



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

Σούπα ημέρας Soup of the day	6.00€
Κυκλαδίτικη σαλάτα με τοματίνια, ρόκα, αγγιναράκι τουρσί, κρίταμο και τόνο ελαφρά καπνισμένο Salad from the Cyclades with cherry tomatoes, rocket, artichoke pickles, samphire and lightly smoked tuna	10.00€
Πολύχρωμη σαλάτα με συκομαίδα, τυρί μελίχλωρο από την Λήμνο και βινεγκρέτ μανταρίνι Multicolored salad with sundried figs, melichloro cheese from the island of Lemnos served with a tangerine vinaigrette	8.00€
Σαλάτα με gorgonzola, φινόκιο, φουντούκι, αποξηραμένα cranberries και βινεγκρέτ cherry Salad with gorgonzola cheese, fennel, hazelnuts, cranberries, served with a cherry vinaigrette	8.50€
Καρπάτσιο από μοσχαρίσια γλώσσα με αυγό ορτυκιού και σάλτσα τρούφας Beef tongue carpaccio with quail egg served with truffle sauce	14.00€
Σολωμός μαριναρισμένος σε παντζάρι με αμπελόφυλλα και chutney μήλο-αχλάδι Salmon marinated in beetroot served with vine leaves and pear-apple chutney	15.00€
Γραβιέρα Κρήτης με χειροποίητη κυδωνόπαστα Cretan gruyere with homemade quince pasta	12.50€
Βουβαλίσια μοτσαρέλα με προσούτο Θράκης και σπιτικά κριτσίνια Mozzarella made of buffalo milk with prosciutto from Thrace served with homemade breadsticks	17.50€
Χτένια* σωτέ με πουρέ αγγινάρας Ιερουσαλήμ, baby καρότα γλασέ, guanciale και λαχανάκια Βρυξελλών Sauteed sea scallops with tobina puree, glazed baby carrots, guanciale and Brussels sprouts	19.00€
Ριζότο από ποικιλία μανιταριών του δάσους Risotto made with a variety of wild mushrooms	16.00€
Ριζότο με σπαράγγια και πεκορίνο τρούφας από την Αμφιλοχία Risotto with asparagus and peccorino cheese from Amfilochia	17.00€

Συνοδεύονται με
τριμμένο τυρί
Served with
grated cheese

Παπαρδέλες με μοσχαρίσιο ραγού και κρέμα από ανεβατό τυρί Γρεβενών Papardelle with veal ragout served with anevato cheese from Grevena	16.00€
Χειροποίητο ραβιόλι με ελληνικό μπλε καβούρι, σελινόριζα και μήλο Handmade ravioli made of Greek blue crab, celeriac and apple	19.80€
Φρέσκος μπακαλιάρος σε πικάντικη σάλτσα βασιλικού με χειροποίητα tortellini γαρίδας και νεροκάστανα Fresh codfish with spicy basil sauce served with homemade shrimp tortellini and water chestnuts	29.00€
Μελωμένη πανσέτα με πηχτή, χαβιάρι μαύρου σκόρδου και κρέμα από ψητά κρεμμύδια Streaky Pork (Pancetta) with pork meat jelly, black garlic caviar and cream made of grilled onions	17.00€
Καρέ από αρνάκι γάλακτος με τερίνα από το μπουτάκι του και πατάτα γεμιστή από φρέσκα μανιτάρια Lamb frame with a lamb terrine served with a potato stuffed with fresh mushrooms	28.00€
Μοσχαρίσιος (σιδηρόδρομος) μαγειρεμένος σε τσέρι, με κρέμα πατάτας, gorgonzola και μανιτάρια enoki Veal short ribs cooked with cherry, potato cream, gorgonzola and enoki mushrooms	18.00€
Φιλέτο από μοσχαράκι γάλακτος στη σχάρα με πουρέ ρίζας μαϊντανού-μήλου, σπαράγγια και σάλτσα σιναπόσπορου Grilled veal fillet served with parsley root-apple puree, asparagus and mustard seeds sauce	34.00€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DESSERTS

Τάρτα λεμονιού με αλμυρή καραμέλα Lemon Tart with salted caramel	6.90€
Κρέμα λευκής σοκολάτας με αρώματα μαστίχας Χίου, σε βάση από κανταΐφι White chocolate cream with mastic of Chios flavors on kataifi (thin noodle-like pastry)	6.60€
Μους πραλίνας με σάλτσα μανταρινιού σε τραγανή βάση πραλίνας Chocolate praline mousse on a crispy praline base and mandarin sauce	6.50€
Προφιτερόλ 5 μπαχαρικών Profiterole with 5 kinds of spices	6.20€
Αχλάδι ποσέ σε Grand Marnier, με γέμιση κρέμας βανίλιας και σάλτσα καραμέλας Poached pear with Grand Marnier Liquor with vanilla cream filling, served with caramel sauce	6.90€
Παγωτό καϊμάκι με σπιτικό γλυκό του κουταλιού 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

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€

***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.

