

[www.acropolispoint.com](http://www.acropolispoint.com)



---

D I N N E R   M E N U

Prices are final, stated in Euros, and they include all legal taxes  
(municipality tax 0.5% and VAT 13% or 24%).

We welcome inquiries regarding the ingredients used in our dishes.  
Please inform your server if you have any food allergies or intolerance.

Complaint forms are provided at the store's entrance.

Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment  
(receipt or invoice) has not been received  
(market police device 042012).

We use extra virgin olive oil in our salads  
and sunflower oil for frying. Shrimps are frozen products.

Menu curated by Chrysanthos Manolopoulos.

Responsible for implementation of statutory regulations: Anastasia Tsimidopoulou.



**ΝΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ** **VEGGIE**  
κατίκι Δομοκού, τραχανάς, βασιλικός **9,00**

**ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ TARTARE**  
χαβιάρι “Avruga”, “Vitello” sauce,  
καπνιστή γραβιέρα, τραγανό φύλλο **15,00**

**ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΜΑΡΙΝΑΤΗ**  
αχινός, sorbet λεμόνι, pesto αμπελόφυλλου,  
Piment d’ Espelette, μυρωδικά **15,50**

**ΤΑΡΤΑ ΦΑΒΑΣ**  
καπνιστό χέλι, σαφράν, ραπανάκια,  
γλυκό κουταλιού σταφύλι **14,00**

**CARPACCIO ΧΤΑΠΟΔΙ**  
μαυρομάτικα, πιπεριά Φλωρίνης,  
πίκλα αγγούρι, αρωματικό γιασούρτι **17,00**

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ** **VEGGIE**  
πολύχρωμα ντοματίνια, πανακότα κατσικίσιου τυριού,  
σούπα ντομάτα κεράσι, παξιμάδι χαρουπιού **14,00**

**ΣΠΑΝΑΚΙ** **VEGGIE**  
φασολάκι, mango, καρότο, πικάντικο σουσάμι,  
vinaigrette σφενδάμου **11,00**

**ΠΡΑΣΙΝΗ**  
γαρίδες, καραμελωμένα φουντούκια,  
Βολάκι Άνδρου, φρούτο εποχής, ginger **16,00**

**CARBONARA ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ**  
καπνιστό χέλι, αχινός, αυγοτάραχο,  
chili πιπεριά, σχοινόπρασο **23,00**

**ΜΑΝΕΣΤΡΑ**  
ροφός, σαφράν, φουρνιστή ντομάτα, μυρώνια **22,00**

**ΚΟΚΟΡΑΣ ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ**  
ραβιόλι, τραγανό μπέικον, μαρμελάδα ντομάτα,  
καλαμπόκι μπαχαρικά **18,00**

**ΑΡΝΙ Α ΛΑ ΠΟΛΙΤΑ**  
αγκινάρες τοπιναμπούρ, λάδι άνηθου,  
καλοκαιρινή τρούφα **24,00**

**ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΠΟΣΕ**  
πούδρα τρομπέτας, πατάτα, γιασούρτι, αγκινάρες **28,00**

**ΦΑΓΚΡΙ ΨΗΤΟ**  
μελιτζάνα Ιμάμ, κρέμα λαχανικών, βελουτέ ντομάτας **26,00**

**STRIPLOIN ΜΟΣΧΟΥ**  
Angus, τραγανή πατάτα, καπνιστή μελιτζάνα,  
μανιτάρια, σάλτσα στιφάδου **32,00**

**ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΑΓΟΥΛΟ**  
βερίκοκα ψητά, king oyster,  
κρέμα σελινόριζας, λευκή σοκολάτα **22,00**

**ΠΑΡΦΕ ΣΥΚΟ**  
φιστίκι Αιγίνης, τραγανό παστέλι, πρόβειο γιασούρτι **9,00**

**ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ**  
καραμελωμένο φύλλο, σαφράν,  
sorbet ροδάκινο, δενδρολίβανο **10,00**

**ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΑΠΟ ΜΟΥΣ**  
λεβάντα, αλμυρό passion fruit, πικρή σοκολάτα,  
μαραθόσπορος, sorbet κεράσι **9,00**



**TOMATO BALLS** **VEGGIE**  
“Katiki” cheese from Domokos,  
“trahanas” traditional pasta, basil **9,00**

**BEEF TARTARE**  
“Avruga” chaviar, “Vitello” sauce,  
smoked “Graviera” cheese, crispy “phyllo” dough **15,00**

**MARINATED GILT-HEAD BREAM**  
urchin, lemon sorbet, vine leaf pesto,  
Piment d’ Espelette, herbs **15,50**

**FAVA TART**  
smoked eel, saffron, radish,  
traditional grape spoon sweet **14,00**

**OCTOPUS CARPACCIO**  
Black eyed peas, Florinian peppers,  
pickled cucumber, aromatic yogurt **17,00**

**GREEK** **VEGGIE**  
multi-color cherry tomatoes, goat cheese panna cotta,  
cherry-tomato soup, carob rusk **14,00**

**SPINACH** **VEGGIE**  
green peas, mango, carrot,  
spicy sesame, maple vinaigrette **11,00**

**GREEN**  
shrimps, caramelized hazelnuts,  
“Volaki” cheese from Andros, seasonal fruit, ginger **16,00**

**SEA FOOD CARBONARA**  
smoked eel, urchin, fish roe, chili peppers, chives **23,00**

**ORZOTO**  
dusky grouper, saffron, baked tomato, chervil **22,00**

**ROOSTER “PASTITSADA” - TRADITIONAL PASTA**  
ravioli, crispy bacon, tomato jam, corn, spices **18,00**

**LAMB A LA POLITA**  
topinambur artichokes, dill oil, summer truffle **24,00**

**POACHED COD FISH**  
trumpet mushroom powder, potato, yogurt, artichokes **28,00**

**ROASTED RED PORGY**  
“Imam” aubergine, vegetable cream,  
tomato veloute **26,00**

**BEEF STRIPLOIN**  
Angus, crispy potato, smoked aubergine,  
mushrooms, “Stifado” sauce **32,00**

**PORK CHEEK**  
roasted apricots, king oyster,  
celery root cream, white chocolate **22,00**

**FIG PARFAIT**  
Aeginean pistachio, crispy “Pasteli”- traditional  
honey-sesame bar, sheep milk yogurt **9,00**

**WHITE CHOCOLATE**  
caramelized “phyllo” dough, saffron,  
peach sorbet, rosemary **10,00**

**MOUSSE TRILOGY**  
lavender, savory passion fruit,  
bitter chocolate, fennel seeds, cherry sorbet **9,00**

[www.acropolispoint.com](http://www.acropolispoint.com)



---

B A R B I T E S

Prices are final, stated in Euros, and they include all legal taxes (municipality tax 0.5% and VAT 13% or 24%).  
We welcome inquiries regarding the ingredients used in our dishes. Please inform your server if you have any food allergies or intolerance. Complaint forms are provided at the store's entrance.  
Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment (receipt or invoice) has not been received (market police device 042012).  
We use extra virgin olive oil in our salads and sunflower oil for frying. Shrimps are frozen products.

Menu curated by Chrysanthos Manolopoulos.

Responsible for implementation  
of statutory regulations: Anastasia Tsimidopoulou.



### ΧΑΛΟΥΜΙ

Πεπόνι, παστέλι, σαλτσα μαστίχας,  
vinaigrette βασιλικού 8,00

### ΤΟΝΟΣ TARTARE

Avocado, σταφύλια, κρέμα ταραμά, πιτάκια 14,00

### ROCK SHRIMPS

Αυγά χελιδονόψαρου, πικάντικη μαγιονέζα 13,00

### MINI BURGER

Asturian beef, fois gras, καραμελωμένο κρεμμύδι 9,50

### MINI HOT DOG

Τραχανός μπακαλιάρος, παντζάρι, Caesar's sauce 7,50

### ΧΤΑΠΟΔΙ ΨΗΤΟ

Φάβα, κάσιους, μαγιονέζα κόλιανδρου,  
πίκλα κρεμμύδι, λαδόπιτα Ρόδου 13,00

### ΚΡΟΚΕΤΑ ΜΟΥΣΑΚΑ

Πικάντικο γιούρτι, καπνιστή ντομάτα 9,00

### BEEF TATAKI

Φιδές, ζωμός ελληνικής σαλάτας 14,00

### ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ JAMON IBERICO

Tartare ντομάτας, μελάσα,  
χειροποίητο προζυμένιο ψωμί 12,00

### JAMON IBERICO

Βιολογική εκτροφή, καβουρδισμένα αμύγδαλα 12,00

### BLUE CHEESE

Πρόβειο γάλα, βατόμουρα,  
τριαντάφυλλο, χειροποίητα crackers 9,50

### STILTON

Mango, ginger, χειροποίητα crackers 8,00

### MARSHMALLOW

Λεμόνι, θυμάρι 5,00

### ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ

Πικρή σοκολάτα, ελαιόλαδο, ανθός αλατιού 6,00



### HALLOUMI CHEESE

Melon, "pasteli" - traditional sesame bar,  
mastic sauce, basil vinaigrette 8,00

### TUNA TARTARE

Avocado, grapes, fish roe cream,  
pitta bread 14,00

### ROCK SHRIMPS

Flying fish eggs, spicy mayonnaise 13,00

### MINI BURGER

Asturian beef, fois gras, caramelized onion 9,50

### MINI HOT DOG

Crispy cod, beetroot, Caesar's sauce 7,50

### GRILLED OCTOPUS

Fava, cashews, coriander mayonnaise,  
pickled onion, "Ladopita" pie from Rhodes 13,00

### MOUSSAKA CROCKET

Spicy yogurt, smoked tomato 9,00

### BEEF TATAKI

Vermicelli, greek salad dressing 14,00

### JAMON IBERICO BRUSCHETTA

Tomato tartare, molasses,  
handmade sourdough bread 12,00

### JAMON IBERICO

Bio farming, roasted almonds 12,00

### BLUE CHEESE

Sheep's milk, raspberry, roses, handmade crackers 9,50

### STILTON

Mango, ginger, handmade crackers 8,00

### MARSHMALLOW

Lemon, thyme 5,00

### MINI CHOCOLATES

Bitter chocolate, olive oil, flower of salt 6,00

[www.acropolispoint.com](http://www.acropolispoint.com)



---

COCKTAILS  
SPIRITS & WINES

Prices are final, stated in Euros, and they include all legal taxes  
(municipality tax 0.5% and VAT 13% or 24%).

Complaint forms are provided at the store's entrance.

Consumer is not obliged to pay,  
if the notice of payment (receipt or invoice)  
has not been received (market police device 042012).

Spirits & Cocktails Consulting: Barflies.

Responsible for implementation  
of statutory regulations: Anastasia Tsimidopoulou.



## COCKTAILS

- VERMOUTH CUP 11,00

Mastiha, strawberry, Vermouth Bianco, lemon, soda

- HURRICANE 13,00

Blend of rums, passion fruit, Aperol, lemon

- HERODION 13,00

Metaxa 12y, Plantation Rum Pineapple, honey, mahlep

- COSMO HIGHBALL 11,00

Vodka, pomegranate, lemon, grapefruit soda

- CUCUMBER MULE 12,00

Gin, cucumber cordial, lemon, ginger, soda, a hint of absinth

- FANTASIA 12,50

Blend of Rums, coconut, pineapple, apricot, lime

- SOMETHING TROPICAL 11,50

Vodka infused with biscuit, mango, Jamaican Rum

- HOMEMADE SANGRIA 9,00

- SPICY MARGARITA 12,50

Tequila Reposado, coconut & lychee, lime, a hint of smoke



## MOCKTAILS

- MINTY LEMONADE 6,00

Citrus sherbet, mint, soda

- VIRGIN MARY 7,00

Homemade tomato mix, lemon, spices

- VIRGIN COLADA 6,00

Coconut, pineapple, lime, soda



## BEERS

### BEERS ON TAP

- MAMOS GLASS DRAUGHT (300 ML) 5,00

- MAMOS GLASS DRAUGHT (400 ML) 5,80

### BOTTLED BEERS

- NISSOS PILSNER 330 ML 6,00

- NISSOS 7 BEAUFORT 330 ML 7,00

- SOL 330 ML 6,50

- ALFA ALCOHOL FREE 4,50

- MILOKLEFTIS, CIDER (330ML) 6,50



## SOFT DRINKS

- MINERAL WATER (1LT) 3,00

- SPARKLING WATER (1LT) 5,50

- SPARKLING WATER (250ML) 4,00

- COCA COLA, LIGHT, ZERO (330ML) 4,00

- SPRITE, FANTA (330ML) 4,00

- SCHWEPES SODA (330ML) 4,00

- SCHWEPES TONIC (330ML) 4,00

- THREE CENTS (200ML)

GRAPEFRUIT SODA THREE 5,00

- CENTS (200ML)

GENTLEMEN'S SODA 5,00

FRESH ORANGE JUICE 5,00



## COFFEES

- ESPRESSO 3,80

- DOUBLE ESPRESSO 4,20

- CAPPUCCINO 4,50



## SPARKLING WINES

- Amalia brut, Tselepos Wines, Moshofilero, Peloponnese  
Bottle (375 ml): 21.00
- Domaine Karanika, Brut Rose Xinomavro, Amyndeon,  
Bottle: 47.00
- Moet et Chanton Brut Champagne, France, Bottle: 120.00€
  - La Farra, Pinot Nero, Treviso, Italy  
Glass: 7.50, Bottle: 31.00

## WHITE WINES

- Mantinia, Tselepos Wines, Moshofilero, Peloponnese  
Glass: 7.00, Bottle: 29.00
  - Techni Alypias, Wine Art Estate,  
Sauvignon Blanc/Assyrtiko, Drama, Bottle: 33.00
    - Plano, Malagousia, Wine Art Estate, Attica  
Glass: 7.50, Bottle: 34.00
- Dafnios, Douloufakis Winery, Vidiano, Crete. Bottle: 27.00
  - Gentilini Estate, Robola, Cephalonia, Bottle: 35.00
  - Domaine Sigalas, Assyrtiko, Santorini, Bottle: 65.00
    - Boutaris Estate, Assyrtiko, Santorini  
Glass: 11.50, Bottle: 55.00
  - Domaine Zafeirakis, Logos, Chardonnay, Tyrnavos  
Bottle: 33.00
  - Karipidis Estate, Sauvignon Blanc, Central Greece  
Bottle: 35.00
- Kidonitsa, Monemvasia Winery - Tsimbidi, Monemvasia  
Bottle 33.00
  - Avantis Anhydrous '19, Assyrtiko, P.D.O. Santorini,  
Glass: 11.00, Bottle: 52.00

## ROSE WINES

- Muses Estate "9" Rose, Syrah/Muhtaro, Viotia  
Glass: 6.50 Bottle: 28.00
- Limniona Rose, Domaine Zafeirakis, Tyrnavos, Bottle: 35.00
- L' Esprit Du Lac, Kir-Yianni Estate, Xinomavro, Amyndeon  
Bottle: 38.00
  - Dianthos, Boutaris Estate, Xinomavro, Naousa  
Glass: 8.00€ Bottle: 33.00

## RED WINES

- Merlot, Domaine Nikolaou, Peloponnese  
Glass: 6.50, Bottle: 25.00
- Turtles, Alpha Estate, Syrah, Amyndeon, Φιάλη: 38.00
- Grand Reserve Boutaris, Xinomavro, Naousa Bottle: 49.00
  - Kali Riza, Kir-Yianni Estate, Xinomavro, Amyndeon  
Glass: 9.00, Bottle: 42.00
- Apocalypse, Barafakas Winery, Agiorgitiko, Peloponnese  
Glass: 8.00, Bottle: 36.00
  - Limniona, Domaine Zafeirakis, Tyrnavos, Bottle: 49.00
    - Merlot, Wine Art Estate, Drama, Bottle: 41.00
- Trilogia, Estate Kokkalis, Cabernet Sauvignon, Peloponnese  
Bottle: 90.00

## SWEET WINES

- Vinsanto, Santo Wines, Assyrtiko, Santorini  
Glass: 9.00, Bottle (500 ml): 70.00
- Grand Cru, Moscato White, Samos  
Glass: 6.50, Bottle (500 ml): 29.00



## BLENDED SCOTCH WHISKY

- DEWAR'S 10,00
- JOHNNIE BLACK 13,00
  - HAIG 10,00
- MONKEY SHOULDER 12,00
- CHIVAS 12 YEARS OLD 10,00
- NIKKA FROM THE BARREL 15,00

## SINGLE MALT WHISKY

- ABERFELDY 12 YEARS OLD 13,00
- GLENFIDDICH 11,00
- LAGAVULIN 15,00
- IRISH WHISKY TULLAMORE DEW 10,00
  - PADDY 10,00
  - JAMESON 10,00

## BOURBON / AMERICAN WHISKEY

- JIM BEAM BOURBON 10,00
- JIM BEAM RYE 10,00
- JACK DANIELS 10,00
- MAKERS MARK 11,00

## GIN

- BOMBAY 10,00
- STAR OF BOMBAY 13,00
- HENDRICK'S 11,00
- PLYMOUTH 11,00
- MONKEY 47 13,00
- TANQUERAY TEN 13,00
- HAYMAN'S OLD TOM 10,00

## VODKA

- STOLI 10,00
- STOLI ELITE 13,00
- GREY GOOSE 11,00
  - CIROC 13,00
- BELVEDERE 13,00



## METAXA, COGNAC AND BRANDY

- HENNESSY VS 11,00
- HENNESSY FINE DE COGNAC 13,00
  - METAXA 5\* 8,00
  - METAXA 7\* 10,00
  - METAXA 12\* 13,00
- METAXA HONEY 10,00

## PISCO

- BARSOL 10,00

## GRAPE SPIRITS

- GRAPPA NONINO 9,00
- TSIPOURO AGIONERI 6,00

## AGAVE SPIRITS

- CAZADORES BLANCO 10,00
- CAZADORES REPOSADO 11,00
  - OCHO BLANCO 10,00
  - ARETTE BLANCO 10,00
  - PATRON BLANCO 13,00
- FORTALEZA REPOSADO 18,00
- DEL MAGEY VIDA MEZCAL 13,00

## RUM

- PUERTO RICO
  - BACARDI SUPERIOR 10,00
  - BACARDI OAKHEART 10,00
  - BACARDI 8 YEARS OLD 11,00
- CUBA
  - HAVANA SELECCION DE MAESTROS 13,00
- JAMAICA
  - WORTHY PARK OVERPROOF 63% 11,00
- BARBADOS
  - MOUNT GAY BLACK BARREL 10,00
- GUATEMALA
  - ZACAPA 23 CENTENARIO 13,50
- GUYANA
  - EL DORADO 12 YEARS OLD 11,00
- VENEZUELA
  - DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 13,00
- FRANCE
  - PLANTATION PINEAPPLE 13,00
- MARTINIQUE
  - EDMOND BRIOTTET RHUM AGRICOLE 10,00
- FORTIFIED WINES (75ML) MARTINI BIANCO 9,00
  - MARTINI RUBINO 10,00
  - MARTINI AMBRATO 10,00
- CARPANO ANTICA FORMULA 10,00
  - LILLET BLANC 9,00
  - NOILLY PRAT 9,00
  - PORT SANDEMAN 9,00
- AMARO NONINO (50ML) 9,00



## ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

- Amalia brut Κτήμα Τσέλεπου, Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος  
Φιάλη (375 ml): 21.00
  - Κτήμα Καρανίκα, Brut Rose Ξινόμαυρο, Αμύνταιο, Φιάλη: 47.00
- Moet et Chanton Brut Champagne, Γαλλία, Φιάλη: 120.00
  - La Farra, Pinot Nero, Treviso, Ιταλία  
Ποτήρι: 7.50, Φιάλη: 31.00

## ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

- Μαντινεία, Κτήμα Τσέλεπου, Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος  
Ποτήρι: 7.00, Φιάλη: 29.00
  - Τέχνη Αλυπίας, Κτήμα Τέχνη Οίνου, Sauvignon Blanc Ασσύρτικο, Δράμα, Φιάλη: 33.00
    - Πλάνο, Μαλαγουζιά, Wine Art Estate, Αττική  
Ποτήρι: 7.50, Φιάλη: 34.00
  - Δάφνιος, Δουλουφάκη, Βιδιανό, Κρήτη, Φιάλη: 27.00
  - Gentilini Estate, Ρομπόλα, Κεφαλλονιά, Φιάλη: 35.00
  - Κτήμα Σιγάλα, Ασσύρτικο, Σαντορίνη, Φιάλη: 65.00
    - Boutaris Estate, Ασσύρτικο, Σαντορίνη,  
Ποτήρι: 11.50, Φιάλη: 55.00
    - Κτήμα Ζαφειράκη, Logos, Chardonnay, Τύρναβος, Φιάλη: 33.00
    - Κτήμα Καρυπίδη, Sauvignon Blanc, Στερεά Ελλάδα, Φιάλη: 35.00
  - Κυδωνίτσα, Κτήμα Τσιμπίδη, Μονεμβασιά, Φιάλη: 33.00€
    - Avantis Anhydrous '19, Ασύρτικο, ΠΟΠ Σαντορίνη,  
Ποτήρι: 11.00, Φιάλη: 52.00

## ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΙ

- Κτήμα Μουσών "9" Syrah/Μούχταρο Βοιωτία  
Ποτήρι: 6.50, Φιάλη: 28.00
- Λημνιώνα Ροζέ, Κτήμα Ζαφειράκη, Τύρναβος, Φιάλη: 35.00
  - L' Esprit Du Lac, Κτήμα Κυρ Γιάννη, Ξινόμαυρο, Αμύνταιο, Φιάλη: 38.00
- Διάνθος, Boutaris Estate, Ξινόμαυρο, Νάουσα  
Ποτήρι: 8.00, Φιάλη: 33.00

## ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ

- Merlot, Κτήμα Νικολάου, Πελοπόννησος  
Ποτήρι: 6.50, Φιάλη: 25.00
  - Χελώνες, Κτήμα Άλφα, Syrah, Αμύνταιο, Φιάλη: 38.00
- Grand Reserve Boutaris, Ξινόμαυρο, Νάουσα, Φιάλη: 49.00
  - Καλή Ρίζα Κτήμα Κυρ Γιάννη, Ξινόμαυρο, Αμύνταιο  
Ποτήρι: 9.00, Φιάλη: 42.00
- Apocalypsis, Κτήμα Μπαράφκα, Αγιωργίτικο, Πελοπόννησος  
Ποτήρι: 8.00, Φιάλη: 36.00
  - Λημνιώνα, Κτήμα Ζαφειράκη, Τύρναβος, Φιάλη: 49.00
    - Merlot, Wine Art Estate, Δράμα, Φιάλη: 41.00
    - Τριλογία, Κτήμα Κόκκαλη, Cabernet Sauvignon, Πελοπόννησος, Φιάλη: 90.00

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ

- Vinsanto, Santo Wines, Ασσύρτικο, Σαντορίνη  
Ποτήρι: 9.00, Φιάλη (500 ml): 70.00
- Grand Cru, Μοσχάτο Λευκό, Σάμος  
Ποτήρι: 6.50, Φιάλη (500 ml): 29.00