

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

(Gillardeau oysters +2.00€ / τμχ)

Γαλλικά 3.50€/τμχ
French oysters

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

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

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

Μάνγκο / 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

Panko tempura / kimchi sauce 5.00€/τμχ 🌶️

Guançiale / κρέμα παρμεζάνας / baby ρόκα 6.00€/τμχ
Guançiale / parmesan cream / baby rocket

Σπαράγγια / κρέμα καρίκι Τήνου 6.00€/τμχ
Asparagus / Tinos kariki cream

Πορτοκάλι / κράμπλ μαύρου σκόρδου / μουστάρδα dijon μέλι 5.00€/τμχ
Orange / black garlic crumble / honey dijon mustard

Παντζάρι / σουμάκ / αποξηραμένο kale 4.50€/τμχ
Beetroot / sumac / dehydrated kale

Κρέμα κολοκύθας / κολοκυθόσπορος / τσίπς κολοκύθας / λάδι τσορίθο 6.00€/τμχ
Pumpkin cream / pumpkin seed / pumpkin chips / chorizo oil

Σαλάτες | Salads

Σπανάκι / Spinach 14.00€ 

Καφέ μανιτάρι / κατίκι Δομοκού / καλαμπόκι / πέστο πιπεριάς Φλωρίνης
τραγανό φαγόπυρο / παλαιωμένο Βαλσάμικο με σύκο
Brown mushroom / katiki Domokou / corn / Florinis peppers pesto
crunchy buckwheat / aged balsamic vinegar with fig

Παντζάρι / Beetroot 18.00€

Κόκκινο παντζάρι / κίτρινο παντζάρι / ρόζ παντζάρι / καπνιστό χέλι
πίκλα σιναπόσπορου / μιζούνα / Βινεγκρέτ μουστάρδα-μέλι
Red beetroot / yellow beetroot / pink beetroot / smoked eel
pickled mustard seeds / mizuna / honey mustard vinaigrette

Λάχανο / Cabbage 20.00€ *

Λάχανο σωτέ / γαρίδες σωτέ / κρέμα καρότου / φιλέτο πορτοκαλιού / πραλίνα φουντούκου αρωματισμένη με
αντζούγια / παντζαρόφυλλα / αγουρίδα / πούδρα αυγοτάραχο / κρουτόν καρότου
Cabbage saute / shrimps saute / carrot cream / orange fillet / chestnut praline flavored with anjovines
beetroot leaves / agourida / bottarga powder / carrot crouton

Κρύα ορεκτικά | Cold Starters

Αχινός / Sea Urchin 19.00€

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

Ταραμάς / Tarama 7.00€

Πούδρα αυγοτάραχο / έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Μάνης / πίκλα κοκκάρη
Bottarga powder / extra virgin olive oil from Mani / pickled shallot

Καρπάσιο παντζάρι / Beetroot Carpaccio 12.00€ 

Κρέμα αβοκάντο / πραλίνα καρυδιού / τηγανιτό κρεμμύδι / κράμπλ μαύρου σκόρδου / καρίκι Τήνου
Avocado cream / nut praline / fried onion / black garlic crumble / kariki Tinou

Σεβίτσε μπαρμπούνη / Red mullet Ceviche 19.00€

Καλαμπόκι / σπαράγγια / αβοκάντο / πιπεριά τσίλι / λάιμ / κόλιανδρο / σησαμέλαιο / shiso τεμπούρα
Corn / asparagus / avocado / chili pepper / lime / coriander / sesame oil / shiso tempura

Ταρτάρ καλαμάρι / Squid Tartar 15.00€

Κρέμα παρμεζάνας / πιπέρι στρειδιών / λάδι ρόκας / κουκουάρι
Parmesan cream / oyster pepper / rocket oil / pine cone

Crudo σολομού / Salmon Crudo 18.00€


Ζελέ πορτοκάλι / γύρη / μαύρο παστέλι
Orange jell / pollen / blackpastel

Καρπάσιο τσιπούρα / Sea bream Carraccio 17.00€
Λάδι τσορίθο / κράμπλ ρεβιθιού / σουμάκ / καμένο δεντρολίβανο
Chorizo oil / chickpea crumble / sumac / burned rosemary

Τιραντίτο λαυράκι / Tiradito sea bass 16.00€
Ραπανάκι / πιπεριά χαλαπένιος / σχοινόπρασο / leche de tigre
Radish / jalapeño pepper / chives / leche de tigre

Ζεστά Ορεκτικά | Hot Starters

Ψαρόσουπα / Fish Soup 14.00€
Ροφό / σφυρίδα / καρότο / πατάτα / κρεμμύδι / σέλινο / ντομάτα
Grouper / white grouper / carrot / potato / onion / celery / tomato


Κολοκύθα / Pumpkin 12.00€ 
Κολοκύθα τατάκι / κέιλ / ντομάτα / κάπαρη / φινόκιο / σάλτσα miso-πιπερί / κρέμα γιαούρτι
Pumpkin tataki / Kale / tomato / caper / fennel / miso-pepper sauce / yogurt cream

Φάβα / Fava 13.00€
Φάβα κόκκινης φακής / κροκέτα γαύρου / μούς φέτας / χωριάτικο φύλλο
Red lentils fava / anchovy crocket / feta mousse / traditional pastry dough

Χτένι / Scallop 24.00€ *
Χτένι σωτέ / ογκρατέν πατάτας / αουρούγκα / σάλτσα σαμπάνιας / λάδι σχοινόπρασου
Scallop sauté / potato gratin / anruga / champagne sauce / chives oil

Χταπόδι / Octopus 18.00€
Χταπόδι ψητό / πούρε μελιτζάνας / σάλτσα παλαιωμένου ροζ βαλσαμικού
Char grilled octopus / eggplant pure / pink balsamic vinegar sauce

Λαχανοντολμάδες / Lachanontolmades 24.00€
Λαχανοντολμάδες καραβίδας / αυγολέμονο / αυγοτάραχο / πούδρα μυρωδικών
Crayfish "Lachanontolmades" / egg lemon / bottarga / herbs powder

Γαρίδες / Shrimps 20.00€ * 
Γαρίδες ψητές / μανιτάρι πλευρώτους / sriracha sauce / γιαούρτι κεφίρ
Char grilled shrimps / pleurotus mushrooms / sriracha sauce / kefir yogurt

Καλαμάρι / Squid 14.00€
Καλαμάρι τηγανητό / πράσο τεμπούρα / μαγιονέζα yuzu
Fried squid / leak tempura / yuzu mayonnaise

Κυρίως Πιάτα | Main Courses

Αστακός / Lobster 80.00€ (για 2 άτομα / for 2 persons)
Αστακός σωτέ / ταλιατέλες / στάκα / μπίσκ αστακού / γραβιέρα σπηλιάς 8 μήνης ωρίμανσης
Sauté lobster / tagliatelle / staka / lobster bisque / graviera aged 8 months

Γλώσσα / Sole 27.00€

Γλώσσα σωτέ / ριζότο παρμεζάνας / κράμπλ μαύρου σκόρδου / σάλτσα Βουτύρου
Sauté sole / parmesan risotto / black garlic crumble / beurre blanc

Τσιπούρα / Sea bream 23.00€

Φιλέτο τσιπούρας / πουρές κολοκύθας / πουρές παστινάκι / μήλα γλασέ / σάλτσα μήλου / πετιμέζι
Sea bream fillet / pumpkin puree / parsnip puree / glaze apples / apple sauce / molasses

Μαγιάτικο / Amberjack 25.00€

Μαγιάτικο σχάρας / φρικασέ / αυγολέμονο / τηγανιτό κουνουπίδι
Char-grilled amberjack / "frikase" / egg lemon / fried cauliflower

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 60.00 - 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€

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, Κριθαρότο, Ψητό

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

Επιδόρπια | Desserts

Εκμέκ / Ekmek 10.00€

Σαντιγί λευκής σοκολάτας / κρέμα σιμιγδάλι / σιρόπι μπαχαρικών
White chocolate whipped cream / semolina cream / spices syrup

Τάρτα σοκολάτας / Chocolate tart 10.00€

Γκανάζ σοκολάτα γάλακτος / καραμέλα βουτύρου / παγωτό φυστίκι
Milk chocolate ganache / butterscotch / pistachios ice cream

Τιραμισού / Tiramissou 9.00€

Σαβαγιάρ / μους καφέ / σιρόπι εσπρέσο / κράμπλ σοκολάτας
Savoirdy / coffee mouse / espresso syrup / crumble chocolate



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. Ραμπιάτ
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

*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*

Ερμηνεία συμβόλων | Symbol interpretation:

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