

MENU

ΜΟΥΣΕΙΟ ΑΚΡΟΠΟΛΗΣ
ACROPOLIS MUSEUM

ΜΕΝΟΥ
MENU


Το μεσημεριανό σερβίρεται 12:00 - 19:30
Lunch is served 12:00 - 19:30


ΟΡΕΚΤΙΚΑ APPETIZERS

Ζυμωτό φρέσκο ψωμί από την κουζίνα μας 2,00€
Fresh daily bread from our bakery ανά άτομο / per person


Ελληνική τριλογία ορεκτικών 10,00€
Ταραμοσαλάτα, μελιτζανοσαλάτα και τζατζίκι με τραγανές πίτες
Greek appetizers trilogy
Fish roe, eggplant, tzatziki dip with crispy pita bread


Γαύρος μαρινάτος με ψητό κολοκύθι, μπρουσκέτα χαρουπόψωμου και mousse αυγοτάραχο 11,00€
Carob Bruschetti with marinated anchovies
grilled zucchini and roe

 **Φάβα Φενεού με καραμελωμένο κρεμμύδι, τομάτα, κουκουνάρι και ελαιόλαδο** 9,50€
Split peas from Feneos with caramelized onion, tomato, pine seeds and olive oil

 **Φέτα ψητή με κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης και γλυκά ντοματίνια με χαρουπόμελο** 12,00€
Feta cheese baked with “Florinis” red pepper cream and sweet cherry tomatoes in carob honey


Καλαμάρι γεμιστό με πλιγούρι και λαχανικά στη σάρα, χόρτα και λαδολέμονο με μουστάρδα 13,50€
Grilled calamari stuffed with wheat groats and vegetables, “chorta” green salad and lemon oil with mustard


 **Χαλούμι στη σάρα με ψητά λαχανικά, θυμάρι, σκόρδο και σάλτσα ψητής τομάτας με πέστο δυόσμου** 12,00€
Grilled “chaloumi” cheese with vegetables, thyme, garlic and grilled tomato sauce with spearmint pesto


 **Πατάτες Νάξου τηγανητές, με τομάτα και γραβιέρα** 9,00€
Fried potatoes from “Naxos” with tomato and “graviera” cheese


ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

Σαλάτα μαρούλι με ψητό κοτόπουλο, απάκι Κρήτης, γραβιέρα, πράσινες ελιές, σάλτσα μυρωδικών και κρουτόν από χαρουπόψωμο 12,00€
Lettuce salad with grilled chicken, Cretan “apaki” smoked ham, “graviera” cheese, green olives, herb sauce and carob bread croutons

 **Ελληνική σαλάτα με mousse φέτας, ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριές, κρίταμο, ελαιόλαδο και ρίγανη** 10,00€
Greek salad with with feta cheese mousse, cherry tomatoes, cucumber, peppers, sea fennel, olive oil and oregano

 **Σαλάτα με ρεβίθια, ροδάκινο, αβοκάντο, ντοματίνια, μυρωδικά και βινεγκρέτ μοσχολέμονο** 12,00€
Chickpea salad with peach, avocado, cherry tomatoes, fresh herbs and lime vinaigrette


 **Σαλάτα πράσινη ανάμεικτη με ψητό μανούρι, πορτοκάλι, λιαστή τομάτα και βινεγκρέτ από σταφυλόμελο με φουντούκι** 12,00€
Mixed green salad with grilled “manouri” cheese, orange, sun dried tomatoes and grape honey vinaigrette with hazelnuts


 **Ντάκος κρητικός με παξιμάδι επτάζυμο, φρέσκο ανθότυρο, τριμμένη τομάτα, ντοματίνια και ρόκα** 10,00€
Cretan “dakos” with “eptazymo” rusk, “anthotyro” cheese, grated tomato, cherry tomatoes and rocket

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN COURSES

Ματσάτα Φολέγανδρου με κοκκινιστό κατσίκι και πικάντικο πεκορίνο Αμφιλοχίας 16,00€
“Matsata” pasta from “Folegandros” with capretto in tomato sauce and spicy pecorino cheese from “Amfilohia”

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”

 **Παπαρδέλες με μανιτάρια του δάσους, λαχανικά, σπανάκι και κρόκο Κοζάνης** 14,00€
Pappardelle with forest mushrooms, vegetables, spinach and saffron from “Kozani”

 **Risotto με παντζάρι, κασικίσιο τυρί, σπαράγγια, πορτοκάλι και καρυδόψιχα** 13,50€
Risotto with beets, goat cheese, asparagus, orange and walnuts

Σαρδέλες ψητές με τομάτα, λαδολέμονο, μαϊντανό και κρεμμύδι 15,00€
Grilled sardines with tomato, lemon oil, parsley and onion

Λαυράκι φιλέτο sautéed με σάλτσα κακαβιάς, χόρτα, λαχανικά και πουρέ παστινάκι 17,00€
Sea bass fillet sautéed with “kakavia” sauce, “chorta” vegetables and parsnip puree

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN COURSES

Μπιφτέκια μοσχαρίσια στη σχάρα με ψητή τομάτα, πίτα, τζατζίκι και κρεμμυδοσαλάτα 15,00€
Grilled beef patties with grilled tomato on pita bread, tzatziki and onion salad

Κοτόπουλο μπούτι πικάντικο, σε πίτα καλαμποκιού, σάλτσα γιαουρτιού και πατάτες τηγαντές 16,00€
Spicy chicken with corn tortillas, yoghurt sauce and fried potatoes

Μοσχαρίσιο σουβλάκι στη σχάρα, με σάλτσα μανιταριών, καραμελωμένο κρεμμύδι και πατάτες σπαστές 17,00€
Grilled beef skewer with mushroom sauce, caramelized onion and cruched baby potatoes

Σπαγγέτι με κεφτεδάκια, κόκκινη σάλτσα και τυρί πεκορίνο 16,00€
Spaghetti pasta with meatballs, tomato sauce and pecorino cheese

Χοιρινό φιλέτο πανέ με αρωματικό ρύζι, πράσινη σαλάτα και ταρτάρ κάπαρης 17,00€
Breaded pork fillet with rice, green salad and capers tartare

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

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DESSERTS

Μηλόπιτα ζεστή με καραμελωμένα μήλα 8,00€
Warm apple pie with caramelized apples




Τάρτα με κρέμα λεμονιού, αφράτη γλυκιά μαρέγκα και γλυκό του κουταλιού βύσσινο 8,00€
Lemon cream tart with light sweet meringue and sour cherry preserves

Ζεστό fondant σοκολάτας με σάλτσα καραμέλας και αρωματισμένη κρέμα βανίλιας 9,00€
Warm chocolate fondant with caramel sauce and vanilla cream

Ραβανί παραδοσιακό με σιρόπι τριαντάφυλλο και καρύδα 7,50€
Traditional “ravani” with rose petals syrup and coconut

Καρυδόπιτα με σοκολάτα 8,00€
Walnut pie with chocolate

Ζεστή κρέμα μπουγάτσας με τραγανό φύλλο και ζάχαρη κανέλα 7,50€
Warm “bougatsa” cream with crispy phyllo pastry and cinnamon sugar

 **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

