

# M E N U

Akrovoli Restaurant & Oyster Bar

Ψωμί - Amuse bouche | Bread 3.50€  
ανά άτομο | Per person

## Στρείδια | Oysters

Στρείδια Γαλλικά 3.50€/τμχ  
French oysters

Στρείδια Γαλλικά με τρίχρωμες πιπεριές, ντοματίνια και τζίντζερ 4.50€/τμχ  
French oysters with tricolor bell peppers, cherry tomatoes and ginger

Στρείδια Γαλλικά με ρονζυ, άνηθο και αυγά πέστροφας 4.50€/τμχ  
French oysters with ponzu, dill and brick trout

Στρείδια Γαλλικά με σχοινόπρασο, ζύδι passion fruit και tabasco 4.50€/τμχ  
French oysters with chives, passion fruit vinegar and tabasco

Στρείδια Γαλλικά με bloody mary 5.50€/τμχ  
French oysters with bloody mary

Στρείδια Γαλλικά με ξινόμηλο, πέρλες σφένδαμου και Βότκα Beluga 5.50€/τμχ  
French oysters with sour apple, perles maple syrup and vodka Beluga

## Σαλάτες | Salads

Μεσογειακή σαλάτα με ντοματίνια, πράσινες πιπεριές, κρεμμύδι, παπαρδέλες αγγουριού, μους φέτας, πάστα ελιάς και χαρουποπαξίμαδα 11.00€  
Mediterranean salad with cherry tomatoes, green peppers, onion, cucumber, feta mousse, olive paste and carob rusk

Τρίχρωμα ντοματίνια με αλμύρα, πέστο μαϊντανού, γαύρο μαρινάτο και μπουράτα Βουβαλίσια 14.00€  
Cherry tomatoes with Salicornia, parsley pesto, marinated anchovies and burrata

Σπαγγέτι λαχανικών με μαριναρισμένες γαρίδες, σταφύλι και vinaigrette cajun 16.00€\*  
Vegetable spaghetti with marinated shrimps, grape and vinaigrette cajun

Microgreens με Βασιλικό καβούρι και μάνγκο σε φωλιά από κανταΐφι 19.00€\*  
Microgreens with king crab and mango in a kadaif crunchy nest

## Κρύα ορεκτικά | Cold Starters

Αχινοσαλάτα με τουίλ ζυμωτού ψωμιού αρωματισμένο με φύκια 16.00€  
Sea urchin salad with twilled leavened bread flavored with seaweed

Μους λευκού ταραμά με μπρικ πέστροφας και πούδρα αυγοτάραχου 6.00€  
White tarama with brick trout and grey mullet bottarga powder

Γάυρος μαριναρισμένος με ανθό αλατιού, λάιμ, κόκκους πιπεριών και μαϊντανό 7.00€  
Marinated anchovy with fleur de sel, lime, peppercorns and parsley

Φάβα Σαντορίνης με ψιλοκομμένο κρεμμύδι και μαϊντανό 6.00€  
"Santorini" fava with chopped onion and parsley

Σεβίτσε καραβίδας με αβοκάντο, τσίλι και κόλιανδρο 15.00€\*  
Crayfish ceviche with avocado, chili and coriander

Καρπάτσιο χταποδιού με δάκρυα πιπεριάς, τρίχρωμα ντοματίνια,  
κάπαρη και μαγιονέζα wasabi 16.00€  
Octopus carpaccio with pepper drops, tricolor cherry tomatoes,  
caper and wasabi mayonnaise

Ταρτάρ καβούρι με μάνγκο, αβοκάντο και light ponzu 18.00€\*  
King crab tartar with mango, avocado and light ponzu

## Ζεστά Ορεκτικά | Hot Starters

Γεμιστό μανιτάρι portobello με κρέμα τυριού και θαλασσινά 4.00€/τμχ  
Stuffed portobello mushroom with cream cheese and seafood

Μελιτζάνα στα κάρβουνα με τρίχρωμα ντοματίνια,  
λάδι δυόσμου και cottage cheese 9.00€  
Char grilled eggplant with tricolor cherry tomatoes, mint oil and cottage cheese

Baby καλαμάρι με μαύρη μαγιονέζα 11.00€\*  
Baby squids with ink flavoured mayonnaise

Γαρίδες σάρας με ντομάτες γκρατινέ, παρμεζάνα και πέστο μαϊντανού 15.00€\*  
Char grilled shrimps with gratin tomatoes, parmesan and parsley pesto

Χταπόδι ψητό στα κάρβουνα με αλιάδα καρότου και δάκρυα πιπεριάς 16.00€  
Char grilled octopus with carrot-garlic dip and pepper drops

Τηγανιτές καραβιδουρές με κροκέτα πατάτας και sauce ταρτάρ 17.00€\*  
Crayfish with sauce tartare and fried mashed potatoes

Καλαμάρι σάρας με σαλάτα από Βιολογικό σιτάρι 19.00€  
Char grilled squid with organic wheat salad

## Κυρίως Πιάτα | Main Dishes

Σπαγγέτι με αχινοαυγά και πούδρα αυγοτάραχου 22.00€  
Spaghetti with sea urchin eggs and grey mullet bottarga powder

Λινγκουίνι με Βασιλικό καβούρι 26.00€\*  
Linguine with king crab

Φιλέτο σολομού με Κινέζικο λάχανο, κρέμα αβοκάντο και σάλτσα teriyaki 19.00€  
Salmon fillet with Chinese leaves, avocado cream and teriyaki sauce

Φιλέτο τσιπούρας με τσιγαριαστά χόρτα, δίχρωμα φασόλια και λάδι κόλιανδρου 18.00€  
Sea bream fillet with sauté greens, selection of beans and coriander oil

Φιλέτο σφυρίδας με μπάμιες και τηγανιτές αγκινάρες 25.00€  
Grouper fillet with okra and fried artichokes

## Φρέσκα ψάρια και Θαλασσινά | Fresh fish and seafood

Τα ψάρια συνοδεύονται από βραστά λαχανικά εποχής  
The grilled fish accompanied with boiled seasonal vegetables

Φαγκρί, Συναγρίδα, Σκαθάρι, Σαργός, Στήρα, Ροφός,  
Σφυρίδα, Μπαρμπούνι, Σκορπίνα, Κουτσομούρα 45.00 - 80.00€/kg  
Sea bream, Dentex, Black sea bream, White sea bream, Golden grouper,  
Dusky grouper, Grouper, Striped red mullet, Scorpion fish, Red mullet

Τα ψάρια μας αλιεύονται στην Ελληνική Θάλασσα. Συγκεκριμένα: Μάνη, Άνδρο, Εύβοια και Λήμνο.  
Our fish are caught in the Greek sea. Most specifically: Mani, Andros, Evia and Lemnos

Καραβίδες 100.00€  
Crayfish

Αστακός 120.00€  
Lobster

## Κατόπιν Παραγγελίας | Available Upon Order

Ψάρι σε κρούστα αλατιού 100.00€  
Fish engulfed in salt

Ψάρι μαγειρεμένο με 4 τρόπους 120.00€/kg  
Καρπάτσιο, Σεβίτσε, Ταρτάρ, Τατάκι, Κριθαράκι, Ψητό  
Fish cooked in 4 ways, Carpaccio, Ceviche, Tartar, Tataki, Orzo, Char grilled

Κολοχίπα με κριθαράκι 90.00€  
Slipper lobster with orzo.

## Sushi

### Maki Rolls 8μκ./pcs

California roll 11.00€

Surimi\*, αγγούρι, αβοκάντο, μαγιονέζα  
Surimi\*, cucumber, avocado, mayonnaise

Philadelphia roll 12.00€

Γαρίδα\*, αβοκάντο, philadelphia, αυγά κελιδονόψαρου  
Shrimp\*, avocado, philadelphia, tobiko green

Shrimp tempura roll 14.00€

Γαρίδα tempura\*, αβοκάντο, πικάντικη μαγιονέζα, σολομό, παρμεζάνα, σάλτσα στρειδιών  
Shrimp Tempura\*, avocado, spicy mayonnaise, salmon, parmesan, oyster sauce

Salmon poke bowl 16.00€

Σολομό, παλαμίδα, αβοκάντο, wakame, καρότο, κολοκύθι, ρύζι sushi, σάλτσα στρειδιών  
Salmon, bonito, avocado, wakame, carrot, zucchini, sushi rice, oyster sauce

Tempura poke bowl 16.00€

Γαρίδα tempura\*, αβοκάντο, μαλακόστρακο καβούρι\*, μάνγκο, ρύζι sushi, πικάντικη μαγιονέζα  
Shrimp Tempura\*, avocado, soft-shell crab\*, mango, sushi rice, spicy mayonnaise

Πλατώ Sushi και Θαλασσινών για 4 άτομα 50.00€

Seafood and Sushi Platter for 4 person

## Επιδόρπια | Desserts

Λεμονόπιτα με Ιταλική μαρέγκα και φρέσκα μύρτιλα 7.00€

Lemon pie with Italian meringue and blueberries

Κανόλι με μους λευκής σοκολάτας και φρούτα του δάσους 8.00€

Cannoli with white chocolate mousse and wild berries

Κιουνεφέ με παγωτό καϊμάκι 9.00€

"Kiounefe" with kaimaki ice-cream





Ακροβολι  
RESTAURANT & OYSTER BAR

τη

- Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α και Δημοτικός Φόρος
- In prices all legal taxes are included (V.A.T. MunicipalTax)
- Αγορανομικός Υπεύθυνος Σ. Ραμπάρ & Ξ. Κατσιμαγκλής
- Responsible by the law S. Rabbat & X. Katsimaglis
- Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών σε νέους κάτω των 17 ετών που δεν συνοδεύονται από γονείς ή κηδεμόνες.
- The consumption of alcohol is prohibited to young people under 17 years old who are not accompanied by parents or guardians.
- Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο).
- Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt or invoice).
- Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει κτύπο παραπόνων σε 4 γλώσσες
- The store must have a complaint's form in 4 languages (GR-GB-FR-DE)
- Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες
- Please inform us for any kind of allergies

\* Η σήμανση επισημαίνει ότι το προϊόν είναι κατεψυγμένο