

ΜΟΥΣΕΙΟ
ΑΚΡΟΠΟΛΗΣ

ACROPOLIS
MUSEUM

MENΟΥ
MENU

Το μεσημεριανό σερβίρεται μετά τις 12:00, ρωτήστε το προσωπικό να
σας υποδείξει τον 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>	14,50€
Mousse λευκής ταραμοσαλάτας με τραγανά πιτάκια (LF) <i>White tarama mousse with crispy pita chips</i>	11,00€
Κολοκυθοκεφτέδες με φρέσκα μυρωδικά, φέτα και γιαούρτι με άνηθο (VEG) <i>Zucchini fritters with fresh herbs, feta and dill yoghurt</i>	11,00€
Καλαμάρι* ψητό στη σχάρα με λαδολέμονο βασιλικού, κρέμα φάβας και σαλάτα με μαϊντανό και κρεμμύδι (LF) <i>Grilled calamari*, basil and olive oil lemon sauce, fava cream and parsley onion salad</i>	16,00€
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>	14,00€
Πατάτες τηγανητές με φρέσκια τομάτα, dip φέτας και ρίγανη (VEG/GF) <i>Fried potatoes with fresh tomato, feta cheese dip and oregano</i>	9,00€
Τζατζίκι με πίτα (VEG) <i>Tzatziki with pita</i>	9,50€

ΣΑΛΑΤΕΣ

SALADS

Σαλάτα μαρούλι με ψητό κοτόπουλο, χοιρινό απάκι Κρήτης, γραβιέρα, πράσινες ελιές, σάλτσα μυρωδικών και croutons από χαρουπόψωμο <i>Lettuce salad with grilled chicken, Cretan pork apaki, graviera cheese, green olives, herb dressing and carob bread croutons</i>	15,00€
Ελληνική σαλάτα με mousse φέτας, τομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρίταμο, παξιμάδι, κρεμμύδι, ελιές και ρίγανη <i>Greek salad with feta mousse, tomato, cucumber, pepper, kritamo, barley rusk, onion, olives and oregano</i>	14,00€
Σαλάτα πράσινη ανάμεικτη με ψητό μανούρι, ντοματίνια, φιστίκι Αιγίνης, λιαστή τομάτα, πορτοκάλι και vinaigrette χαρουπόμελο (VEG) <i>Mixed green salad with grilled manouri, cherry tomatoes, pistachio, sun-dried tomato, orange and carob honey vinaigrette</i>	14,00€
Κρητική σαλάτα “ντάκος” με τομάτα, ανθότυρο, ελιές, κάππαρη και πικάντικη ρόκα με ελαιόλαδο και ξίδι (VEG) <i>Cretan “dakos” salad with tomato, anthotyro cheese, olives, capers and spicy rocket with olive oil and vinegar</i>	13,00€
Μεσογειακή σαλάτα με ρεβίθια tabbouleh, hummus με πιπεριά Φλωρίνης, φρέσκα μυρωδικά, πράσινο μήλο και vinaigrette σταφυλόμελο (VEGAN/GF) <i>Mediterranean salad with chickpea tabbouleh, hummus with red pepper from Florina, fresh herbs, green apple and grape molasses vinaigrette</i>	13,00€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ | 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€
Risotto με μανιτάρια, κρέμα κολοκύθας, kale και ξινομυζήθρα (VEG/GF) <i>Mushroom risotto with pumpkin cream, kale and xinomyzithra cheese</i>	17,00€
Linguini με κοτόπουλο, κολοκύθι, πιπεριές και κρεμώδης σάλτσα με κρόκο Κοζάνης <i>Linguini with chicken, zucchini, peppers and creamy saffron sauce</i>	17,50€
Πέννες χωρίς γλουτένη με ραγού μανιταριών, σπανάκι και φυτικό τυρί (VEGAN/GF) <i>Gluten free penne with mushroom ragu, spinach and plant based cheese</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€
Κοτόπουλο στήθος ψητό, κουσ-κουσ με μανιτάρια και σάλτσα καπνιστού τυριού <i>Grilled chicken breast, couscous with mushrooms and smoked cheese sauce</i>	18,00€
Μαριναρισμένο κοτόπουλο μπούτι “γύρος”, σε πίτες καλαμποκιού με σάλτσα γιαουρτιού, κρεμμύδι, πικάντικη σάλτσα τομάτας και τηγανητές πατάτες (GF) <i>Marinated chicken thigh «gyros» in corn pitas with yogurt sauce, onion, spicy tomato sauce and fried potatoes</i>	16,50€
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>	22,00€
Μπιφτέκια μοσχαρίσια στη σχάρα με ψητή τομάτα, πίτα, τζατζίκι, κρεμμύδι και τηγανητές πατάτες <i>Grilled beef patties with roasted tomato, pita, tzatziki, onion and fried potatoes</i>	17,00€
Μοσχάρι παστιτσάδα με χυλοπίτες και pecorino Αμφιλοχίας <i>Greek style “pastitsada” beef with hylopites and pecorino cheese from Amfilochia</i>	18,50€

ΓΛΥΚΑ | DESSERTS

Μηλόπιτα* με τραγανή γέμιση από φρέσκα μήλα και αμύγδαλα Apple pie* with a crunchy filling of fresh apples and almonds	9,20€
Ραβανί σιροπιαστό με κρέμα ινδοκάρυδο και coulis κόκκινων φρούτων Syrupy semolina cake with coconut cream and red fruits coulis	8,50€
Τάρτα* με κρέμα λεμονιού, αμύγδαλα και κουκουνάρια Lemon cream tart* with almonds and pine nuts	9,00€
Σοκολατόπιτα με γλάσο μαύρης σοκολάτας και σάλτσα κόκκινων φρούτων Chocolate cake with dark chocolate glaze and red fruit sauce	9,50€
Καρυδόπιτα παραδοσιακή με σιρόπι σοκολάτας και αρωματισμένη κρέμα με μπαχαρικά Traditional walnut cake with chocolate syrup and spiced flavored cream	9,50€
Μπουγάτσα ζεστή με τραγανό φύλλο, κανέλα και ζάχαρη άχνη Warm bougatsa with crispy phyllo, cinnamon and icing sugar	9,00€
Πορτοκαλόπιτα με φύλλο κρούστας και κρέμα πορτοκάλι Orange syrup pie with phyllo and orange cream	8,50€
Ganache σοκολάτας με κρέμα καρύδας, crumble από νιφάδες καλαμποκιού, αμύγδαλο και coulis σμέουρο (VEGAN/ GF/LF/SUGAR FREE) Chocolate ganache with coconut cream, corn, almond flakes crumble and raspberry coulis	9,50€
Ελληνικό γιαούρτι με φρουτοσαλάτα και θυμαρίσιο μέλι (GF) Greek yogurt with fruit salad and thyme honey	9,80€
Μπορείτε να συνδυάσετε κάποια γλυκά με παγωτό Add a scoop of ice cream to any dessert	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