

ΜΟΥΣΕΙΟ
ΑΚΡΟΠΟΛΗΣ

Πρωινό
Breakfast

ACROPOLIS
MUSEUM

**ΚΑΦΕΔΕΣ &
ΡΟΦΗΜΑΤΑ**
COFFEES &
BEVERAGES

Ελληνικός καφές Greek coffee	2.10€
Ελληνικός διπλός Double Greek coffee	2.90€
Εσπρέσο Espresso	2.90€
Εσπρέσο Βιολογικός Organic Espresso	3.10€
Εσπρέσο διπλός Double Espresso	3.70€
Εσπρέσο Freddo Freddo Espresso	3.80€
Καπουτσίνο Cappuccino	4.10€
Καπουτσίνο διπλός Double Cappuccino	4.30€
Καπουτσίνο Freddo Freddo Cappuccino	4.30€
Νεσκαφέ Nescafe	3.40€
Φραπέ Frappe	3.70€
Καφές Φίλτρου Filter Coffee	2.60€
Καφές Latte Café Latte	3.70€
Ζεστή ή κρύα σοκολάτα γάλακτος Hot or frozen milk chocolate	3.80€
Ζεστή σοκολάτα bitter με γεύση πορτοκάλι Hot bitter chocolate with orange flavor	4.30€
Φυσικός χυμός πορτοκάλι Fresh squeezed orange juice	4.10€
Φυσικός Βιολογικός χυμός ρόδι Fresh organic pomegranate juice	6.00€

**ΕΛΛΗΝΙΚΑ
ΒΟΤΑΝΑ**
GREEK
HERB TEAS

Τσάι του βουνού, το ελληνικό τσάι από τις κορυφές του Ολύμπου και των Αγράφων Greek mountain tea originating from the high peaks of the Olympus and Agrafa mountains	2.80€
Τσάι του βουνού με μέντα, το ελληνικό τσάι από τις κορυφές του Ολύμπου και των Αγράφων συνδυάζεται με την μέντα (Mentha Piperita Mitcham) Greek mountain tea combined with mint (Mentha Piperita Mitcham) originating from the peaks of the Olympus and Agrafa mountains	2.80€
Τσάι του βουνού με φασκόμηλο, μέντα και δίκταμο Greek mountain tea combined with sage, mint and dittany	2.90€
Τρυφερό μείγμα βοτάνων (νταμιάνα, φύλλα μάτε, κακάο, βανίλια, μπούκοβο) Variety of herbs (damiana, mate leaves, cocoa, vanilla and bukovo spice)	3.10€
Αναζωογονητικό μείγμα βοτάνων (δεντρολίβανο, βασιλικός, δίκταμο, ιβίσκος, κανέλα) Variety of herbs (rosemary, basil, dittany, ibiscus, cinammon)	3.00€
Χαμομήλι Chamomile	2.80€
Λουίζα Lemon verbena	2.80€
Τσάι ζεστό σε ποικιλία γεύσεων (πράσινο βιολογικό, English breakfast και earl grey) Assortment of flavors of hot tea (bio green tea, English breakfast tea and earl grey tea)	2.80€
Τσάι μαύρο ζεστό με μπαχαρικά και γάλα (μέλι, κανέλα, κάρδαμο, τζίντζερ, γαρύφαλλο, κόλιανδρο, μοσχοκάρυδο) Hot black tea with milk and spices (honey, cinammon, cardamom, ginger, clove, coriander, nutmeg)	2.80€
Τσάι του βουνού με φασκόμηλο, μέντα και δίκταμο Greek mountain tea combined with sage, mint and dittany	2.90€

ΚΡΥΟ ΤΣΑΙ
ICED TEA

**ΠΡΩΙΝΟ
BREAKFAST**

Σπιτική μαρμελάδα, μέλι από άνθη, αρώνια, μαστίχα Χίου και φρέσκο βούτυρο σεβιρισμένα με μурωδάτο ψωμί Bread produced in our own kitchen served with our homemade marmalade, flower honey, chokeberries, mastic of Chios island and fresh butter	3.80€
Γιαούρτι με μέλι και καρύδια Full cream yoghurt with thyme honey and walnuts	6.00€
Σπιτικό τηγανόψωμο με φέτα και μέλι Homemade fried bread served with feta cheese and honey	4.60€
Αμυγδαλωτά όπως στην Άνδρο Greek almond macarons from the island of Andros	4.00€
Κέικ λεμονιού, αρωματισμένο με θυμάρι και επικάλυψη λεμονιού με παπαρουνόσπορο Lemon cake flavored with thyme with a topping of lemon and poppy seeds	4.00€
Κέικ Γιαουρτιού με Φρούτα του Δάσους Full cream yoghurt cake with red fruits	4.50€
Φέτα ψητή τυλιγμένη με φύλλο κρούστας και σπιτική μαρμελάδα εσπεριδοειδών Baked feta cheese wrapped in phyllo pastry served with homemade citrus fruit jam	9.50€
Αβγά μάτια στο τηγάνι με ελαιόλαδο και προσούτο Θράκης Two fried eggs with prosciutto from Thrace	6.00€
Φρουτάλια Άνδρου με πατάτες, αβγά και χωριάτικα λουκάνικα The Frutalia omelette from the island of Andros served with potatoes and sausages	7.00€
Γραβιέρα Κρήτης με λούντζα Συριανή και τραγανές μπρουσκέτες Cretan gruyere with lountza from the island of Syros served with crunchy bruschetta	10.00€

Μπατζίνα Θεσσαλίας (πίτα χωρίς φύλλο) με τρυφερά κολοκυθάκια, φέτα και σουσάμι Batzina (pie without phyllo pastry) with tender zucchini, feta cheese and sesame seeds	5.00€
---	-------

Σπιτικό φρεσκοψημένο στον φούρνο μας κουλούρι Θεσσαλονίκης με τυρί Homemade koulouri (bread sesame roll) baked in our oven and served with cheese	2.20€
---	-------

Πίτα Ημέρας Pie of the day	7.00€
--------------------------------------	-------

**ΣΠΙΤΙΚΑ
ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ
HOMEMADE
SANDWICHES**

Πολύσπορο ψωμάκι* με καπνιστό κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα και τσιπς πατάτας Multigrain bread with smoked chicken, cheese, tomatoes, lettuce, mayonnaise, served with potato chips	6.00€
--	-------

Ψωμί ολικής άλεσης* με μανιτάρια σωταρισμένα, κρεμμύδια καραμελωμένα και γκρατινέ καπνιστό τυρί Βερμίου Wholegrain bread with sauteed mushrooms, caramelized onions and gratinated smoked cheese from Vermio	6.00€
--	-------

Τσιαπάτα* με σαλάμι αέρος, ντομάτα, καλαμπόκι, μαγιονέζα βασιλικού, μαρούλι και τσιπς πατάτας Ciabatta with salami, tomato, corn, basil mayonnaise, lettuce, served with potato chips	5.80€
---	-------

* Παραδοσιακό ζυμωτό ψωμί ψημένο καθημερινά στο φούρνο μας
Traditional homemade bread baked in our oven on a daily basis

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DESSERTS	Τάρτα λεμονιού με αλμυρή καραμέλα Lemon Tart with salted caramel	6.90€	ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ SOFT DRINKS	Πορτοκαλάδα Λούξ (250ml) Orange juice drink Loux (sparkling) (250ml)	3.30€
	Μηλόπιτα με παγωτό καραμέλα Apple pie served with caramel ice cream	6.30€		Πορτοκαλάδα Λουξ (χωρίς ανθρακικό) (250ml) Orange juice drink Loux (not sparkling) (250ml)	3.30€
	Κρέμα λευκής σοκολάτας με αρώματα Χίου σε βάση από κανταΐφι White chocolate cream with mastic of Chios flavors on kataifi (thin noodle -like pastry)	6.60€		Λεμονάδα Λουξ (250ml) Lemon juice drink Loux (250ml)	3.30€
	Μους πραλίνας με σάλτσα μανταρινιού σε τραγανή βάση πραλίνας Chocolate praline mousse on a crispy praline base with mandarin sauce	6.50€		Coca cola (250ml) / Coca cola light (250ml) Coca cola stevia (250ml)	3.70€
	Ραβανί με ξύσμα πορτοκαλιού και παγωτό καϊμάκι Ravani with orange zest served with kaimaki ice cream	6.20€		Three Cents Grapefruit Soda (200ml) Three Cents Ginger Beer (200ml)	5.20€
	Κέικ λεμονιού, αρωματισμένο με θυμάρι και επικάλυψη λεμονιού με παπαρουνόσπορο Lemon cake flavored with thyme and a topping of lemon and poppy seeds	4.00€		Μεταλλικό νερό (1lt) Mineral water (1lt)	1.50€
	Κέικ γιαουρτιού με φρούτα του δάσους Full cream yoghurt cake with red fruits	4.50€		Σουρωτή (250ml) Souroti Sparkling water (250ml)	2.90€
	Γιαούρτι με θυμαρίσιο μέλι και καρύδια Full cream yoghurt with thyme honey	6.00€			
	Σοκολατόπιτα με παγωτό βανίλια Chocolate pie served with vanilla ice-cream	6.70€			
	Παγωτό καϊμάκι με σπιτικό γλυκό του κουταλιού Ice cream with homemade sweet preserves	6.00€			
ΠΑΓΩΤΑ ICE CREAMS	Βανίλια Vanilla	4.10€			
	Σοκολάτα Chocolate	4.10€			
	Καραμέλα Caramel	4.70€			
	Σορμπέ Λεμόνι Lemon sorbet	4.50€			
	Σορμπέ φράουλα Strawberry sorbet	4.50€			
	Σορμπέ σοκολάτα bitter Valhrona Valhrona bitter chocolate sorbet	5.30€			

Τα γλυκά του κουταλιού και οι μαρμελάδες είναι χειροποίητες και φτιάχνονται από φρέσκα φρούτα εποχής
All the sweet preserves and jams are homemade and made by fresh seasonal fruits

***Κατεψυγμένο
προϊόν**

* Frozen item

Σε περίπτωση που παρουσιάζετε αλλεργία σε κάποιο προϊόν ή ουσία παρακαλούμε επικοινωνήστε με το προσωπικό του καταστήματος.

In case you have any allergy to an ingredient or product, please inform our staff.

Η Επιχείρηση είναι πιστοποιημένη με ISO 22000 και ISO 9001.

The Company is certified with ISO 22000 and ISO 9001.

Στην παρασκευή των συνταγών χρησιμοποιείται αγνό παρθένο ελαιόλαδο.

All dishes are prepared with virgin olive oil.

Για το τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

Sunflower oil is used for frying.

Στις πίτες χρησιμοποιείται παραδοσιακό Ζαγορίσιο κατεψυγμένο φύλλο χωρίς συντηρητικά.

Pies are made with frozen traditional phyllo pastry from Zagori, without preservatives.

Στα σάντουιτς χρησιμοποιείται κατεψυγμένο ψωμάκι που ψήνεται στον φούρνο μας.

Sandwiches are made with frozen bread baked in our oven.

Όλες οι φιάλες είναι περιεκτικότητας 750ml εκτός αν αναφέρεται διαφορετικά.

All bottles' content is 750ml unless differently specified.

Το κατάστημα διαθέτει έντυπα δελτία για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

The establishment is required by law to have printed complaint forms for use by the patrons.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

The prices include all legal charges.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Καντόρου Μαρίνα

Person in charge of market inspection:
Kantorou Marina

Φορέας Διαχείρισης: Καντόρου Μαρίνα και ΣΙΑ Ε.Ε.