

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>	2,80€
Κοτόσουπα αβγολέμονο με λαχανικά και ρύζι (GF/LF) <i>Chicken egg lemon soup with vegetables and rice</i>	13,50€
Ντολμαδάκια με αμπελόφυλλο, ρύζι και μυρωδικά, λαδολέμονο και γιαούρτι (VEG/GF) <i>Stuffed vine leaves, rice and herbs, lemon-olive oil dressing and yoghurt</i>	12,50€
Mousse λευκής ταραμοσαλάτας με τραγανά πιτάκια (LF) <i>White tarama mousse with crispy pita chips</i>	11,00€
Χταπόδι* στη σχάρα με φάβα και relish τομάτας (GF/LF) <i>Grilled octopus* with fava and tomato relish</i>	18,00€
Κολοκυθοκεφτέδες με φρέσκα μυρωδικά, φέτα και γιαούρτι με άνηθο (VEG) <i>Zucchini fritters with fresh herbs, feta and dill yoghurt</i>	12,00€
Καλαμάρι* ψητό στη σχάρα, ζεστό πλιγούρι με λαχανικά και κρεμμυδοσαλάτα (LF) <i>Grilled calamari*, warm bulgur with grilled vegetables and onion salad</i>	17,00€
Ψητά λαχανικά με χαλούμι στη σχάρα, κρέμα ψητής τομάτας, βαλσάμικο και ρόκα (VEG/GF) <i>Grilled vegetables with halloumi, roasted tomato balsamic cream and rocket salad</i>	15,00€
Πατάτες τηγανητές με φρέσκια τομάτα φέτα και ρίγανη (VEG/GF) <i>Fried potatoes with fresh tomato, feta and oregano</i>	9,00€
Σκοπελίτικη τυρόπιτα με πράσινη σαλάτα, μέλι και σουσάμι (VEG) <i>Skopelitiki cheese pie with green salad, honey and sesame</i>	12,00€
Τζατζίκι με πίτα και αγγουροσαλάτα (VEG) <i>Tzatziki with pita and cucumber salad</i>	9,50€
Γαρίδες* στη σχάρα με σάλτσα σαγανάκι και κρέμα φέτας (GF) <i>Grilled shrimps* with "saganaki" sauce and feta cream</i>	18,00€

ΣΑΛΑΤΕΣ

SALADS

Σαλάτα μαρούλι με ψητό κοτόπουλο, απάκι Κρήτης, γραβιέρα, πράσινες ελιές, σάλτσα μυρωδικών και croutons από χαρουπόψωμο 14,00€
Lettuce salad with grilled chicken, Cretan apaki, graviera cheese, green olives, herb dressing and carob bread croutons

Ελληνική σαλάτα με mousse φέτας, τομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρίταμο, παξιμάδι, κρεμμύδι, ελιές και ρίγανη 14,00€
Greek salad with feta mousse, tomato, cucumber, pepper, kritamo, barley rusk, onion, olives and oregano

Σαλάτα πράσινη ανάμεικτη με ψητό μανούρι, ντοματίνια, φιστίκι Αιγίνης, λιαστή τομάτα, πορτοκάλι και vinaigrette χαρουπόμελο **(VEG)** 14,00€
Mixed green salad with grilled manouri, cherry tomatoes, pistachio, sun-dried tomato, orange and carob honey vinaigrette

Κρητική σαλάτα “ντάκος” με τομάτα, ανθότυρο, ελιές, κάππαρη και πικάντικη ρόκα με ελαιόλαδο και ξίδι **(VEG)** 13,50€
Cretan “dakos” salad with tomato, anthotyro cheese, olives, capers and spicy rocket with olive oil and vinegar

Μεσογειακή σαλάτα με ρεβίθια tabbouleh, hummus με πιπεριά Φλωρίνης, φρέσκα μυρωδικά, πράσινο μήλο και vinaigrette σταφυλόμελο **(VEGAN/GF)** 13,50€
Mediterranean salad with chickpea tabbouleh, hummus with red pepper from Florina, fresh herbs, green apple and grape molasses vinaigrette

Σαλάτα βαλεριάνα με κινόα, ραπανάκι, αγγούρι, ντοματίνια, κρέμα αβοκάντο, φυτικό λευκό τυρί και vinaigrette μοσχολέμονο **(VEGAN/GF)** 14,00€
Valerian greens salad with quinoa, radish, cucumber, cherry tomatoes, avocado cream, plant-based white cheese and lime vinaigrette

ZYMAPIKA | RISOTTO
PASTA | RISOTTO

Κριθαρότο με γαρίδες*, κρέμα bisque με μάραθο και ντοματίνια <i>Orzo with shrimps*, fennel bisque cream and cherry tomatoes</i>	19,50€
Spaghetti με κεφτεδάκια κοκκινιστά, βασιλικό και γραβιέρα <i>Spaghetti with stewed meatballs, basil and graviera cheese</i>	16,50€
Ταλιατέλες με κιμά σιγομαγειρεμένο σε τομάτα και μπαχαρικά <i>Tagliatelle with slow-cooked minced meat in tomato and spices</i>	16,00€
Risotto με μανιτάρια, κρέμα κολοκύθας, kale και ξινομυζήθρα (VEG/GF) <i>Mushroom risotto with pumpkin cream, kale and xinomyzithra cheese</i>	17,00€
Πένες με λαχανικά, βασιλικό, κρέμα φυτικού τυριού και σπανάκι (VEGAN/GF) <i>Penne with vegetables, basil, plant-based cheese cream and spinach</i>	16,00€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ
MAIN COURSES

Λαβράκι φιλέτο sautéed με σάλτσα κακαβιάς, λαχανικά και πουρέ παστινάκι (GF) <i>Sautéed sea bass fillet with kakavia-style sauce, vegetables and parsnip purée</i>	19,50€
Τσιπούρα φιλέτο σχάρας με βλήτα, κολοκυθάκια και λαδολέμονο (GF/LF) <i>Grilled gilthead seabream fillet with wild greens, zucchini and lemon-olive oil dressing</i>	19,50€
Κοτόπουλο στήθος λεμονάτο με μανιτάρια και πιλάφι με λαχανικά (GF/LF) <i>Lemon chicken breast with mushrooms and vegetable pilaf</i>	18,00€
Μαριναρισμένο κοτόπουλο μπούτι γύρος, σε πίτες καλαμποκιού με σάλτσα γιαουρτιού, πικάντικη κρεμμυδοσαλάτα και τηγανητές πατάτες (GF) <i>Marinated chicken thigh gyro in corn pitas with yogurt sauce, spicy onion salad and fried potatoes</i>	17,00€
Μοσχαρίσια ταλιάτα με σάλτσα μανιταριών, ψητά λαχανικά, πουρέ σελινόριζας και baby πατάτες (GF) <i>Beef tagliata with mushroom sauce, grilled vegetables, celeriac purée and baby potatoes</i>	21,50€
Μπιφτέκια μοσχαρίσια στη σχάρα με ψητή τομάτα, πίτα, τζατζίκι, κρεμμυδοσαλάτα και τηγανητές πατάτες <i>Grilled beef patties with roasted tomato, pita, tzatziki, onion salad and fried potatoes</i>	17,50€
Μοσχαράκι κοκκινιστό με πουρέ πατάτας και καροτάκια γλασέ <i>Braised beef in tomato sauce with mashed potatoes and glazed baby carrots</i>	18,00€

ΓΛΥΚΑ | DESSERTS

Μηλόπιτα* με καραμελωμένα μήλα και crumble βουτύρου <i>Apple pie* with caramelized apples and butter crumble</i>	9,00€
Ραβανί σιροπιαστό με ινδοκάρυδο και μους γιαούρτι <i>Syrupy semolina cake with coconut and yogurt mousse</i>	8,50€
Τάρτα* με cremeux λεμόνι, μαρέγκα και γλυκό του κουταλιού βύσσινο <i>Lemon cremeux tart with meringue and sour cherry spoon sweet</i>	9,00€
Σοκολατόπιτα με γλάσο μαύρης σοκολάτας και σάλτσα κόκκινων φρούτων <i>Chocolate cake with dark chocolate glaze and red fruit sauce</i>	9,50€
Καρυδόπιτα παραδοσιακή με σιρόπι σοκολάτας <i>Traditional walnut cake with chocolate syrup</i>	9,00€
Τούρτα αμυγδάλου με bisquit αμύγδαλο και καραμέλα βουτύρου <i>Almond cake with almond biscuit and butter caramel</i>	9,00€
Μπουγάτσα ζεστή με τραγανό φύλλο, κανέλα και ζάχαρη άχνη <i>Warm bougatsa with crispy phyllo, cinnamon and icing sugar</i>	8,50€
Πορτοκαλόπιτα με φύλλο κρούστας και σαντιγί πορτοκάλι <i>Orange syrup pie with phyllo and orange whipped cream</i>	8,50€
Σοκολατίνα με βρώμη και κρέμα καρύδας, coulis mango, passion fruit και σαντιγί μοσχολέμονο (Vegan) <i>Oat and coconut cream chocolate cake with mango-passion fruit coulis and lime whipped cream</i>	9,50€
Ελληνικό γιαούρτι με φρουτοσαλάτα και θυμαρίσιο μέλι (GF) <i>Greek yogurt with fruit salad and thyme honey</i>	9,60€
Μπορείτε να συνδυάσετε κάποια γλυκά με παγωτό <i>Add a scoop of ice cream to any dessert</i>	3,00€

**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