

ΜΟΥΣΕΙΟ
ΑΚΡΟΠΟΛΗΣ

ACROPOLIS
MUSEUM

ΜΕΝΟΥ
MENU

ΔΕΙΠΝΟ
DINNER

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

Προζυμένιο χειροποίητο ψωμί, ελαιόλαδο, μαριναρισμένες ελιές και αρωματικό βούτυρο (ανά άτομο) (V) Sourdough artisan bread, olive oil, marinated olives and herb butter (per person)	3,00€
Ψαρόσουπα βελουτέ με κρόκο Κοζάνης, brunoise λαχανικών, mousse μπακαλιάρου και croutons Velouté fish soup with saffron, vegetable brunoise, cod mousse and croutons	15,00€
Ανοιχτή κιμαδόπιτα στη σχάρα, αρωματικό γιαούρτι με μυρωδικά, ρόκα και pecorino Open-style grilled minced meat pie, herb yogurt, rocket and pecorino	14,00€
Πιτάκια με «γύρο»μανιταριών, mousse αβοκάντο, πίκλα κρεμμύδι, pico de gallo και chutney mango (VG/LF/GF) Mini corn tortillas with mushroom “gyro”, avocado mousse, pickled onion, pico de gallo and mango chutney	14,50€
Ταλαγάνι σχάρας με αποξηραμένα φρούτα και chutney τομάτας τριαντάφυλλο, μέλι και βαλσάμικο (V/GF) Grilled talagani cheese with dried fruits, tomato & rose chutney, honey and balsamic vinegar	15,00€
Mousse λευκής ταραμοσαλάτας με αποξηραμένο κρεμμύδι, καπνιστή πέστροφα και chips φυκιού (LF/GF) White taramasalata mousse with dehydrated onion, smoked trout and seaweed crisps	14,50€
Καλαμάρι* κοντοσούβλι, πουρές καραμελωμένο κρεμμύδι και μαϊντανοσαλάτα Σύρου Squid* “kontosouvli”, caramelized onion purée and parsley salad	16,00€
Ταρτάρ τόνου* με κάπαρη, τομάτα μαριναρισμένη με μέλι-λεμόνι, βασιλικό και ζωμό μοσχολέμονου (LF/GF) Tuna* tartare with capers, honey-lemon marinated tomato, basil and lime essence	17,00€

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Σαλάτα με πολύχρωμα ντοματίνια, χύμα από χαρούπι, mousse φέτας, βασιλικός, κάπαρη και ελιές με ελαιόλαδο και μηλόξιδο (V) Heirloom cherry tomato salad, carob soil, feta mousse, basil, capers and olives with olive oil and apple cider vinegar	15,00€
Παντζαροσαλάτα με hummus παντζάρι, ρεβίθια, δυόσμο και vinaigrette φράουλας (VG/LF/GF) Beetroot salad with beetroot hummus, chickpeas, mint and strawberry vinaigrette	13,50€
Πράσινη σαλάτα με ψητό χαλούμι, prosciutto και αχλάδι, καρύδια και vinaigrette με μέλι και βαλσάμικο (GF) Green salad with grilled halloumi, prosciutto and pear, walnuts and honey-balsamic vinaigrette	15,00€
Σαλάτα με αλμύρα, γαύρο μαρινάτο, vinaigrette τομάτας σε carpaccio κολοκυθίου με κουκουναίρι (LF/GF) Sea aster salad with marinated anchovies, tomato vinaigrette, zucchini carpaccio and pine nuts	14,00€
Σαλάτα με ψητά broccolini και kale, mozzarella, πορτοκάλι, κάπαρη τηγανητή και pesto βασιλικού (V/GF) Grilled broccolini and kale salad with mozzarella, orange, fried capers and basil pesto	14,50€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ | PASTA

Γαριδομακαρονάδα με giant γαρίδες*, σάλτσα armoricaine, άρωμα εστραγκόν και πικάντικη γραβιέρα Shrimp pasta with prawns*, armoricaine sauce, tarragon aroma and spicy graviera cheese	29,00€
Ριζότο με μανιτάρια, κρέμα κολοκύθας, kale και ξινομυζήθρα, άρωμα τρούφας και σχοινόπρασο (V) Mushroom risotto with pumpkin cream, kale and xinomyzithra cheese, truffle aroma and chives	19,50€
Linguini με αγκινάρες και αυγοτάραχο Μεσολογγίου, λευκό κρασί, μπούκοβο, λεμόνι, ψημένο αμύγδαλο και παρμεζάνα Linguini with artichokes and Messolonghi bottarga, white wine, chili flakes, lemon, toasted almonds and parmesan	24,50€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Χορτοφαγικός μουσακάς με «κιμά» σόγιας, γκρατινέ πουρές πατάτας, σάλτσα τομάτας και λάδι μυρωδικών (VG/LF/GF) Vegetarian moussaka with soy mince, gratinated potato purée, tomato sauce and herb oil	23,00€
Λαβράκι sautéed, σάλτσα κακαβιάς, πουρές σελινόριζας και πράσινα λαχανικά με ελαιόλαδο (GF) Sautéed sea bass with kakavia sauce, celeriac purée and green vegetables with olive oil	23,50€
Τόνος* φιλέτο ταλιάτα με ριζότο σπαράγγια και πορτοκαλοσαλάτα (GF) Tuna* fillet tagliata with asparagus risotto and orange salad	24,00€
Χοιρινό φιλέτο γεμιστό με σπανάκι, λιαστή τομάτα και φέτα, δεμένο με καπνιστό bacon και quinotto με λαχανικά (GF) Pork fillet stuffed with spinach, sun-dried tomato and feta, wrapped in smoked bacon, served with vegetable quinotto	23,00€
Μοσχαρίσια ταλιάτα με σάλτσα μανιταριών, ψητά λαχανικά, πουρέ σελινόριζας και πατάτες τηγανητές (GF) Beef tagliata with mushroom sauce, grilled vegetables, celeriac purée and fried potatoes	26,00€
Αρνίσια πικάνια στη σχάρα, πουρές από ψητές γλυκοπατάτες, σάλτσα με γιαούρτι-ρόδι, μέλι, μυρωδικά και chips γλυκοπατάτας (GF) Grilled lamb picanha, roasted sweet potato purée, yogurt-pomegranate sauce with honey and herbs, and sweet potato chips	26,00€
Κοτόπουλο στήθος ψητό, κους-κους με μανιτάρια και σάλτσα καπνιστού τυριού Grilled chicken breast with mushroom couscous and smoked cheese sauce	19,50€

ΓΛΥΚΑ | DESSERTS

Mousse καραμέλας σε βάση φεγγετίνης, πανακότα ρούμι, monte σοκολάτας bitter, toffee caramel και παγωτό βανίλια Caramel mousse on feuilletine base, rum panna cotta, dark chocolate monte, toffee caramel and vanilla ice cream	11,00€
Cremeux λεμόνι- passion fruit σε βάση από μπισκότο βανίλια, sorbet λεμόνι-μέντα και ζελέ μέντας Lemon-passion fruit crèmeux on vanilla biscuit base, lemon-mint sorbet and mint gel	11,00€
Cream brulé μαστίχα, παγωτό μαχλέπι, crumble κανέλα-μαχλέπι και tuille τσουρέκι Mastiha crème brûlée with mahlepi ice cream, cinnamon-mahlepi crumble and tsoureki tuile	11,00€
Ρανίονα με κρέμα από κόκκινα φρούτα, σάλτσα από μύρτιλα και sorbet φράουλα Pavlova with red fruit cream, blueberry sauce and strawberry sorbet	11,00€
Ganache σοκολάτα σε τραγανή βάση από ταχίνι, χαλβάς, παστέλι σουσαμιού και sorbet μανταρίνι (VG) Chocolate ganache on crunchy tahini base, halva, sesame pasteli and mandarin sorbet	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