

ΜΟΥΣΕΙΟ
ΑΚΡΟΠΟΛΗΣ

ACROPOLIS
MUSEUM

MENΟΥ
MENU

ΔΕΙΠΝΟ
DINNER

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

APPETIZERS

Προζυμένιο χειροποίητο χαρουπόψωμο, λαδένια με ντομάτα, ελαιόλαδο, μαριναρισμένες ελιές και ντιπ καπνιστής μελιτζάνας (ανά άτομο) **VG/LF** 3,00€

Sourdough handmade carob bread, tomato-ladenia, olive oil, marinated olives and smoked eggplant dip (per person)

Σεφταλιά τόνου* με salsa τομάτα-ροδάκινο, τραγανά πιτάκια και αρωματικό γιαούρτι με πάπρικα **Tuna* “Seftalia” with tomato-peach salsa, tortilla chips and paprika infused aromatic yogurt** 18,50€

Μουσακάς γαρίδας* με αφρό béchamel γραβιέρας, μοσχοκάρυδο, σκόνη τομάτας και άχυρο πατάτας **GF Shrimp* moussaka with graviera béchamel foam, nutmeg, tomato powder and potato straw** 21,00€

Φαγκρί carpaccio, κόκκινο κρεμμύδι πίκλα, πικάντικος ζωμός ρόδι και εσπεριδοειδή **GF/LF Seabream carpaccio with pickled red onion and spicy pomegranate citrus broth** 17,50€

Παντζάρι tartare με κατσικίσιο τυρί και φράουλες, λάδι από μυρώνια και microgreens **V/GF Beetroot tartare with goat cheese and strawberries, chervil oil and microgreens** 15,00€

«Fish and Chips», mousse λευκού ταραμά, πατάτες τηγανητές και σκόνη φύκι **GF “Fish and Chips”, white tarama mousse, French fries and seaweed dust** 14,50€

Κρύα σούπα πεπόνι με αγγούρι, κρέμα τυρί και μέντα **V/GF Chilled melon soup with cucumber, cheese cream and mint** 14,50€

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

PLANT-BASED DISHES

Tacos μανιτάρια «γύρος», mousse αβοκάντο, picco de gallo με μοσχολέμονο και κρέμα καλαμπόκι **VG/LF/GF Mushroom “gyros” tacos with avocado mousse, lime pico de gallo and corn cream** 16,00€

Κροκέτες γλυκοπατάτας με hummus παντζάρι, ταχίνι με λεμόνι και γλυκόξινο αγγουράκι **VG/LF Sweet potato croquettes with beetroot hummus, lemon tahini and sweet and sour pickled cucumber** 16,00€

Πένες με λαχανικά, βασιλικό, κρέμα φυτικού τυριού και σπανάκι **VG/LF/GF Penne with vegetables, basil, plant-based cheese cream and spinach** 16,00€

Μελιτζάνες ιμάμ στο φούρνο με καραμελωμένο κρεμμύδι, ντοματίνια πολύχρωμα, πορτοκάλι και μαϊντανό **VG/LF/GF Oven-baked Imam eggplants with caramelized onion, colorful cherry tomatoes, orange and parsley** 15,00€

ΣΑΛΑΤΕΣ

SALADS

Τοματοσαλάτα σε φωλιά από αγγούρι, χώμα από χαρούπι, κρέμα φέτας, λάδι βασιλικού, κρίταμο, κάπαρη τουρσί και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο **V** 14,00€

Tomato salad in cucumber nest, carob dust, feta cream, basil oil, pickled sea fennel, capers and extra virgin olive oil

Αμπελοφάσουλα σαλάτα με ντοματίνια, στρατσιατέλα και βασιλικό **V/GF** 14,00€

String beans salad with cherry tomatoes, stracciatella and basil

Αγγουροσαλάτα με σέλερυ τουρσί, καρπούζι και τομάτα με κρέμα από γιαούρτι με δυόσμο και vinaigrette σόγια **V** 14,00€

Cucumber salad with pickled celery, watermelon and tomato, served with mint yogurt cream and soya vinaigrette

Πράσινη σαλάτα με ψητό χαλούμι, προσούτο και πεπόνι, κρέμα βαλσάμικο και vinaigrette τομάτας **GF** 15,00€

Mixed green salad with grilled halloumi, prosciutto and melon, balsamic cream and tomato vinaigrette

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

PASTA

Bucatini με Bolognese σφυρίδας, σάλτσα κακαβιάς και zabaglione αβγοτάραχο 25,00€

Bucatini with grouper Bolognese, fish soup sauce and bottarga zabaglione

Paccheri με τόνο*, κάππαρη, λεμόνι, ελιές καλαμών και σάλτσα τομάτας **LF** 21,00€

Paccheri with tuna*, capers, lemon, Kalamata olives and tomato sauce

Risotto με φράουλες, tartare γαρίδας, κρέμα φέτας, μοσχολέμονο και βασιλικό **GF** 24,00€

Risotto with strawberries, shrimp tartare, feta cream, lime and basil

Κριθαρότο με γαρίδες*, κρέμα bisque με μάραθο, ντοματίνια και κρόκο Κοζάνης **GF** 24,00€

Orzo with shrimp*, fennel scented bisque cream, cherry tomatoes and saffron

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | ΨΑΡΙ

MAIN COURSES | FISH

Τσιπούρα φιλέτο σχάρας με βλίτα και κολοκυθάκια, πουρέ καραμελωμένου μήλου και salsa από αγγούρι, μήλο και σταφύλια **GF** 22,00€

Grilled gilt-head bream fillet with amaranth greens and zucchini, caramelized apple purée and cucumber apple-grape salsa

Λαβράκι sautéed με πέρλες λαχανικών ατμού, κρέμα σελινόριζας και ζωμό ψαρόσουπας **GF** 24,00€
Sautéed sea bass with steamed vegetable pearls, celery root cream and fish broth

Γαρίδες* στη σχάρα με ajo blanco και relish βερύκοκο, κόκκινα σταφύλια και αμύγδαλο **LF** 24,00€
Grilled shrimp* with ajo blanco, apricot relish, red grapes and almonds

Σφυρίδα φιλέτο στη σχάρα με λαχανικά ατμού και λαδολέμονο **LF/GF** 38,00€
Grilled grouper fillet with steamed vegetables and lemon olive oil dressing

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | ΚΡΕΑΣ

MAIN COURSES | MEAT

Κοτόπουλο στήθος με σάλτσα κοκκινιστού, τερίνα καπνιστής μελιτζάνας με πατάτα, espuma φέτας και ψητά κρεμμύδια με πετιμέζι και θυμάρι **GF** 22,00€

Chicken breast with tomato stew sauce, smoked eggplant and potato terrine, feta espuma and roasted onions with grape molasses and thyme

Χοιρινό φιλέτο και πρεσαριστή πανσέτα με σάλτσα από λευκό κρασί και σταφύλια, πουρέ γλυκοπατάτας, passion fruit και broccolini σχάρας **GF** 26,00€

Pork fillet and pressed pork belly with white wine and grape sauce, sweet potato purée with passion fruit and grilled broccolini

Αρνί picanha λεμονάτο με κρέμα φάβας, ψητή τομάτα και καροτάκια γλασέ **GF** 28,00€
Lemon scented lamb picanha with fava cream, roasted tomato and glazed baby carrots

Φιλέτο μοσχαρίσιο στη σχάρα με ψητά λαχανικά, πατάτες τηγανητές και σάλτσα μανιταριών 39,00€
Grilled beef fillet with roasted vegetables, French fries and mushroom sauce

Ribeye tagliata με ψητά λαχανικά και πατάτες τηγανητές **LF/GF** 42,00€
Ribeye tagliata with grilled vegetables and French fries

ΓΛΥΚΑ

DESSERTS

Γεμιστά ροδάκινα ποσέ με παγωτό βανίλια, coulis από σμέουρα, croquant αμύγδαλο και σαντιγί καραμέλα **V/GF** 11,00€
Poached stuffed peaches with vanilla ice cream, raspberry coulis, almond croquant and caramel whipped cream

Πανακότα γιαούρτι με coulis μάνγκο-passion fruit, παστέλι σουσάμι και μαραθόσπορο και carpaccio ανανά **V/GF** 11,00€
με σιρόπι δυόσμου
Yogurt panna cotta with mango-passion fruit coulis, sesame fennel seed pastel and pineapple carpaccio with mint syrup

Crème brûlée φυστίκι Αιγίνης, crumble κανέλας και sorbet βύσσινο **V** 11,00€
Pistachio crème brûlée with cinnamon crumble and sour cherry sorbet

Semifreddo σοκολάτας με ψητά βερίκοκα, μέλι και θυμάρι, ζαχαρωμένη βιολέτα και νουγκατίνα φουντούκι **V** 11,00€
Chocolate semifreddo with roasted apricots, honey and thyme, candied violet and hazelnut nougatine

Pavlova με φράουλες, compote φράουλα και coulis κόκκινων φρούτων **V/GF** 11,00€
Strawberry pavlova with strawberry compote and red fruit coulis

Ποικιλία με ελληνικά τυριά, μαρμελάδα, chutney και παξιμάδια **V** 22,00€
Greek cheese selection with jam, chutney and rusks

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.

GF = Gluten Free | **LF** = Lactose Free | **V** = Vegetarian | **VG** = Vegan

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