίνα πατάτας, καραμελωμένο κρεμμύδι, πουρέ τσουκνίδας, σπαράγγια και σάλτσα κόκκινου κρασιού 32,00€

Beef fillet with potato terrine, caramelized onions, nettle puree, asparagus and red wine sauce

Ματσάτα Φολεγάνδρου με κοκκινιστό κατσίκι και πικάντικο πεκορίνο Αμφιλοχίας 16,00€

“Matsata” pasta from “Folegandros” with capretto in tomato sauce and spicy pecorino cheese from “Amfilohia

Επιλέξτε ζυμαρικά χωρίς γλουτένη, με επιπλέον 3,00€
Choose gluten free pasta, additional




ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DESSERTS

Πορτοκαλόπιτα με mousse λευκής σοκολάτας και πορτοκάλι 8,00€
Traditional "Portokalopita" white chocolate and orange mousse

Φύλλο κανταΐφι με κρέμα βανίλιας, παγωτό καϊμάκι και γλυκό του κουταλιού τριαντάφυλλο 9,00€
"Kantayif" phyllo pastry with vanilla cream, mastic flavored ice cream and rose petals preserves

Γαλακτομπούρεκο 8,50€
Traditional Greek phyllo pastry dessert with syrup and cream

Καραμελωμένη κρέμα γιαουρτιού, με φρέσκα κόκκινα φρούτα και γκρανόλα βρώμης 8,00€
Caramelized yoghurt cream with fresh red berries and granola

 **Σοκολατίνα με γάλα αμυγδάλου, κρέμα καρύδας και βρώμη** 9,00€
  Chocolate paste with almond milk, coconut cream and oatmeal

Σας προτείνουμε να συνδυάσετε τα γλυκά μας με παγωτό, με επιπλέον 2,00€
We recommend our desserts with ice cream, additional

Ποικιλία με ελληνικά τυριά 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.



VEGAN



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE

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

