

ΜΟΥΣΕΙΟ
ΑΚΡΟΠΟΛΗΣ

ACROPOLIS
MUSEUM

ΜΕΝΟΥ
MENU

ΔΕΙΠΝΟ
DINNER

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

Προζυμένιο χειροποίητο ψωμί, ελαιόλαδο, μαριναρισμένες ελιές και αρωματικό βούτυρο (ανά άτομο) (V)	3,00€
Sourdough artisan bread, olive oil, marinated olives and herb butter (per person)	
Λουκουμάς φέτας με σαλάτα ντομάτα-καρπούζι, ρόκα και sorbet καρπούζι (V)	14,00€
Feta cheese loukoumas with tomato and watermelon salad, rocket and watermelon sorbet	
Γαρίδες τηγανητές με ρυζόφυλλο, σαλάτα φύκι με αγγούρι και mousse ταραμοσαλάτας (GF/LF)	16,00€
Fried prawns wrapped in rice paper, seaweed and cucumber salad and taramasalata mousse	
Ταλαγάνι «σαγανάκι» σχάρας με γλυκόξινη μαρμελάδα ντομάτα-φράουλα και παστέλι φυστικιού Αιγίνης με σουσάμι (GF/V)	14,00€
Grilled talagani “saganaki” with sweet and sour tomato-strawberry jam and sesame-pistachio nougat	
Πιτάκια καλαμποκιού με «γύρο» μανιταριών, mousse αβοκάντο, pico de gallo με μοσχολέμονο και πίκλα κόκκινου κρεμμυδιού (VG/GF/LF)	15,00€
Corn tortilla with mushroom gyros, avocado mousse, lime pico de gallo and pickled red onion	
Λαβράκι μαριναρισμένο σε ντομάτα με μοσχολέμονο, μηλόξιδο και ελαιόλαδο, brunoise χωριάτικης σαλάτας και τραγανό δέρμα (LF/GF)	17,00€
Sea bass marinated in tomato with lime, apple vinegar and olive oil, Greek salad brunoise and crispy skin	

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Σαλάτα με πολύχρωμα ντοματίνια, χύμα από χαρούπι, mousse φέτας, βασιλικό, κάπαρη και ελιές με ελαιόλαδο και μηλόξιδο (V)	15,00€
Multicolored cherry tomato salad with carob crumble, feta mousse, basil, capers and olives dressed with olive oil and apple vinegar	
Πράσινη σαλάτα με ψητό χαλούμι, prosciutto, σταφύλια, αμύγδαλα και vinaigrette μέλι-βαλσάμικο (GF)	15,00€
Green salad with grilled halloumi, prosciutto, grapes, almonds and honey-balsamic vinaigrette	
Μεσογειακή σαλάτα με ρεβίθια tabbouleh, hummus με πιπεριά Φλωρίνης, φρέσκα μυρωδικά, πράσινο μήλο και vinaigrette σταφυλόμελο (VEGAN/GF)	14,00€
Mediterranean salad with chickpea tabbouleh, hummus with red pepper from Florina, fresh herbs, green apple and grape molasses vinaigrette	

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ | PASTA & RISOTTO

Κριθαράκι με φιλέτο τσιπούρας «κακαβιά» και pesto βασιλικού	23,50€
Orzo pasta with gilthead sea bream fillet, kakavia-style broth and basil pesto	
Γαριδομακαρονάδα με giant γαρίδες*, σάλτσα Armoricaïne, άρωμα εστραγκόν και πικάντικη γραβιέρα	29,00€
Linguine with giant shrimps*, Armoricaïne sauce, tarragon and spicy graviera cheese	
Paccheri με ραγού μανιταριών και φιστίκι (V)	18,00€
Paccheri with mushroom ragu and pistachio	
Ριζότο πεπόνι με δυόσμο και φέτα, τραγανό prosciutto, εσπεριδοειδή και flakes παρμεζάνας (GF)	20,00€
Melon risotto with mint and feta, crispy prosciutto, citrus fruits and Parmesan flakes	

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Κοτόπουλο στήθος ψητό, κους-κους με μανιτάρια και σάλτσα καπνιστού τυριού Grilled chicken breast, couscous with mushrooms and smoked cheese sauce	21,00€
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 sautéed με σάλτσα κακαβιάς, λαχανικά και πουρέ παστινάκι (GF) Sautéed sea bass fillet with kakavia-style sauce, vegetables and parsnip purée	24,00€
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€
Rib Eye στη σχάρα με πατάτες τηγανητές και ψητά λαχανικά (GF/LF) Grilled rib eye steak with French fries and grilled vegetables	40,00€

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	13,00€
Ganache σοκολάτας σε τραγανή βάση φεγγεντίνης, 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 ρυζόγαλο με crèmeux μάνγκο και παγωτό κανέλα Greek rice pudding, ryzogalo mousse with mango crèmeux and cinnamon ice cream	11,00€
Ντουέτο sorbet φράουλα-βατόμουρο, με φρέσκες φράουλες και βατόμουρα (VG/GF/LF) Strawberry and raspberry sorbet duo with fresh strawberries and raspberries	9,00€
Ποικιλία με ελληνικά τυριά, μαρμελάδα, chutney και παξιμάδια Greek cheese selection with jam, chutney and rusks	25,00€

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