

ΜΟΥΣΕΙΟ
ΑΚΡΟΠΟΛΗΣ

ACROPOLIS
MUSEUM

ΜΕΝΟΥ
MENU

ΔΕΙΠΝΟ
DINNER

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

Προζυμένιο χειροποίητο χαρουπόψωμο, λαδένια με ντομάτα, ελαιόλαδο, μαριναρισμένες ελιές και ντιπ καπνιστής μελιτζάνας (ανά άτομο) (VG/LF) Sourdough handmade carob bread, tomato-ladenia, olive oil, marinated olives and smoked eggplant dip (per person)	3,00€
Carpaccio λαβράκι με νεραντζοσαλάτα, πάπρικα, μοσχολέμονο, πιπεριά chili και ελαιόλαδο (LF/GF) Seabass carpaccio with bitter orange salad, paprika, lime, chili pepper and olive oil	17,50€
Ανοιχτή κιμαδόπιτα στη σχάρα, αρωματικό γιαούρτι με μυρωδικά, ρόκα και pecorino Open grilled meat pie, aromatic herb yoghurt, rocket leaves and pecorino cheese	15,00€
Σούπα βελουτέ πράσο-πατάτα, λάδι σχοινόπρασου και croutons από χαρουπόψωμο (VG) Leek and potato velouté, chive oil and carob bread croutons	14,00€
Σουβλάκι γλασαρισμένου μανιταριού king oyster, πουρές σπανάκι-σπαράγγια, chutney πικάντικης πιπεριάς, κρέμα καπνιστού τυριού και μαγιονέζα τρούφας (V/GF) Glazed king oyster mushroom skewer, spinach and asparagus purée, spicy pepper chutney, smoked cheese cream and truffle mayo	17,50€
Ταλαγάνι σχάρας με αποξηραμένα φρούτα και γλυκόξινη σάλτσα με κουκουνάρι, μέλι και βαλσάμικο (V/GF) Grilled talagani cheese with dried fruits and sweet & sour sauce, pine nuts, honey and balsamic	15,00€
Mousse λευκής ταραμοσαλάτας με αποξηραμένο κρεμμύδι, καπνιστή πέστροφα και chips φυκιού (LF/GF) White taramosalata mousse with dried onion, smoked trout and seaweed chips	14,50€

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Πράσινη σαλάτα με ψητό χαλούμι, prosciutto και αχλάδι, καρύδια και vinaigrette με μέλι και βαλσάμικο (V/GF) Green salad with grilled halloumi, prosciutto and pear, walnuts and honey–balsamic vinaigrette	16,00€
Τοματοσαλάτα με πολύχρωμα ντοματίνια σε φωλιά από αγγούρι, χύμα χαρουπιού, κρέμα φέτας, λάδι βασιλικού, κρίταμο, κάπαρη και ελαιόλαδο (V) Tomato salad with colorful cherry tomatoes in a cucumber nest, carob soil, feta cream, basil oil, kritamo, capers and olive oil	14,50€
Σαλάτα βαλεριάνα με σπανάκι και παντζάρια, μήλο, μοτσαρέλα και vinaigrette κόκκινων φρούτων (V/GF) Valerian salad with spinach and beets, apple, mozzarella and red fruit vinaigrette	15,50€
Σαλάτα φακές με ρόδι, ψητή γλυκοπατάτα, ρεπάνι, αβοκάντο και vinaigrette ταχινιού (VG/LF/GF) Lentil salad with pomegranate, roasted sweet potato, radish, avocado and tahini vinaigrette	14,00€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Τσιπούρα σχάρας με χόρτα fricassee, κρέμα σελινόριζας και άρωμα γλυκάνισου (GF) Grilled sea bream with greens fricassee, celeriac cream and a hint of anise	24,50€
Φαγκρί sautéed με καραμελωμένη μαραθόριζα, σάλτσα καρότου, πορτοκάλι, ginger και μανιτάρια enoki (LF/GF) Sautéed sea bream with caramelized fennel, carrot–orange–ginger sauce and enoki mushrooms	24,50€
Γαρίδες σχάρας με «σπανακόρυζο», μαγιονέζα πορτοκάλι και σαλάτα μαραθόριζας (GF) Grilled prawns with “spinach rice”, orange mayonnaise and fennel salad	26,00€
Χοιρινό μπριζολάκι με σάλτσα κόκκινου κρασιού και λινγκουίνι με κρέμα γραβιέρας και μανιτάρια (GF) Grilled pork steak with red wine sauce and linguini with graviera cream and mushrooms	26,00€
Φιλέτο κοτόπουλο με σάλτσα πορτοκάλι και δενδρολίβανο, σπαράγγια σχάρας και πουρέ κολοκύθας (GF) Chicken fillet with orange and rosemary sauce, grilled asparagus and pumpkin purée	24,00€
Ταλιάτα μοσχαρίσια με σάλτσα μανιταριών, ψητά λαχανικά και πατάτες τηγανητές (LF/GF) Beef tagliata with mushroom sauce, grilled vegetables and fries	29,00€
Αρνί πικάνια ψητή στο φούρνο με μπαχαρικά και τραχανότο με μανιτάρια και φέτα Roasted lamb picanha with spices, trahanoto with mushrooms and feta	28,00€
Steak σελινόριζας με πουρέ φασολιών γίγαντες, gravy μανιταριών και ψητές λαχανίδες (VG/LF/GF) Celeriac steak with giant bean purée, mushroom gravy and grilled greens	17,00€
Κουνουπίδι au gratin με χορτοφαγικό τυρί και πράσινη σαλάτα με σταφίδες, ρόδι και σουσάμι (VG/LF/GF) Cauliflower au gratin with vegan cheese and green salad with raisins, pomegranate and sesame	15,00€
ΖΥΜΑΡΙΚΑ PASTA	
Κριθαρότο με γαρίδες, κρέμα bisque με μάραθο, ντοματίνια και κρόκο Κοζάνης *(GF) Orzo risotto with prawns, fennel bisque cream, cherry tomatoes and saffron *	25,00€
Ριζότο με αχλάδι και κρόκο Κοζάνης, carpaccio μοσχαρίσιο φιλέτο, pecorino και νεροκάρδαμο (GF) Pear and saffron risotto with beef fillet carpaccio, pecorino and watercress	28,00€
Καλαμαράτα «κακαβιά» με καλαμάρι, γαρίδα και μπακαλιάρο, ξύσμα λεμονιού και μαϊντανό *(LF) “Kakavia” calamarata pasta with squid, shrimp and cod, lemon zest and parsley *	23,50€
Μακαρονάκι κοφτό με σιγομαγειρεμένο σιδηρόδρομο στη γάστρα και μυζήθρα (LF) Short pasta with slow braised beef short-ribs flanken style and myzithra cheese	22,00€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Τούρτα σοκολάτα-καφέ “Opera”, σάλτσα σοκολάτας-καραμέλας και tuile αμυγδάλου Chocolate-coffee “Opera” cake, chocolate-caramel sauce and almond tuile	11,00€
Moelleux ζεστό, παγωτό βανίλια και coulis κόκκινων φρούτων Warm chocolate moelleux, vanilla ice cream and red fruit coulis	11,00€
Ναμελάκα σοκολάτας με μαστίχα, compote μανταρίνι και σορμπέ μανταρίνι Chocolate namelaka with mastiha, mandarin compote and mandarin sorbet	11,00€
Γαλακτοπούρεκο με σιρόπι πορτοκαλιού και παγωτό κανέλα Galaktobourekko with orange syrup and cinnamon ice cream	10,00€
Crème brûlée κάστανο, παγωτό καραμέλα και νουγκατίνα φουντουκιού Chestnut crème brûlée, caramel ice cream and hazelnut nougatine	11,00€
Ποικιλία με ελληνικά τυριά, μαρμελάδα, chutney και παξιμάδια Greek cheese selection with jam, chutney and rusks	22,00€

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.

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