

ΜΟΥΣΕΙΟ
ΑΚΡΟΠΟΛΗΣ

ACROPOLIS
MUSEUM

ΜΕΝΟΥ
MENU

ΔΕΙΠΝΟ
DINNER

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

Σπιτικό ζυμωτό ψωμί με συνοδευτικά, ανά άτομο	2,50€
<i>Homemade bread with dip, per person</i>	
Ψαρόσουπα κακαβιά με μπακαλιάρο και λαχανικά, ελαιόλαδο και λεμόνι	14,50€
<i>Fish soup kakavia with black cod and vegetables, olive oil and lemon</i>	
Κρεμμυδόπιτα με καπνιστό χοιρομέρι, κρέμα blue cheese, σαλάτα με μικροφύλλα και «τσάι» κρεμμυδόσουπας	14,50€
<i>Onion pie with smoked ham, blue cheese cream, baby leaves salad and onion soup “tea”</i>	
Τηγανιά άγριων μανιταριών με σέσκουλα και κρέμα κολοκύθας με φασκόμηλο και κάστανο	16,00€
<i>Wild mushroom stir fry with chard and pumpkin cream with sage and chestnut</i>	
Carpaccio από μοσχάρι γάλακτος, μαγειρεμένο στο ζωμό του, κρέμα τόνου Αλοννήσου, κάππαρη, ζελέ λεμόνι και φύτρες	17,50€
<i>Veal calves carpaccio, cooked in stock, tuna from Alonissos tuna cream, capper, lemon jelly and sprouts</i>	
Κροκέτα με ρύζι και λαχανικά, σπανάκι, vegan τυρί και κρέμα κουνουπίδι με κυδώνι και ρόδι	15,00€
<i>Croquette with rice and vegetable, spinach, vegan cheese and cauliflower cream with quince and pomegranate</i>	

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Carpaccio ψητού παντζαριού με λωτό, βουβαλίσιο τυρί, σταμναγκάθι, πέστο φιστίκι και βινεγκρέτ λωτού με άνηθο	15,00€
<i>Grilled beetroot carpaccio with lotus, buffalo cheese, chicory, pistachio pesto and lotus vinaigrette with dill</i>	
Ζεστή σαλάτα μαρουλιού με βινεγκρέτ μυρωδικών, γαρίδες* ψητές, πεκορίνο και κρουτόν από χαρουπόψωμο	17,00€
<i>Warm lettuce salad with herb vinaigrette, grilled shrimps*, pecorino cheese and carob bread croutons</i>	
Σαλάτα με σπανάκι, ρόκα και αποξηραμένα σύκα, βινεγκρέτ πορτοκάλι μέλι, καρυδόψιχα, αχλάδι και φέτα	13,50€
<i>Spinach salad, rocket and dried figs, orange vinaigrette with honey, walnut, pear and feta cheese</i>	
Πράσινη σαλάτα με βαλεριάνα, κρέμα αβοκάντο, ραπανάκι, βινεγκρέτ ρόδι, ψητό κατσικίσιο τυρί και πράσινο μήλο	14,50€
<i>Green salad with valerian, avocado cream, radish, pomegranate vinaigrette, grilled goat cheese and green apple</i>	

ΖΥΜΑΡΙΚΑ | PASTA

Ριζότο με φρέσκα μανιτάρια εποχής, λαχανίδες, αρωματισμένο με θυμάρι, κρέμα ρίζας αγριομαϊντανού και παρμεζάνα	18,50€
<i>Fresh mushrooms risotto, kale, flavored with thyme, parsnip cream with parmesan</i>	
Πέννες με κολοκύθα και γλυκοπατάτα, μπρόκολο, vegan φέτα, ρόκα και δυόσμο	17,50€
<i>Pennes with pumpkin and yam, broccoli, vegan feta cheese, rocket and spearmint</i>	
Ταλιατέλες φρέσκες με σπαράγγια, αρακά, carpaccio γαρίδας* με αυγοτάραχο και σαλάμι Λευκάδος	22,00€
<i>Fresh tagliatelle with asparagus, pea, shrimp* carpaccio with bottargo and salami from Lefkada</i>	
Καπελέτι φρέσκα με ραγού από μοσχαρακι κοκκινιστό, πουρέ μελιτζάνας και κρέμα γιαουρτιού	19,50€
<i>Fresh cappelletti with beef stew ragu, eggplant puree and yoghurt cream</i>	

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Χειμωνιάτικες ρίζες ψημένες σε κρούστα αλατιού, κρέμα λαχανίδας και chutney κυδώνι, μήλο	17,50€
<i>Salt baked winter roots, kale cream and quince, apple chutney</i>	
Τσιπούρα σχάρας με κρέμα πράσο και πατάτα, αρωματισμένη με σαφράν, σέσκουλο και μαριναρισμένα πικάντικα μύδια	22,00€
<i>Grilled sea bream with leek and potato cream, flavored with saffron, chard with marinated spicy mussels</i>	
Κοκοράκι στο φούρνο με μπαχαρικά, ραγού κολοκύθας, μανιτάρια και σπανάκι με σάλτσα μουστάρδα, μέλι και ρόδι	21,00€
<i>Oven roasted cockerel with spices, pumpkin ragu, mushrooms and spinach with mustard, honey, pomegranate sauce</i>	
Μοσχάρισιο φιλέτο σωτέ, πίτα από duxelle μανιταριών, σάλτσα κόκκινου κρασιού με θυμάρι, προσούτο αποξηραμένο και λαχανικά	34,00€
<i>Sautéed beef fillet, duxelle mushroom pie, red wine sauce with thyme, dried prosciutto and vegetables</i>	
Αρνίσιο κότσι μπρεζέ με σάλτσα ελιάς, πουρέ πατάτας, γκρεμολάτα μυρωδικών και τηγανιτό σκόρδο	24,50€
<i>Braised lamb shanks with olive sauce, potato puree, herb gremolata and fried garlic</i>	
Μοσχάρισιος σιδηρόδρομος στο φούρνο με αρώματα πορτοκαλιού και δενδρολίβανο και γιουβέτσι	24,50€
<i>Oven baked beef short ribs with orange and rosemary flavors with orzo</i>	
Λαχανοντολμάδες με λάχανο savoy και μοσχάρισιο κιμά, φρέσκα μυρωδικά και αρωματικό ζωμό τομάτας	19,50€
<i>Savoy cabbage rolls with beef mince, fresh herbs and flavored tomato broth</i>	

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Baba au rum με μους κάστανο, ζεστή σούπα σοκολάτας με κουμκουάτ και πιπεριά chili	9,00€
<i>Baba au rum with chestnut mousse, hot chocolate soup with kumquat and chili pepper</i>	
Καρυδόπιτα με ναμελάκα λευκής σοκολάτας, πορτοκάλι και καραμελωμένα καρύδια	9,00€
<i>Walnut pie with white chocolate, orange namelaka and caramelized walnuts</i>	
Cheese cake «μπακλαβάς με μέλι και ξηρούς καρπούς»	9,00€
<i>Cheese cake “baklavas with honey and nuts”</i>	
Τάρτα «γαλατόπιτα» με καραμελωμένη καστανή ζάχαρη και κανέλα και γλυκό του κουταλιού κυδώνι	9,00€
<i>“Galatopita” tart with caramelized brown sugar and cinnamon and quince preserves</i>	
Μιλφέιγ με μους σοκολάτας, σαντιγί, σάλτσα καραμέλας και κροκάν φουντούκι	9,00€
<i>Chocolate mousse millefeuille, whipped cream, caramel sauce and hazelnut croquant</i>	
Λεμονόπιτα με αμύγδαλο και κουκουνάρι, καψαλισμένη μαρέγκα και ζελέ λεμόνι	9,00€
<i>Lemon pie with almonds and pine seeds, torched meringue and lemon jelly</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 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</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