



ΜΟΥΣΕΙΟ  
ΑΚΡΟΠΟΛΗΣ

**Δείπνο**  
Dinner

ACROPOLIS  
MUSEUM

Το δείπνο σερβίρεται  
κάθε Παρασκευή  
βράδυ 20:00-00:00.

Dinner is served  
every Friday  
night 20:00-00.00.

Ακολουθώντας την εναλλαγή  
των εποχών, το εστιατόριο  
του Μουσείου Ακρόπολης  
ανανεώνει εποχικά τα εδέσματα  
του χρησιμοποιώντας τα  
εκλεκτότερα προϊόντα που  
παράγει κάθε τόπος της  
Ελληνικής γης, παρασκευάζοντάς  
τα με τρόπους παραδοσιακούς  
αλλά και σύγχρονους.

As the seasons change, the  
restaurant of the Acropolis  
Museum renews its menu with  
seasonal dishes, using the finest  
products from every region of  
Greece, prepared in traditional  
and modern methods.

## ΕΔΕΣΜΑΤΑ DISHES

Συνοδεύονται με  
τριμμένο τυρί  
Served with  
grated cheese

Σούπα ημέρας Soup of the day	6.00€
Πολύχρωμη σαλάτα με φρέσκιες ψητές γαρίδες, μάνγκο και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών Multicolored salad with fresh grilled shrimps, mango and citrus fruit vinaigrette	15.00€
Σαλάτα με τοματίνια, παξιμάδια χαρουπιού, καππαρόφυλλα, ελιές και ξύγαλο Χανίων Salad with cherry tomatoes, carob crackers, caper leaves, olives and xigalo cheese from Chania	8.00€
Πράσινη σαλάτα με τραγανό προσούτο, τηγανητό bocconcini και βινεγκρέτ σύκου Green salad with crispy prosciutto, fried bocconcini and fig vinaigrette	10.00€
Σαλάτα με ρόκα, τοματίνια, τραγανούς κολοκυθόσπορους, βινεγκρέτ ψητής τομάτας και αρσενικό Νάξου Salad with rocket, cherry tomatoes, crispy pumpkin seeds, grilled tomato vinaigrette and arseniko cheese from Naxos	8.00€
Βουβαλίσια μοτσαρέλλα σε νερό αγγουριού, καραμελωμένες ελιές και τομάτα κονφί Mozzarella made of buffalo milk in cucumber water, caramelized olives and confit tomato	17.50€
Καρπάτσιο από χταπόδι με σαλάτα φινόκιο, γκρέιπφρουτ και ντρέσινγκ μοσχολέμονο Octopus carpaccio with fennel salad, grapefruit and lime dressing	17.00€
Ταρτάρ από φρέσκο ψάρι με κάρυ, φρούτο του πάθους και ρόδι Fresh fish tartar with curry, passion fruit and pomegranate	30.00€
Ριζότο με φρέσκιες γαρίδες, σπανάκι baby και κίτρινη τομάτα Risotto with fresh shrimps, baby spinach and yellow tomato	18.00€
Χειροποίητες ταλιατέλες από μελάνι σουπιάς με φρέσκο αχινό, τρίμμα αυγοτάραχου και μοσχολέμονο Handmade tagliatelle made with cuttlefish ink, with fresh sea urchin, grey mullet bottarga and lime	19.00€
Φαρφάλες μικρές με φρέσκια σάλτσα ντομάτας και βασιλικό Mini farfalle with fresh tomato sauce and basil	14.50€

<b>Στριφτάρια με ραγού καλοκαιρινών λαχανικών και σκοτύρι 'Ιου</b> Striftaria pasta with vegetable ragout and skotiri cheese from Ios island	15.00€
<b>Φρέσκο καλαμάρι στη σχάρα με λαδολέμονο αρωματισμένο με λουίζα και ψητά λαχανικά</b> Fresh grilled calamari with olive oil flavored with verbena and baked vegetables	19.00€
<b>Φρέσκο φαγκρί (φιλέτο) με ντολμαδάκια από μυδοπίλαφο και σάλτσα Hollandaise</b> Fresh sea bream (fillet) accompanied with dolmadakia made with mussels pilaf and Hollandaise sauce	32.00€
<b>Καρέ από αρνάκι γάλακτος με σάλτσα δυόσμου, μους καπνιστής μελιτζάνας και ψητή βουτυράτη πατάτα</b> Lamb frame with mint sauce, mousse of smoked eggplant and grilled potato with butter	26.00€
<b>Rib eye με πατατούλες Anna και πουρέ από μανιτάρια του δάσους</b> Rib eye with anna potatoes and forest mushrooms puree	38.50€
<b>Κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής με μανιτάρια erenji, γλυκοπατάτα ραγού και σάλτσα κουμ κουάτ</b> Free range hen with erenji mushrooms, sweet potato ragout and koum kouat sauce	18.00€

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DESSERTS

<b>Τάρτα λεμονιού με αλμυρή καραμέλα</b> Lemon tart with salted caramel	6.90€
<b>Σπιτικά σαραγλί με κρέμα μασκαρόνε και παγωτό κανέλα</b> Homemade saragli sweets (rolled baklava) with mascarpone cream and cinnamon ice cream	6.90€
<b>Cheesecake με ανθότυρο από την Κρήτη και σάλτσα φράουλας</b> Cheesecake with anothotiro Cretan cheese and strawberry sauce	6.30€
<b>Προφιτερόλ 5 μπαχαρικών</b> Profiterole with 5 kinds of spices	6.20€
<b>Παγωτό καϊμάκι με σπιτικό γλυκό του κουταλιού</b> Ice cream with homemade sweet preserves	6.00€

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

## ΠΑΓΩΤΑ ICE CREAMS

<b>Βανίλια</b> Vanilla	4.10€
<b>Σοκολάτα</b> Chocolate	4.10€
<b>Καραμέλα</b> Caramel	4.70€
<b>Σορμπέ Λεμόνι</b> Lemon sorbet	4.50€
<b>Σορμπέ φράουλα</b> Strawberry sorbet	4.50€
<b>Σορμπέ σοκολάτα bitter Valhrona</b> Valhrona bitter chocolate sorbet	5.30€

**\*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.**

