

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 <i>Homemade bread with dip, per person</i>	2,50€
Ελληνική τριλογία ορεκτικών με μελιτζανοσαλάτα, τζατζίκι και τυροκαυτερή με τραγανά πιτάκια 	11,00€
<i>Greek appetizers trilogy with eggplant mousse, tzatziki and spicy cheese spread with tortilla chips</i>	
Σαγανάκι τυρί με chutney ροδάκινο και σουσάμι 	12,50€
<i>Saganaki cheese with peach chutney and sesame</i>	
Ψητές σαρδέλες με ταραμοσαλάτα, αλμύρα και κρέμα πιπεριά Φλωρίνης 	14,50€
<i>Grilled sardines with taramosalata, salsola soda and red pepper cream from Florina region</i>	
Γαρίδες* σαγανάκι με σάλτσα τομάτας και φουρνιστή φέτα 	16,00€
<i>Saganaki shrimps* with tomato sauce and oven baked feta cheese</i>	
Πατάτες Νάξου τηγανητές, με τομάτα και γραβιέρα  	9,00€
<i>Fried potatoes from Naxos with tomato and graviera cheese</i>	
Κολοκυθοκεφτέδες με φρέσκα μυρωδικά, χαλούμι και γιαούρτι με άνηθο 	11,50€
<i>Zucchini patties with fresh herbs, haloumi cheese and yoghurt with dill</i>	
Ντολμαδάκια με αμπελόφυλλο, ρύζι, μάραθο και λεμονάτη σάλτσα  	12,50€
<i>Dolma rolls with vine leaves, rice, fennel and lemon sauce</i>	
Καρπάσιο χταπόδι* με φάβα, καραμελωμένο κρεμμύδι και κρέμα λιαστής τομάτας	17,00€
<i>Octopus* carpaccio with fava, caramelized onion and sun dried tomato cream</i>	
Μοσχαρίσια κεφτεδάκια τηγανητά με βλήτα και κολοκυθάκια	14,00€
<i>Beef fried meat balls with "chorta" and zucchini</i>	

ΣΑΛΑΤΕΣ

SALADS

Σαλάτα μαρούλι με ψητό κοτόπουλο, απάκι Κρήτης, γραβιέρα, πράσινες ελιές, σάλτσα μυρωδικών και κρουτόν από χαρουπόψωμο	12,50€
<i>Lettuce salad with grilled chicken, Cretan apaki smoked ham, graviera cheese, green olives, herb sauce and carob bread croutons</i>	
Ελληνική σαλάτα με mousse φέτας, τομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρίταμο, παξιμάδι, κρεμμύδι, ελιές και ρίγανη 🌿	12,00€
<i>Greek salad with feta cheese mousse, tomatoes, cucumber, pepper, sea fennel, rusk, onion and oregano</i>	
Σαλάτα πράσινη ανάμεικτη με ψητό μανούρι, ντοματίνια, φιστίκι Αιγίνης, λιαστή τομάτα, σταφύλι και βινεγκρέτ χαρουπόμελο 🌿🌱	12,50€
<i>Mixed green salad with grilled manouri cheese, cherry tomatoes, pistachio, sun dried tomato, grape and carob honey vinaigrette</i>	
Κρητική σαλάτα ντάκος με τομάτα, ανθότυρο, ελιές, κάππαρη και πικάντικη ρόκα με ελαιόλαδο και ξίδι 🌿	12,00€
<i>Cretan ntakos salad with tomato, anthotyro cheese, olives caper and spicy rocket with olive oil and vinegar</i>	
Μεσογειακή σαλάτα με ρεβίθια ταμπουλέ, μους αβοκάντο, φρέσκα μυρωδικά, πράσινο μήλο και βινεγκρέτ σταφυλλόμελο 🌿	12,00€
<i>Mediterranean salad with chickpea tabouleh, avocado mousse, fresh herbs, green apple and honey grape vinaigrette</i>	
Σαλάτα βαλεριάνα με ψητό χαλούμι, πράσινο χούμους, ραπανάκι, κράνα και βινεγκρέτ 🌿🌱	12,50€
<i>Valerian salad with grilled halloumi cheese, green hummus, radish, cranberry and vinaigrette</i>	
Σαλάτα πράσινη με ραπανάκι, αγγούρι, ντοματίνια, αβοκάντο και βινεγκρέτ μοσχολέμονο 🌿🌱	10,50€
<i>Green salad with radish, cucumber, cherry tomatoes, avocado and lime vinaigrette</i>	

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

MAIN COURSES

Ριζότο μπριάμ με μους φέτας 	16,00€
<i>Risotto briam with feta cheese mousse</i>	
Ματσάτα Φολεγάνδρου με μοσχάρι στη γάστρα, ξερή μυζήθρα, φρέσκα μυρωδικά και μπαχαρικά	18,00€
<i>Traditional pasta from Folegandros island matsata with Dutch oven pot roast beef, dried myzithra cheese, fresh herbs and spices</i>	
Κριθαρότο με γαρίδες*, ούζο και σάλτσα τομάτας 	18,00€
<i>Shrimp* orzo with ouzo and tomato sauce</i>	
Λιγκουίνι με ραγούμανιταριών, ρόκα και τυρί πεκορίνο 	16,00€
<i>Linguini with mushroom ragu, rocket and pecorino cheese</i>	
Πέννες με κολοκυθάκια, δυόσμο, κρέμα αβοκάντο και vegan τυρί 	16,00€
<i>Penne with zucchini, spearmint, avocado cream and vegan cheese</i>	
Σπαγγέτι με κεφτεδάκια, κόκκινη σάλτσα και γραβιέρα	16,00€
<i>Spaghetti pasta with meatballs, tomato sauce and graviera cheese</i>	
Λαβράκι φιλέτο sautéed με σάλτσα κακαβιάς, χόρτα, λαχανικά και πουρέ παστινάκι 	19,00€
<i>Sea bass fillet sautéed with "kakavia" sauce, chorta vegetables and parsnip puree</i>	
Μπιφτέκια μοσχάρια στη σχάρα με ψητή τομάτα, πίτα, τζατζίκι, κρεμμυδοσαλάτα και πατάτες τηγανητές	17,00€
<i>Grilled beef patties with grilled tomato on pita bread, tzatziki, onion salad and fried potatoes</i>	
Κοτόπουλο μπούτι γύρος, σε πίτες καλαμποκιού με σάλτσα γιαουρτιού, πικάντικη κρεμμυδοσαλάτα και τηγανητές πατάτες	16,00€
<i>Yeeros chicken thigh in corn tortillas with yoghurt sauce, spicy onion salad and fried potatoes</i>	
Μοσχάρια ταλιάτα με σάλτσα μανιταριών, ψητά λαχανικά και πουρέ σελινόριζας	19,00€
<i>Beef tagliata with mushroom sauce, grilled vegetables and celeriac puree</i>	
Επιλέξτε ζυμαρικά πέννες χωρίς γλουτένη, με επιπλέον	3,00€
<i>Choose gluten free pasta, additional</i>	

ΓΛΥΚΑ

DESSERTS

Μηλόπιτα* με καραμελωμένα μήλα, κράμπλ και σάλτσα καραμέλας βουτύρου 	8,50€
<i>Apple pie* with caramelized apples, crumble and butterscotch sauce</i>	
Τάρτα* με κρέμα λεμονιού, μαρέγκα και γλυκό του κουταλιού βύσσινο 	8,50€
<i>Lemon cream tart*, sweet meringue and sour cherry preserves</i>	
Ζεστό fondant σοκολάτας*, σάλτσα καραμέλας και κρέμα βανίλιας 	9,50€
<i>Warm chocolate fondant* with caramel sauce and vanilla flavored cream</i>	
Παραδοσιακό ραβανί με σιρόπι βύσσινο και καρύδα 	7,50€
<i>Traditional Ravani with sour cheery syrup and coconut</i>	
Καρυδόπιτα με σάλτσα σοκολάτας 	8,50€
<i>Walnut pie with chocolate sauce</i>	
Ζεστή μπουγάτσα με καραμελωμένα φύλλα, κανέλα και ζάχαρη 	8,50€
<i>Warm bougatsa cream with caramelized phyllo pastry, cinnamon and sugar</i>	
Μπακλαβάς 	9,50€
<i>Baklavas</i>	
Σοκολατίνα με γάλα αμυγδάλου, κρέμα καρύδας και βρώμη  	8,50€
<i>Chocolate paste with almond milk, coconut cream and oatmeal</i>	
Ελληνικό γιαούρτι με φρουτοσαλάτα και θυμαρίσιο μέλι 	9,50€
<i>Greek yoghurt with fresh fruit salad and thyme honey</i>	
Σας προτείνουμε να συνδυάσετε τα γλυκά μας με παγωτό, με επιπλέον	3,00€
<i>We recommend our desserts with ice cream, additional</i>	
Ποικιλία με ελληνικά τυριά Π.Ο.Π Γραβιέρα Νάξου ή Κρήτης, καπνιστό τυρί Μετσόβου, μανούρι Θεσσαλίας, λαδοτύρι Μυτιλήνης, κατίκι Δομοκού, κασέρι Ξάνθης 21,00€	
<i>Greek D.O.P cheese platter: Graviera from Naxos or Crete, smoked cheese from Metsovo, manouri from Thessaly, ladotyri from Mytilene, katiki cream cheese from Domokos, kasseri from Xanthi</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