

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)**

Λαβράκι carpaccio, κόκκινο κρεμμύδι πίκλα, πικάντικος ζωμός ρόδι και εσπεριδοειδή **GF/LF** 17,50€

**Seabass carpaccio with pickled red onion and spicy pomegranate citrus broth**

Παντζάρι tartare με κατσικίσιο τυρί, λάδι από μυρώνια και microgreens **V/GF** 14,00€

**Beetroot tartare with goat cheese, chervil oil and microgreens**

«Fish and Chips», mousse λευκού ταραμά, πατάτες τηγανητές και σκόνη φύκι **GF** 14,50€

**“Fish and Chips”, white tarama mousse, French fries and seaweed dust**

Λουκουμάδες φέτας με καρπουζοσαλάτα, δυόσμο και βαλσάμικο με μέλι **V** 14,50€

**Feta doughnuts with watermelon salad, spearmint and honey balsamic**

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ ΠΙΑΤΑ | PLANT-BASED DISHES

Tacos μανιτάρια «γύρος», mousse αβοκάντο, picco de gallo με μοσχολέμονο και κρέμα καλαμπόκι **VG/LF/GF** 16,00€

**Mushroom “gyros” tacos with avocado mousse, lime pico de gallo and corn cream**

Πένες με λαχανικά, βασιλικό, κρέμα φυτικού τυριού και σπανάκι **VG/LF/GF** 16,00€

**Penne with vegetables, basil, plant-based cheese cream and spinach**

Μελιτζάνες μιάμ στο φούρνο με καραμελωμένο κρεμμύδι, ντοματίνια πολύχρωμα, πορτοκάλι και μαϊντανό **VG/LF/GF** 15,00€

**Oven-baked Imam eggplants with caramelized onion, colorful cherry tomatoes, orange and parsley**

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Τοματοσαλάτα σε φωλιά από αγγούρι, χύμα 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**

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**

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 | PASTA

|                                                                                    |        |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Paccheri με τόνο*, κάππαρη, λεμόνι, ελιές καλαμών και σάλτσα τομάτας LF            | 21,00€ |
| <b>Paccheri with tuna*, capers, lemon, Kalamata olives and tomato sauce</b>        |        |
| Risotto με μανιτάρια, κρέμα κολοκύθας, kale και ξινομυζήθρα VEG/GF                 | 19,00€ |
| <b>Mushroom risotto with pumpkin cream, kale and xinomyzithra cheese</b>           |        |
| Κριθαρότο με γαρίδες*, κρέμα bisque με μάραθο, ντοματίνια και κρόκο Κοζάνης GF     | 24,00€ |
| <b>Orzo with shrimp*, fennel scented bisque cream, cherry tomatoes and saffron</b> |        |

KYRIΩS ΠΙΑΤΑ | ΨΑΡΙ

MAIN COURSES | FISH

|                                                                                                                                 |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Τσιπούρα φιλέτο σχάρας με βλίτα και κολοκυθάκια, πουρέ καραμελωμένου μήλου και salsa από αγγούρι, μήλο και σταφύλια GF          | 24,00€ |
| <b>Grilled gilt-head bream fillet with amaranth greens and zucchini, caramelized apple purée and cucumber apple-grape salsa</b> |        |
| Λαβράκι sautéed με πέρλες λαχανικών ατμού, κρέμα σελινόριζας και ζωμό ψαρόσουπας GF                                             | 24,00€ |
| <b>Sautéed sea bass with steamed vegetable pearls, celery root cream and fish broth</b>                                         |        |
| Γαρίδες* jumbo στη σχάρα με πλιγούρι λαχανικών, ajo blanco και relish βερύκοκο, κόκκινα σταφύλια και αμύγδαλο LF                | 26,00€ |
| <b>Grilled jumbo shrimps* with vegetable bulgur, ajo blanco, apricot relish, red grapes and almonds</b>                         |        |

KYRIΩS ΠΙΑΤΑ | ΚΡΕΑΣ

MAIN COURSES | MEAT

|                                                                                                                                            |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Κοτόπουλο στήθος με σάλτσα κοκκινιστού, τερίνα μελιτζάνας με πατάτα, κρέμα φέτας και καραμελωμένο κρεμμύδι με πετιμέζι και θυμάρι GF       | 22,00€ |
| <b>Chicken breast with tomato stew sauce, eggplant and potato terrine, feta cream and caramelized onions with grape molasses and thyme</b> |        |
| Χοιρινό φιλέτο και πρεσαριστή πανσέτα με σάλτσα από λευκό κρασί και σταφύλια, πουρέ γλυκοπατάτας με passion fruit και broccolini σχάρας GF | 26,00€ |
| <b>Pork fillet and pressed pork belly with white wine and grape sauce, sweet potato purée with passion fruit and grilled broccolini</b>    |        |
| Αρνί picanha λεμονάτο με πουρέ πατάτας και καροτάκια γλασέ GF                                                                              | 28,00€ |
| <b>Lemon scented lamb picanha with potato purée and glazed baby carrots</b>                                                                |        |
| Ταλιάτα μοσχαρίσια στη σχάρα με ψητά λαχανικά, πατάτες τηγανητές και σάλτσα μανιταριών                                                     | 29,00€ |
| <b>Grilled beef tagliata with roasted vegetables, French fries and mushroom sauce</b>                                                      |        |
| Φιλέτο μοσχαρίσιο στη σχάρα με ραγού κολοκυθάκια και kale, pesto βασιλικού και άχυρο πατάτας                                               | 39,00€ |
| <b>Grilled beef fillet with zucchini &amp; kale ragout, basil pesto and potato straws</b>                                                  |        |

ΓΛΥΚΑ | DESSERTS

|                                                                                                                                                  |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Γαλακτομπούρεκο της ώρας με παγωτό κανέλα και σιρόπι πορτοκάλι V<br>(για 2 άτομα   χρόνος προετοιμασίας 35')                                     | 18,00€ |
| <b>Greek custard pie “Galaktoboureko”, prepared to order with cinnamon ice cream and orange syrup<br/>(for 2 persons   preparation time 35')</b> |        |
| Ψητά ροδάκινα με παγωτό βανίλια- ροδάκινο, coulis από σμέουρα, croquant αμύγδαλο και espuma<br>λευκής σοκολάτας V/GF                             | 11,00€ |
| <b>Grilled peaches with vanilla-peach ice cream, raspberry coulis, almond croquant and white chocolate espuma</b>                                |        |
| Crème brûlée φυστίκι Αιγίνης, crumble κανέλας και sorbet βύσσινο V                                                                               | 11,00€ |
| <b>Pistachio crème brûlée with cinnamon crumble and sour cherry sorbet</b>                                                                       |        |
| Semifreddo σοκολάτας με compote βερίκοκο, μέλι και θυμάρι, ζαχαρωμένη βιολέτα και νουγκατίνα<br>φουντούκι V                                      | 11,00€ |
| <b>Chocolate semifreddo with compote apricots, honey and thyme, candied violet and hazelnut nougatine</b>                                        |        |
| Πορτοκαλόπιτα με φύλλο κρούστας και παγωτό καϊμάκι V                                                                                             | 10,00€ |
| <b>Orange syrup pie with phyllo and kaimaki ice cream</b>                                                                                        |        |
| Ποικιλία με ελληνικά τυριά, μαρμελάδα, chutney και παξιμάδια V                                                                                   | 22,00€ |
| <b>Greek cheese selection with jam, chutney and rusks</b>                                                                                        |        |

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