

M E N U

Akrovoli Restaurant & Oyster Bar

MENU CURATED
BY CHEF

P. LIATOPOULOS

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

Στρείδια | Oysters

Στρείδια Γαλλικά 3.50€/τμχ
French oysters

Ponzu / αυγά πέστροφας / άνηθος 4.50€/τμχ
Ponzu / trout brick / dill

Νερό ντομάτας / πίκλα σέλινο / πούδρα ντομάτας 4.50€/τμχ
Tomato extract / pickled celery / tomato powder

Ξύδι passion fruit / σχοινόπρασο / tabasco 4.50€/τμχ 🌶️
Passion fruit vinegar / chives / tabasco

Mango / χαλαπένιος / κόλιανδρος 4.50€/τμχ 🌶️
Mango / jalapenos / coriander

Κρεμμύδι πίκλα / πέρλες Βαλσάμικο / ίνες peperoncino 5.00€/τμχ
Pickled onion / balsamic vinegar pearls / peperoncino

Παλαιωμένο ροζ Βαλσάμικο / πιπέρι στρειδιών 5.00€/τμχ
Aged pink balsamic vinegar / oyster pepper

Άρωμα καπνού / έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Μάνης / γλυκιά πάπρικα 5.00€/τμχ
Smoke essence / extra virgin olive oil from Mani / sweet paprika

Panko tempura / kimchi sauce 5.00€/τμχ 🌶️

Μaki Rolls 8τμχ./pcs

Sea bass Roll 15.00€

Λαβράκι / αγγούρι / αβοκάντο / κολοκύθι / μαγιονέζα τρούφας
Sea bass / cucumber / avocado / zucchini / truffle mayonnaise

Amberjack Roll 16.00€

Μαγιάτικο / αγγούρι / αβοκάντο / μαύρη μαγιονέζα / κάσιους
Amberjack / cucumber / avocado / squid ink mayonnaise / cassius nut

Shrimp tempura Roll 14.00€ *

Γαρίδα τεμπούρα / γουακαμόλε / ζελέ limoncello
Shrimp tempura / guacamole / limoncello jell

Σαλάτες | Salads

Ντοματίνια | Cherry tomatoes 15.00€ **vg**

Καρπούζι / κοπανιστή Τήνου / κάπαρη / κριθίνο παξιμάδι / κρεμμύδι κονφί / νερό ντομάτας
Watermelon / Tinos local cheese "korianisti" / capers / barley rusk / onion confit / tomato extract

Micro greens 20.00€ *

Γαρίδες tempura / φωλιά κανταίφι / Βαλεριάνα / μάνγκο /
τρίχρωμη κινόα / καβουρδισμένα αμύγδαλα / ζύδι passion fruit
Shrimps tempura / kadaif crunchy nest / valerian / mango /
tricolor quinoa / roasted almonds / passion fruit vinegar

Βλήτα | Vlita 18.00€

Μπουράτα / γαύρος ξιδάτος / σκόρδα κονφί / ημίλιαστα ντοματίνια / light anchovy dressing
Burrata / marinated anchovies / garlic confit / semi-dried cherry tomatoes / light anchovy dressing

Κρύα Ορεκτικά | Cold Starters

Αχινός | Sea Urchin 17.00€

Μπρουσκέτα / κάπαρη / κρίταμο τουρσί / έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Μάνης
Bruschetta / capers / pickled "kritamo" / extra virgin olive oil from Mani

Ταραμάς | Tarama 6.00€

Πούδρα αυγοτάραχο / έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Μάνης / κοκκάρι κονφί
Bottarga powder / extra virgin olive oil from Mani / shallot confit

Μαγιάτικο Τιραντίτο | Amberjack Tiradito 16.00€ 

Ponzu / ψητό νεκταρίνι / πίκλα ρέβας / πούδρα βασιλικού / sriracha sauce
Ponzu / grilled nectarine / pickled turnip / basil powder / sriracha sauce

Χτένι Ταρτάρ | Scallop Tartar 23.00€ *

Γάλα καρύδας / πούδρα αυγοτάραχο / λάδι σχοινόηρασου / coulis λεμόνι / ζελέ χαμομήλι
Coconut milk / bottarga powder / chives oil / lemon coulis / chamomile jell

Μπαρμπούνι Σεβίτσε | Red Mullet Ceviche 18.00€

Ντομάτα / κρεμμύδι / κόλιανδρος / κρέμα αβοκάντο / πίκλα ραπανάκι
Tomato / red onion / coriander / avocado cream / pickled red radish

Λαυράκι Σασίμι | Sea Bass Sashimi 14.00€

Πούδρα μασίχας Χίου / νερό αγγουριού / λάδι μέντας / wasabi / τζίντζερ
Mastic powder from Chios / cucumber extract / peppermint oil / wasabi / ginger

Καραβίδα Καρπάσιο | Crayfish Carpaccio 18.00€

Ζελέ limoncello / κρέμα φινόκιο / λάδι δυόσμου
Limoncello jell / fennel cream / spearmint oil

Ζεστά Ορεκτικά | Hot Starters

Κολοκύθι | Zucchini 10.00 vg

Τάρτα κολοκύθι / ανθότυρο / ζελέ δυόσμου / φιλέ αμύγδαλο
Zucchini tart / anothyro cheese / spearmint jell / sliced almond

Γαρίδες | Shrimps 20.00€ * 🌶️

Γαρίδες ψητές / μανιτάρι πλευρώτους / sriracha sauce / γιαούρτι κεφίρ
Char grilled shrimps / pleurotus mushrooms / sriracha sauce / kefir yogurt

Καλαμάρι | Squid 12.00€ *

Καλαμάρι τηγανητό / πράσο τεμπούρα / μαγιονέζα yuzu
Fried squid / leak tempura / yuzu mayonnaise

Χταπόδι | Octopus 18.00€

Χταπόδι ψητό / κρέμα φάβας / σάλτσα χταποδιού / ρίγανη τεμπούρα
Char grilled octopus / "fava" cream / octopus gravy / oregano tempura

Σαρδέλες | Sardines 11.00€

Σαρδέλα γούνα / ταρτάρ ντομάτας / naan bread
Sardines fillet / tomato tartar / naan bread

Καραβίδα | Crayfish 23.00€

Καραβίδα κανταΐφι / κόκκινο λάχανο πίκλα / tajin / coulis μάνγκο / πικάντικη μαγιονέζα
Kadaif wrapped crayfish / pickled red cabbage / tajin / mango coulis / spicy mayonnaise

Κυρίως Πιάτα | Main Courses

Μυλοκόπι | Croaker 17.00€

Φιλέτο μυλοκόπι στα κάρβουνα / μπριάμ / σάλτσα καπνιστής ντομάτας
Char grilled croaker fillet / brian / smoked tomato sauce

Μαγιάτικο | Amberjack 22.00€

Φιλέτο μαγιάτικο στα κάρβουνα / πουρές σελινόριζας / σάλτσα μανταρίνι
Char grilled amberjack fillet / celery root pure / mandarin sauce

Λιγκουίνι | Linguini 18.00€ *

Γαρίδες σοτέ / πούδρα αυγοτάραχο / μύδια / μελάνι σουπιάς /
λεμονοθύμαρο / κρέμα τυριού με μυρωδικά
Shrimps sauté / bottarga powder / mussels / squid ink /
lemon thyme / cream cheese with herbs

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, Red mullet, Scorpion fish, Striped red mullet

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
Καρπάσιο, Σεβίτσε, Ταρτάρ, Τατάκι, Κριθαραάκι, Ψητό
Fish cooked in 4 ways, Carraccio, Ceviche, Tartar, Tataki, Orzo, Char grilled

*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*

Επιδόρπια | Desserts

Πάβλοβα | Pavlova 10.00€ **vg**
Μπεζέδες / σαντιγί / φρούτα εποχής / sorbet λεμόνι
Baked meringue / wiped cream / seasonal fruits / lemon sorbet

Τάρτα | Tart 8.00€ **vg**
Κρέμα λεμόνι / Ιταλική μαρέγκα / coulis φραμπουάζ
Lemon curd / Italian meringue / raspberry coulis

Σοκολάτα | Chocolate 9.00€ **vg**
Σφαίρες λευκής σοκολάτας / γκανάζ σοκολάτας γάλακτος / μους μαύρης σοκολάτας /
soft cake / coulis φρούτα του δάσους / πούδρα φραμπουάζ
White chocolate spheres / milk chocolate ganache / bitter chocolate mousse /
soft cake / wild berries coulis / raspberry powder

Ερμηνεία συμβόλων | Symbol interpretation:

(**vg**) Κατάλληλο για χορτοφάγους | Suitable for vegetarians - (🔥) Πικάντικο | Spicy - (*) Προϊόν κατάψυξης | Frozen product



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
Responsible by the law S. Rabbat

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 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

