Μ Ο Υ Σ Ε Ι Ο

ΑΚ Ρ Ο Π Ο Λ Η Σ

A C R O P O L I S

M U S E U M

Μ Ε Ν Ο Υ
M E N U

ΔΕΙΠΝΟ

DINNER

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

Προζυμένιο ψωμί, αρωματικό βούτυρο, ελιές και ντιπ λιαστής ντομάτας (V) 3,50€
Sourdough bread, herb butter, olives and sun-dried tomato dip

Σούπα κολοκύθας με γλυκοπατάτα, φασκόμηλο, πικραμύγδαλο, κρέμα φέτας και κρουτόν από χαρούπι (V) 14,00€
Pumpkin soup with sweet potato, sage, bitter almond, feta cream and carob croutons

Κρεμμυδοντολμάδες «σουγάνια» Λέσβου με μοσχαρίσιο και αρνίσιο κιμά, φρέσκα μυρωδικά, αρωματική σάλτσα και δροσερό γιαούρτι (GF) 16,50€
Lesvos "sougania" onion dolmades stuffed with beef and lamb mince, fresh herbs, aromatic sauce and refreshing yogurt

Ταλαγάνι ψημένο σε φύλλο κανταΐφι, βαλσάμικο, chutney κυδώνι και φιστίκι Αιγίνης (V) 14,00€
Grilled talagani cheese in kataifi pastry, balsamic, quince chutney and Aegina pistachio

Κροκέτες τόνου, κρέμα παντζάρι και σάλτσα ταρτάρ με αβοκάντο (LF) 16,00€
Tuna croquettes, beetroot cream and avocado tartare sauce

Παστίτσιο μανιταριών, μπεσαμέλ αρωματισμένη με τρούφα και espuma παρμεζάνας (V) 18,00€
Mushroom pastitsio with truffle-scented béchamel and Parmesan espuma

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Σαλάτα με παντζάρια, carpaccio λωτού, λαχανίδες, κρέμα κατίκι Δομοκού, καρυδόψιχα και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών (GF/V) 14,00€
Beetroot salad with persimmon carpaccio, kale, Domokos katiki cheese cream, walnuts and citrus vinaigrette

Σαλάτα με πολύχρωμα ντοματίνια, χώμα από χαρούπι, mousse φέτας, βασιλικό, κάπαρη, ελιές, ελαιόλαδο και μηλόξιδο (V) 15,00€
Salad of colourful cherry tomatoes, carob soil, feta mousse, basil, capers and olives, dressing with olive oil and apple cider vinegar

Πράσινη σαλάτα με λάχανα, καρότο, πολύχρωμες πιπεριές, cranberries, σέλερι, μήλα, κάστανα, ρόδι και βινεγκρέτ με μέλι, μουστάρδα και λεμόνι (LF/GF/V) 14,00€
Green salad with cabbage, carrot, colourful peppers, cranberries, celery, apples, chestnuts, pomegranate and honey, mustard, lemon vinaigrette

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ | PASTA & RISOTTO

Ριζότο γλυκοκολοκύθας με ραγού μανιταριών, kale, ξηρή μυζήθρα και ψημένους κολοκυθόσπορους (GF/V) 18,50€
Pumpkin risotto with mushroom ragù, kale, aged myzithra cheese and roasted pumpkin seeds

Κριθαρότο με γαρίδες*, μαραθόριζα και ντοματίνια, αρωματισμένο με ούζο, σε κρέμα bisque (GF/LF) 22,00€
Orzo risotto with prawns, fennel bulb and cherry tomatoes, flavoured with ouzo and served in a bisque cream*

Ραβιόλι «σπανακοτυρόπιτα», κρέμα φέτας, ποσέ αυγό και σαλάμι Λευκάδος 19,00€
"Spanakotyropita" ravioli, feta cream, poached egg and pork salami from Lefkada

Ματσάτα με ψητό κοτόπουλο, σπαράγγια, pesto φιστικιού Αιγίνης και σάλτσα με ξινομυζήθρα και μουστάρδα 21,00€
Matsata pasta with grilled chicken, asparagus, Aegina pistachio pesto and xinomyzithra cheese and mustard sauce

Κουνουπίδι sautéed με ρεβίθια σε σάλτσα κάρυ, αρωματικό ρύζι basmati και τραγανά πιτάκια καλαμποκιού (LF/GF/VG) 20,00€
Sautéed cauliflower with chickpeas in curry sauce, aromatic basmati rice and crispy corn flatbreads

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Φιλέτο λαβράκι sautéed με ζεστή σαλάτα φασολιών «πιάζ», σπανάκι τσιγαριαστό με πράσινο μήλο και σάλτσα romesco με ψητά καρότα (LF/GF) 24,00€
Sautéed sea bass fillet with warm "piaz" bean salad, sautéed spinach with green apple and romesco sauce with grilled carrots

Στήθος πάπιας στο τηγάνι με σάλτσα πορτοκάλι και σαγκουίνι, πουρές πατάτας και ψητά broccolini (GF) 25,00€
Pan-seared duck breast with orange and blood orange sauce, mashed potatoes and roasted broccolini

Rib-eye Black Angus με ψητά λαχανικά, τηγανητές πατάτες και αρωματικό βούτυρο με espresso (GF) 40,00€
Black Angus rib-eye with grilled vegetables, French fries and espresso-flavoured butter

Μοσχαρίσια tagliata με νιόκι σε κρέμα κολοκύθας με δεντρολίβανο, σάλτσα μαυροδάφνης και gremolata πορτοκαλιού 25,50€
Beef tagliata with gnocchi in rosemary pumpkin cream, Mavrodaphne wine sauce and orange gremolata

Σιδηρόδρομος κοκκινιστός με χυλοπίτες και κατσικίσιο τυρί 26,00€
Braised beef short ribs with hilopites in tomato sauce and goat cheese

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Mousse ρυζόγαλο, compote μήλο, σταφίδες και παγωτό κανέλας 11,00€
Rice pudding mousse, apple compote, raisins and cinnamon ice cream

Crème brûlée με τόνκα και crémeux σοκολάτας 11,00€
Tonka bean crème brûlée with chocolate crémeux

Moelleux μαύρης σοκολάτας με χαρουπόμελο και παγωτό ελαιόλαδο 12,00€
Dark chocolate moelleux with carob honey and olive oil ice cream

Mille-feuille με σοκολατένια φύλλα κρούστας, κρέμα ζαχαροπλαστικής με μανταρίνι και βασιλικό 12,00€
Mille-feuille with chocolate filo pastry, mandarin pastry cream and basil

Ψημένο cheesecake με ανθότυρο, αρωματισμένο με μαστίχα και amarena 11,00€
Baked cheesecake with mastic-flavoured anthotyro cheese and amarena cherries

Ντουέτο sorbet φράουλας και βατόμουρο με coulis κόκκινων φρούτων 9,00€
Strawberry and raspberry sorbet duo with red berry coulis

Ποικιλία με ελληνικά τυριά, μαρμελάδα, chutney και παξιμάδια 25,00€
Greek cheese selection with jam, chutney and rusks

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