

ΜΟΥΣΕΙΟ
ΑΚΡΟΠΟΛΗΣ

ACROPOLIS
MUSEUM

ΜΕΝΟΥ
MENU

ΔΕΙΠΝΟ
DINNER

ΔΕΙΠΝΟ | DINNER | 27.12.2025

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

Προζυμένιο χειροποίητο ψωμί, ελαιόλαδο, μαριναρισμένες ελιές και ντιπ καπνιστής μελιτζάνας (ανά άτομο) (VG/LF) Sourdough handmade bread, olive oil, marinated olives and smoked eggplant dip (per person)	3,00€
Ανοιχτή κιμαδόπιτα στη σχάρα, αρωματικό γιαούρτι με μυρωδικά, ρόκα και pecorino Open grilled meat pie, aromatic herb yoghurt, rocket leaves and pecorino cheese	14,00€
Βελουτέ σούπα ψητής κολοκύθας με κάστανο, λικέρ αμαρέτο και γιαούρτι (V) Pumpkin velouté soup with chestnut, amaretto liqueur and yoghurt	13,00€
Πιτάκια με «γύρο» μανιταριών, mousse αβοκάντο, πίκλα κρεμμύδι, picco de gallo και chutney mango (VG/LF/GF) Mushroom “gyros” pockets with avocado mousse, pickled onion, pico de gallo and mango chutney	14,50€
Ταλαγάνι σχάρας με αποξηραμένα φρούτα και γλυκόξινη σάλτσα με κουκουνάρι, μέλι και βαλσάμικο (V/GF) Grilled talagani cheese with dried fruits and sweet & sour sauce, pine nuts, honey and balsamic	15,00€
Mousse λευκής ταραμοσαλάτας με αποξηραμένο κρεμμύδι, καπνιστή πέστροφα και chips φυκιού (LF/GF) White taramosalata mousse with dried onion, smoked trout and seaweed chips	14,50€

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Πράσινη σαλάτα με ψητό χαλούμι, prosciutto και αχλάδι, καρύδια και vinaigrette με μέλι και βαλσάμικο (V/GF) Green salad with grilled halloumi, prosciutto and pear, walnuts and honey–balsamic vinaigrette	15,00€
Μεσογειακή σαλάτα με ρεβίθια tabbouleh, hummus με πιπεριά Φλωρίνης, φρέσκα μυρωδικά, πράσινο μήλο και vinaigrette σταφυλόμελο (VEGAN/GF) Mediterranean salad with chickpea tabbouleh, hummus with red pepper from Florina, fresh herbs, green apple and grape molasses vinaigrette	13,50€
Σαλάτα λάχανο–καρότο με cranberry, ξινόμηλο, μαϊντανό, ρόδι και vinaigrette μέλι–μουστάρδα Cabbage and carrot salad with cranberries, green apple, parsley, pomegranate and honey–mustard vinaigrette	12,50€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ | PASTA

Κριθαρότο με γαρίδες, κρέμα bisque με μάραθο, ντοματίνια και κρόκο Κοζάνης *(GF) Orzo with prawns, fennel bisque cream, cherry tomatoes and saffron *	24,00€
Ριζότο με αχλάδι και κρόκο Κοζάνης, carpaccio μοσχαρίσιο φιλέτο, pecorino και νεροκάρδαμο (GF) Pear and saffron risotto with beef fillet carpaccio, pecorino and watercress	28,00€
Λινγκουίνι με ραγού μανιταριών, κρέμα κολοκύθας, kale, απάκι και γραβιέρα Linguini with mushroom ragù, pumpkin cream, kale, apaki and graviera	17,00€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Λαβράκι φιλέτο με πουρέ κουνουπίδι αρωματισμένο με βανίλια Μαδαγασκάρης, πράσινα λαχανικά sautéed και σάλτσα κακαβιάς Sea bass fillet cauliflower puree flavored with Madagascar vanilla, sautéed green vegetables and kakavia sauce	23,00€
Γαρίδες σχάρας με «σπανακόρυζο», μαγιονέζα πορτοκάλι, κρέμα bisque και σαλάτα μαραθόριζας (GF) Grilled prawns with “spinach rice”, orange mayonnaise, bisque cream and fennel salad	24,00€
Ταλιάτα μοσχαρίσια με σάλτσα μανιταριών, ψητά λαχανικά και πατάτες τηγανητές (LF/GF) Beef tagliata with mushroom sauce, grilled vegetables and fries	26,00€
Χοιρινό φιλέτο γεμιστό με δαμάσκηνα και χαλούμι, γλυκόξινη σάλτσα, πουρέ γλυκοπατάτας και μπροκολίνι σχάρας Pork tenderloin stuffed with prunes and halloumi, sweet-and-sour sauce, sweet potato purée and grilled broccolini	22,00€

ΕΠΙΔΩΡΠΙΑ | DESSERTS

Crème brûlée μαστίχα, παγωτό μαχλέπι, crumble κανέλα–μαχλέπι και tuile τσουρέκι Mastic crème brûlée, mahlepi ice cream, cinnamon–mahlepi crumble and tsourekhi tuile	11,00€
Lemon pie με cremeux λεμόνι, μπισκότο βανίλιας, fluid gel μέντα και sorbet λεμόνι–μέντα Lemon pie with lemon cremeux, vanilla biscuit, mint fluid gel and lemon–mint sorbet	11,00€
Cremeux σοκολάτας και namelaka λευκής σοκολάτας, σε βάση καρυδόπιτας με παγωτό κανέλα και καραμελωμένο καρύδι Chocolate cremeux and white-chocolate namelaka on walnut-cake base with cinnamon ice cream and caramelized walnut	11,00€
Profiterole “Mont Blanc” με γλυκιά κρέμα τυριού, σάλτσα σοκολάτας και πουρές κάστανο “Mont Blanc” profiterole with sweet cream cheese, chocolate sauce and chestnut purée	11,00€
Ποικιλία με ελληνικά τυριά, μαρμελάδα, chutney και παξιμάδια Greek cheese selection with jam, chutney and rusks	22,00€

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