

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

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

Στρείδια γαλλικά τεμπούρα με μαγιονέζα τρούφας 6.00€/τμχ
French oysters tempura with truffle mayonnaise

Στρείδια γαλλικά με πέρλες Βαλσάμικο πίκλα κρεμμυδιού και ίνες τσίλι 5.00€/τμχ
French oysters with balsamic vinegar pearls pickled onion and peperochino

Στρείδια γαλλικά με χαβιάρι Beluga και φύλλο χρυσού 8.00€/τμχ
French oysters with Beluga caviar and gold leaves

Maki Rolls 8τμχ./pcs

Shrimp tempura roll 14.00€*

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

Spicy salmon roll 18.00€*

Ταρτάρ σολομού, γαρίδα tempura, αβοκάντο, καψαλισμένες φέτες σολομού και μαρμελάδα chili
Salmon tartar, shrimp tempura, avocado, torched salmon and chili chutney

Spicy tuna roll 20.00€

Ταρτάρ τόνου, φιλέ αμύγδαλο, sriracha και αγγούρι τουρασί
Tuna tartar, almond, sriracha and pickled cucumber

Dragon roll 19.00€

Καπνιστό χέλι, scramble αυγού, αγγούρι, αβοκάντο, πέρλες Βαλσάμικου και oyster sauce
Smoked eel, scrambled eggs with mirin, cucumber, avocado, balsamic vinegar pearls and oyster sauce

Crayfish roll 22.00€

Σπαράγγια, ποικιλία μανιταριών με τηγανιτή караβιδόψυχα και σάλτσα yuzu τρούφας
Asparagus, variety of mushrooms with fried crayfish and yuzu truffle sauce

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

Σαλάτα με ψητά τρίχρωμα παντζάρια, mizuna, καπνιστό χέλι, πίκλα σιναπόσπορου και βινεγκρέτ μουστάρδας με μέλι 18.00€
Roasted tricolor beetroots salad with mizuna, smoked eel, pickled mustard seeds and honey mustard vinaigrette

Superfoods σε φωλιά ρυζιού με κρέμα αβοκάντο, κάσιους και vinaigrette framboise 14.00€
Superfoods in crispy rice nest with avocado cream, casius and vinaigrette framboise

Microgreens με Βασιλικό καβούρι και μάνγκο σε φωλιά από κανταίφι 22.00€*
Microgreens with king crab and mango in a kadaif crunchy nest

Κρύα ορεκτικά | Cold Starters

Αχινοσαλάτα με τουίλ ζυμωτού ψωμιού αρωματισμένο με φύκια 17.00€
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

Χαβιάρι beluga σε croissant πατάτας και φρέσκο βούτυρο romade 25.00€
Beluga caviar on top of potato croissant and pomade butter

Σεβίτσε караβίδας με αβοκάντο, τσίλι και κόλιανδρο 17.00€
Crayfish ceviche with avocado, chili and coriander

Καρπάσιο χτένι με ξίδι passionfruit, lemongrass, ροζ γκρέιπφρουτ και αχινοαυγά 22.00€*
Scallop carpaccio with passionfruit vinegar, lemongrass, pink grapefruit and sea urchin

Ταρτάρ τόνου με μανιτάρια, ψητά σπαράγγια και πούδρα αυγοτάραχο 23.00€
Tuna tartar with mushrooms, grilled asparagus and bottarga powder

Ταρτάρ καβούρι με μάνγκο, αβοκάντο και light ponzu αρωματισμένη με λάδι τρούφας 22.00€*
King crab tartar with mango, avocado and light ponzu flavoured with truffle oil

Τιρανίτο λαβράκι με ραπανάκι, πιπεριά χαλαπένιο και leche de tigre 14.00€
Sea bass tiradito with radish, jalapeno pepper and leche de tigre

Ζεστά Ορεκτικά | Hot Starters

Φάβα Σαντορίνης με καπνιστό χέλι και καραμελωμένα κρεμμύδια 18.00
"Santorini" fava with smoked eel and caramelized onions

Γαρίδες σαγανάκι με σάλτσα ντομάτα confit και φέτα σε τρεις μορφές 16.00€*
"Saganaki" shrimps with confit tomato sauce and three ways feta cheese

Χτένια ψητά με ταλαγάνι σχάρας και μαρμελάδα ντομάτας 25.00€*
Grilled scallops with grilled "talagani" cheese and tomato chutney

Μύδια αχνιστά με σκόρδο, μαϊντανό και χυμό λεμονιού 10.00€
Steamed mussels with garlic, parsley and lemon juice

Χταπόδι σχάρας με αλιάδα καρότου και δάκρυα πιπεριάς 16.00€
Grilled octopus with carrot-garlic dip and pepper drops

Καραβίδα τηγανισμένη σε κρούστα από κανταΐφι με
λάχανο-μάνγκο και πικάντικη μαγιονέζα 23.00€
Deep fried kadaif crust crayfish with cabbage-mango and spicy mayonnaise

Καλαμάρι τηγανητό αρωματισμένο με lime, Βασιλικό, πράσο
tempura, και μαγιονέζα yuzu 11.00€
Fried squid with lime, basil, leek tempura and yuzu mayonnaise

Κυρίως Πιάτα | Main Dishes

Σπαγγέτι αχινού με πούδρα αυγοτάραχο 22.00€
Spaghetti with sea urchin eggs and grey mullet bottarga powder

Φιλέτο τόνου wellington με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας και σάλτσα ντεμί-γκλας 54.00€
Tuna wellington with smoked eggplant puree and demi-glace sauce
(Για 2 άτομα | For 2 Person)

Φρέσκιες ταλιατέλες Θαλασσινών με γαρίδες, μύδια και καλαμάρι 20.00€
Fresh sea food tagliatelle with shrimps, mussels and squid

Φιλέτο φρέσκου μπακαλιάρου με μπρόκολο σχάρας σε βάση από
kous-kous κουνουπίδι και κρέμα ψαριού με κάρυ 21.00€
Fresh cod fillet in cauliflower cous-cous with grilled broccoli and curry fish sauce

Φιλέτο λαβράκι με πουρέ πατάτας Περού, σπαράγγια, baby
καρότα και σάλτσα πορτοκάλι 17.00€
Sea bass fillet with Peru potato puree, asparagus, baby carrots and orange sauce

Ριζότο με ποικιλία οκτώμανιταριών και φρέσκια μαύρη τρούφα 18.00€
Risotti with variety of eight mushrooms and fresh black truffle

Σούπα Ακροβόλι | Akrovoli soup

Ψαρόσουπα από ροφό και σφυρίδα με φρέσκα λαχανικά 12.00€

Grouper and white grouper soup cooked with fresh vegetables

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, Μπαρμπούνη, Σκορπίνα, Κουτσομούρα 45.00 - 80.00€/kg

Sea bream, Dentex, Black sea bream, White sea bream, Golden grouper,
Dusky grouper, Grouper, Red mullet, Scorpion fish, Striped 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 \ Γαρίδες | Crayfish \ Shrimps 70.00 - 100.00€

Αστακός | Lobster 120.00€

Βασιλικό Καβουροπόδαρο | King crab 120.00€

Κατόπιν Παραγγελίας | Available Upon Order

Ψάρι σε κρούστα αλατιού 100.00€

Fish engulfed in salt

Ψάρι μαγειρεμένο με 4 τρόπους 120.00€/kg

Σεβίτσε, Ταρτάρ, Τατάκι, Κριθαραάκι, Ψητό

Fish cooked in 4 ways, Carpaccio, Ceviche, Tartar, Tataki, Orzo, Char grilled

Επιδόρπια | Desserts

Μπακλαβάς με κρέμα πικραμύγδαλο και παγωτό καϊμάκι 9.00€

Baklava with bitter almond cream and kaimaki ice cream

Φοντάν σοκολάτας με παγωτό και crumble αλατισμένης καραμέλας 9.00€

Chocolate fondan with ice cream and crumble of salty caramel

Εκλέρ λευκής σοκολάτας με αρωματισμένη κρέμα λεμόνι και λουίζα 7.00€

White chocolate eclair flavoured with lemon and verbena cream

“Κνάφε” αραβικό κανταΐφι 7.00€

“Knafe” Arabic kadaif

Ποικιλία Ελληνικών τυριών με μαρμελάδα σύκο και ντομάτα 18.00€

Variety of Greek local cheeses with fig and tomato chutney



Ακροβόλι

RESTAURANT & OYSTER BAR

- Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α και Δημοτικός Φόρος
- In prices all legal taxes are included (V.A.T. MunicipalTax)

- Αγορανομικός Υπεύθυνος Σ. Ραμπάτ & 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 of 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 κυτίο 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

τηλ

