

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€
Mousse λευκής ταραμοσαλάτας με αποξηραμένο κρεμμύδι, καπνιστή πέστροφα και chips φυκιού (LF/GF) White taramasalata mousse with dehydrated onion, smoked trout and seaweed crisps	14,00€
Λαβράκι μαριναρισμένο σε ντομάτα με μοσχολέμονο, μηλόξιδο και ελαιόλαδο, brunoise χωριάτικης σαλάτας και τραγανό δέρμα (LF/GF) Sea bass marinated in tomato with lime, apple vinegar and olive oil, Greek salad brunoise and crispy skin	17,00€
Καλαμάρι γεμιστό με λαχανικά και πλιγούρι, φρέσκα μυρωδικά, σάλτσα από ντοματίνια, κάπαρη και μαϊντανό (GF/LF) Stuffed calamari* with vegetables and bulgur, fresh herbs, cherry tomato sauce, capers and parsley	16,50€
Ψητή μελιτζανοσαλάτα με μαριναρισμένη ντομάτα και βασιλικό, mousse φέτας και vinaigrette βαλσάμικο (V/GF) Roasted eggplant salad with marinated tomato and basil, feta mousse and balsamic vinaigrette	14,00€
Ταλαγάνι «σαγανάκι» σχάρας με γλυκόξινη μαρμελάδα ντομάτα-φράουλα και παστέλι φυσιτικού Αιγίνης με σουσάμι (GF/V) Grilled talagani "saganaki" with sweet and sour tomato-strawberry jam and sesame-pistachio nougat	14,00€
Αμπελοφάσουλα με γαρίδες*, ψητά ροδάκινα, κρέμα ξύγαλου, δυόσμο και πικάντικη ρόκα (GF) Yardlong bean with shrimps*, grilled peaches, xygalo cream, spearmint and spicy rocket	16,00€

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Σαλάτα με πολύχρωμα ντοματίνια, χύμα από χαρούπι, mousse φέτας, βασιλικό, κάπαρη και ελιές με ελαιόλαδο και μηλόξιδο (V) Multicolored cherry tomato salad with carob crumble, feta mousse, basil, capers and olives dressed with olive oil and apple vinegar	15,00€
Πράσινη σαλάτα με ψητό χαλούμι, prosciutto, σταφύλια, αμύγδαλα και vinaigrette μέλι-βαλσάμικο (GF) Green salad with grilled halloumi, prosciutto, grapes, almonds and honey-balsamic vinaigrette	15,00€
Ρεβιθοσαλάτα με κινόα και παντζάρια, baby φύλλα, vinaigrette εσπεριδοειδών και καρυδόψιχα (VG/GF/LF) Chickpea salad with quinoa and beetroot, baby leaves, citrus vinaigrette and walnuts	14,00€

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ | VEGAN

Μουσακάς χορτοφαγικός με αρωματικό «κιμά» σόγιας και αφράτο πουρέ πατάτας (VG/GF/LF) Vegan moussaka with aromatic soy mince and fluffy potato purée	19,00€
Πιτάκια καλαμποκιού με «γύρο» μανιταριών, mousse αβοκάντο, pico de gallo με μοσχολέμονο και πίκλα κόκκινου κρεμμυδιού (VG/GF/LF) Corn tortilla with mushroom gyros, avocado mousse, lime pico de gallo and pickled red onion	15,00€
Πέννες με μπριάμ λαχανικών, σπανάκι και φυτικό τυρί (VG/GF/LF) Penne with brian vegetables, spinach and vegan cheese	16,00€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ | PASTA

Γαριδομακαρονάδα με giant γαρίδες*, σάλτσα Armoricaine, άρωμα εστραγκόν και πικάντικη γραβιέρα Linguine with giant shrimps*, Armoricaine sauce, tarragon and spicy graviera cheese	29,00€
Ματσάτα Φολεγάνδρου «cacio e pepe», με Pecorino Αμφιλοχίας και αβγό ποσέ Folegandros matsata “cacio e pepe” with Amfilochia Pecorino cheese and poached egg	18,00€
Κριθαράκι με φιλέτο τσιπούρας «κακαβιά» και pesto βασιλικού Orzo pasta with gillthead sea bream fillet, kakavia-style broth and basil pesto	23,50€
Ριζότο με θαλασσινά* (γαρίδες, καλαμάρι, μύδια), κολοκυθάκια με κρόκο Κοζάνης και σαλάμι Λευκάδος Seafood* risotto (prawns, squid and mussels) with zucchini, saffron and air dried salami from Lefkada	23,00€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Κοτόπουλο χωριάτικο στήθος ψητό με ζεστή μαρουλοσαλάτα, Caesar–avocado sauce και τραγανό προσούτο Grilled free-range chicken breast with warm lettuce salad, Caesar–avocado sauce and crispy prosciutto	19,50€
Μοσχαρίσια entrecôte ταλιάτα με δροσερή salsa ντομάτας, βασιλικό, ελαιόλαδο, βαλσάμικο και πατάτες τηγανητές (GF/LF) Beef entrecôte tagliata with fresh tomato salsa, basil, olive oil, balsamic vinegar and French fries	25,50€
Λαβράκι φιλέτο «φρικασέ» με χόρτα και φρέσκα μυρωδικά, λεμονάτη σάλτσα βουτύρου και μαραθόσπορο (GF) Sea bass fillet fricassee with wild greens, fresh herbs, lemon butter sauce and fennel seeds	24,00€
Αρνάκι τσιγαριαστό με πατάτες φούρνου, δενδρολίβανο και χόρτα τσιγαριαστά (GF/LF) Slow-cooked lamb with oven-baked potatoes, rosemary and sautéed wild greens	26,50€
Rib Eye στη σχάρα με γαρνιτούρα και σάλτσα της επιλογής σας (GF/LF) Grilled rib eye steak with your choice of side dish and sauce	38,00€

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ | SIDE DISH

Πατάτες τηγανητές (VG/GF/LF) French fries	5,00€
Ψητά λαχανικά με ελαιόλαδο και βαλσάμικο (VG/GF/LF) Grilled vegetables with olive oil and balsamic vinegar	6,00€

ΣΑΛΤΣΑ | SAUCE

Σάλτσα μανιταριών με ζωμό κρέατος και θυμάρι Mushroom sauce with beef stock and thyme
Σάλτσα πιπεράτη με κρέμα Creamy peppercorn sauce

ΓΛΥΚΑ | DESSERTS

Crème Brûlée με σοκολάτα, τόνκα και sorbet κόκκινο βατόμουρο Chocolate and tonka bean crème brûlée with raspberry sorbet	11,00€
Ρανίονα με crèmeux λεμονιού, sorbet φράουλα, φρέσκες φράουλες και coulis μύρτιλο Pavlova with lemon crèmeux, strawberry sorbet, fresh strawberries and blueberry coulis	12,00€
Ganache σοκολάτας σε τραγανή βάση φεγγετίνης, namelaka σοκολάτας γάλακτος και παγωτό ελαιόλαδο-βανίλια Chocolate ganache on a crunchy feuilletine base, milk chocolate namelaka and olive oil-vanilla ice cream	12,00€
Mousse γιαουρτιού με biscuit φυστικιού Αιγίνης, compote βερίκοκου και sorbet ροδάκινο Yogurt mousse with pistachio biscuit, apricot compote and peach sorbet	11,00€
Ραβανί με κρέμα βανίλιας, καβουρδισμένο αμύγδαλο με ρούμι και παγωτό καϊμάκι Ravani semolina cake with vanilla cream, rum-roasted almonds and kaimaki ice cream	10,00€
Ντουέτο sorbet φράουλα-βατόμουρο, με φρέσκες φράουλες και βατόμουρα (VG/GF/LF) Strawberry and raspberry sorbet duo with fresh strawberries and raspberries	8,00€
Ποικιλία με ελληνικά τυριά, μαρμελάδα, chutney και παξιμάδια Greek cheese selection with jam, chutney and rusks	24,00€

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