

**BROWN**  
**ACROPOL**

A T H E N S

<p><b>Μοσχάρι φιλέτο καρπάτσιο, πέστο από άγριο σκόρδο, παρμεζάνα, ρόκα, καβουρδισμένο κουκουνάρι, σχοινόπρασο, κάπαρη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο</b></p> <p>Beef carpaccio with wild garlic pesto, parmesan flakes, arugula, roasted pinenuts, chives, capers and extra virgin olive oil</p>	16€
<p><b>Μπρουσκέτα με γαύρο μαρινάτο, φρέσκια τομάτα, αγγούρι και πίκλα φινόκιο</b></p> <p>Bruschetta with marinated anchovy, fresh tomato, cucumber and pickled fennel</p>	8€
<p><b>Σαλάτα κινόα, σικορέ γλασσαρισμένο με πετιμέζι, φρέσκο κρεμμύδι, δυόσμο, μοτσαρέλα, τοματίνια, αγγούρι και βινεγκρέτ με βαλσάμικο και τσίλι</b></p> <p>Quinoa salad with chicory glazed with grape syrup, spring onion, fresh mint, Mozzarella, cherry tomatoes, cucumber and chilli balsamic vinaigrette</p>	12€
<p><b>*Γαρίδες με “καμένο πράσο”, σάλτσα τσιμιτσούρι και τομάτα κονφι</b></p> <p>Shrimps with charred leek, chimichurri sauce and confit tomatoes</p>	14€
<p><b>Ντάκος με παξιμάδι χαρουπιού, τομάτα, αγγούρι και φέτα</b></p> <p>Dakos salad with carob rusk, tomato, cucumber and feta cheese</p>	9€
<p><b>Μπέιγκελ με γραβιέρα, γλυκιά κόκκινη πιπεριά, φρέσκο σπανάκι, αγγούρι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο</b></p> <p>Bagel with graviera cheese, sweet red peppers, spinach, cucumber and extra virgin olive oil</p>	9€
<p><b>Κολοκύθι και αβοκάντο με κατίκι, ρόκα, τοματίνια και ντρέσιγκ βαλσάμικο</b></p> <p>Zucchini and avocado with katiki cheese, arugula, cherry tomatoes and Balsamic dressing</p>	8€
<p><b>Μελιτζάνα με ταχίνι, φουντούκια, φρέσκο κόλιανδρο, γιαούρτι, σχοινόπρασο και ξύσμα λεμονιού</b></p> <p>Eggplant with tahini sauce, hazelnuts, fresh coriander, greek yoghurt, chives and lemon zest</p>	8€
<p><b>Πίτσα με πεπερόνι, μοτσαρέλα, καυτερό μέλι και σάλτσα σκόρδου</b></p> <p>Pizza with pepperoni, mozzarella, hot honey and white garlic sauce</p>	14€

<b>Λευκή πίτσα με μοτσαρέλα, φέτα, παρμεζάνα και κρεμώδη σάλτσα</b> Pizza Bianca with mozzarella, feta, Parmesan and white cream sauce	14€
<b>Φιλέτο κόντρα μόσχου με σπασμένη πατάτα και σάλτσα μυρωδικών με λεμόνι</b> Sirloin with smashed potato and lemon herb sauce	25€
<b>Λαυράκι φιλέτο με χόρτα εποχής, καρότα και σάλτσα λαδολέμονου</b> Seabass fillet with seasonal "horta", carrots and lemon oil sauce	19€
<b>*Χταπόδι με φάβα , μυρωδικά και καραμελωμένες πέρλες κρεμμυδιού</b> Octopus with fava, herbs and caramelized onion pearls	16€
<b>Πλατό Τυριών με κράκερς και μαρμελάδα φράουλα</b> Cheese Platter accompanied with crackers and strawberry jam	16€
<b>Πλατό αλλαντικών με κράκερς, ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα</b> Cold cuts accompanied with crackers, nuts and dried fruits	16€
<b>Μπράουνις σοκολάτας με παγωτό</b> Chocolate Brownies with ice cream	8€
<b>Φρέσκα φρούτα εποχής</b> Fresh seasonal Fruits	9€
<b>Γιαούρτι με κηρήθρα μελιού</b> Greek yoghurt ice cream with honeycomb	8€

# WINE LIST

## CHAMPANGE / SPARKLING 750ml

Clos Montblanc Castillo Di Montblanc Reserva Brut Cava	51€
Bottega Vino dei Poeti Prosecco	33€
Karanika Brut Cuvée Speciale Xinomavro	57€
Tselepos Estate Amalia Brut Rosé Agiorgitiko	45€
Laurent-Perrier	125€
Moët & Chandon Brut Imperial	138€
Moët & Chandon Brut Rosé	160€
Veuve Clicquot Brut	175€

### Magnum 1.5 l

Moët & Chandon Brut Imperial	310€
------------------------------	------

### Jeroboam 3 l

Gosset Brut Excellence	480€
------------------------	------

### Glass 150ml

Bottega Vino dei Poeti Prosecco	7€
Tselepos Estate Amalia Brut Rosé Agiorgitiko	9€

## ΛΕΥΚΑ / WHITES 750ml

<b>Κτήμα Άλφα Φλώρινα Μαλαγουζιά</b> Ktima Alpha Florina Malagouzia	39€
<b>Τσέλεπος Blanc de Gris Μοσχοφιλερο ΠΓΕ Αρκαδία</b> Tselepos Blanc de Gris Moscofilero PGI Arcadia	37€
<b>Παπαργυρίου Μοσχάτο Ρίου-Ασύρτικο ΠΓΕ Πελοπόννησος</b> Papargyriou Moschato Riou-Assyrtiko PGI Peloponnese	39€
<b>Σκούρας Wild Yeast Μαυρόφιλερο ΠΓΕ Πελοπόννησος</b> Skouras Wild Yeast Mavrofilero PGI Peloponnese	41€
<b>Αιβαλής Chardonnay barrel fermented ΠΓΕ Πελοπόννησος</b> Aivalis Chardonnay barrel fermented PGI Peloponnese	45€
<b>Σεμέλη Elixir Gewurztraminer ΠΓΕ Αρκαδία</b> Semeli Elixir Gewurztraminer PGI Arcadia	59€
<b>Γεροβασιλείου Viogner ΠΓΕ Επανομή</b> Domaine Gerovassiliou Viognier PGI Epanomi	65€
<b>Βιβλία Χώρα Ασύρτικο Sauvignon Blanc Παγγαίο</b> Vivlia Chora Asyrtiko Sauvignon Blanc Paggaiio	39€
<b>Σαντορίνη Σιγάλας Ασύρτικο</b> Santorini Sigalas Asyrtiko	45€
<b>Magnum 1.5 l</b> <b>Βιβλία Χώρα Όβηλος Semillon-Ασύρτικο ΠΓΕ Παγγαίο</b> Ktima Biblia Chora Ovilos Semillon-Assyrtiko PGI Pangeon	120€
<b>Γεροβασιλείου Viogner ΠΓΕ Επανομή</b> Domaine Gerovassiliou Viognier PGI Epanomi	115€
<b>Jeroboam 3 l</b> <b>Βιβλία Χώρα Όβηλος Semillon-Ασύρτικο ΠΓΕ Παγγαίο</b> Ktima Biblia Chora Ovilos Semillon-Assyrtiko PGI Pangeon	240€
<b>Glass 150ml</b> <b>Αιβαλής Chardonnay barrel fermented ΠΓΕ Πελοπόννησος</b> Aivalis Chardonnay barrel fermented PGI Peloponnese	9€
<b>Κτήμα Άλφα Φλώρινα Μαλαγουζιά</b> Ktima Alpha Florina Malagouzia	7€

## POZE / ROSE WINE 750cc

<b>Miraval Rose</b> Cinsault - Grenache rouge - Rolle - Syrah Provence France	55€
<b>Μορόπουλος Μοσχοφιλερο ΠΓΕ Αρκαδία</b> Moropoulos Moscofilero Rosé PGI Arcadia	35€
<b>Κτήμα άλφα Σκαντζόχοιρος Syrah</b> Ktima Alpha Skantzochoiros	39€
<b>La Tour Melas Idylle d' Achinos</b> <b>Syrah - Grenache Rouge Αγιωργίτικο Οίνος από την Ελλάδα Φθιώτιδα</b> La Tour Melas Idylle d' Achinos Syrah - Grenache Rouge - Agiorgitiko Wine of Greece Fthiotida	47€
<b>Βιβλία Χώρα Βίβλινος Άγνωστη Ποικιλία ΠΓΕ Παγγαίο</b> Ktima Biblia Chora Biblinos Rosé unidentified variety PGI Pangeon	52€
<b>Magnum 1.5 l</b> <b>Miraval Rose</b> Cinsault - Grenache rouge - Rolle - Syrah Provence France	120€
<b>Jeroboam 3 l</b> <b>Miraval Rose</b> Cinsault - Grenache rouge - Rolle - Syrah Provence France	290€
<b>Glass 150ml</b> <b>Μορόπουλος Μοσχοφιλερο ΠΓΕ Αρκαδία</b> Moropoulos Moscofilero Rosé PGI Arcadia	7€
<b>La Tour Melas Idylle d' Achinos</b> <b>Syrah - Grenache Rouge - Αγιωργίτικο Οίνος από την Ελλάδα Φθιώτιδα</b> La Tour Melas Idylle d' Achinos Syrah - Grenache Rouge - Agiorgitiko Wine of Greece Fthiotida	10€

## ΕΡΥΘΡΑ / REDS 750ml

<b>Παπαϊωάννου Νεμέα Αγιωργίτικο ΠΟΠ Νεμέα</b> Estate Papaioannou Nemea Agiorgitiko PDO Nemea	35€
<b>Παλυβός Άμμος Τέρα Λεόνε Αγιωργίτικο (Άγιος Γεώργιος) ΠΓΕ Νεμέα</b> Palivou Ammos Terra Leone Agriorgitiko (St George) PGI Nemea	39€
<b>Ντούγκος Ραψάνη Ξινόμαυρο-Κρασάτο-Σταυρωτό ΠΟΠ Ραψάνη</b> Dougos Rapsani Xinomavro-Krasato-Stavroto PDO Rapsani	37€
<b>Κυρ Γιάννη Ράμνιστα Ξινόμαυρο ΠΟΠ Νάουσα</b> Kir Yianni Ramnista Xinomavro PDO Naoussa	46€
<b>Κώστας Λαζαρίδης Château Julia Merlot ΠΓΕ Δράμα</b> Domaine Costa Lazaridi Château Julia Merlot PGI Drama	57€
<b>Τσέλεπος Αυλοτόπι Cabernet sauvignon ΠΓΕ Τεγέα</b> Tselepos Estate Avlotopi Cabernet sauvignon PGI Tegea	59€
<b>Κτήμα Άλφα Ξινόμαυρο</b> Ktima Alpha Xinomavro	65€
<b>Σκούρας Μέγας Οίνος</b> <b>Αγιωργίτικο-Cabernet Sauvignon ΠΓΕ Πελοπόννησος</b> Domaine Skouras Megas Oenos Agiorgitiko-Cabernet Sauvignon PGI Peloponnese	69€
<b>Magnum 1.5 l</b> <b>Σκούρας Μέγας Οίνος</b> <b>Αγιωργίτικο-Cabernet Sauvignon ΠΓΕ Πελοπόννησος</b> Domaine Skouras Megas Oenos Agiorgitiko-Cabernet Sauvignon PGI Peloponnese	157€
<b>Διαμαντάκος Ξινόμαυρο ΠΟΠ Νάουσα</b> Diamantakos Estate Xinomavro PDO Naoussa	120€
<b>Jeroboam 3 l</b> <b>Σκούρας Μέγας Οίνος</b> <b>Αγιωργίτικο-Cabernet Sauvignon ΠΓΕ Πελοπόννησος</b> Domaine Skouras Megas Oenos Agiorgitiko-Cabernet Sauvignon PGI Peloponnese	260€
<b>Glass 150ml</b> <b>Ντούγκος Ραψάνη Ξινόμαυρο-Κρασάτο-Σταυρωτό ΠΟΠ Ραψάνη</b> Dougos Rapsani Xinomavro-Krasato-Stavroto PDO Rapsani	7€
<b>Κώστας Λαζαρίδης Château Julia Merlot ΠΓΕ Δράμα</b> Domaine Costa Lazaridi Château Julia Merlot PGI Drama	11€

## CLASSIC COCKTAILS

<b>Singapore Sling</b> Gin, Cherry Brandy, Lemon juice, Sugar, Soda	14,5€
<b>Brandy Alexander</b> Brandy, Crème de Cacao, Cream	14,5€
<b>Manhattan</b> Canadian Club, Martini Rosso, Angostura	14,5€
<b>Whiskey Sour</b> Bourbon, Lemon juice, Sugar	14,5€
<b>Negroni</b> Gin, Vermouth red, Campari	14,5€
<b>Gin Fizz</b> Gin, Lemon juice, Sugar, Soda	14,5€
<b>Daiquiri</b> Rum, Lemon juice, Sugar	14,5€
<b>Black Russian</b> Vodka, Kahlua	14,5€
<b>Amaretto Sour</b> Amaretto, Lemon juice, Sugar	14,5€
<b>Dry Martini</b> Gin, Martini Dry	14,5€
<b>Cosmopolitan</b> Vodka, Cointreau, Lime juice, cranberry juice	14,5€
<b>Mai-Tai</b> Aged Rum, Rum, Orgeat syrup, Fresh Lime juice	14,5€
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda	14,5€

## SPIRITS

	50ml	700ml
<b>APERITIF</b>		
CAMPARI	8€	
MARTINI BIANCO	8€	
MARTINI EXTRA DRY	8€	
MARTINI ROSSO	8€	
APEROL	9€	
DUBONNET	9€	
PERNOD	8€	
RICARD	8€	
RAMAZOTTI ROSATO	8€	
<b>VODKA</b>		
BELVEDERE 0.75 L	14€	150€
BELVEDERE 1.75L		450€
BELVEDERE 3L		850€
GREY GOOSE	14€	150€
BELUGA	14€	150€
KETEL ONE	13€	130€
STOLICHNAYA ELIT	18€	200€
ABSOLUT	8€	90€
FINLANDIA	8€	90€
<b>OYZO / TSIPOURO</b>		
OYZO 12	6€	
OYZO MINI	5€	
OYZO AKTAION	6€	
TSIPOURO TEN	6€	
TSIPOURO MAKRI	7€	
TSIPOURO TSILILI DARK CAVE	12€	



<b>GIN</b>	<b>50ml</b>	<b>WHISKEY</b>	<b>50ml</b>	<b>700ml</b>
BEEFEATER	8€	JOHNNIE WALKER RED	9€	90€
BEEFEATER 24	10€	JOHNNIE WALKER BLACK	10€	110€
BOMBAY SAPPHIRE	9€	JOHNNIE WALKER	14€	150€
GORDON'S	8€	JOHNNIE WALKER BLUE	65€	900€
TANQUERAY	9€	BUSHMILLS BLACK BUSH	12€	140€
TANQUERAY 10	12€	BALLANTINES	8€	90€
VOTANIKON	9€	J&B	8€	90€
EDINBURGH LEMON AND JASMIN	12€	BUSHMILLS SINGLE MALT	14€	150€
HENDRICK'S	12€	CLYNELISH SINGLE MALT	15€	150€
HENDRICK'S "ORBIUM"	14€	GLENMORANGE SINGLE MALT 10 Y.O	15€	150€
		GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE SINGLE MALT	14€	140€
		GLENFIDDICH SINGLE MALT 15 Y.O	15€	150€
		GLENFIDDICH VINTAGE CASK COLLECTION	15€	150€
<b>RUM</b>		CHIVAS REGAL 18 Y.O	18€	200€
BACARDI BIANCO	8€	JAMESON	8€	90€
BACARDI CARTA NEGRA	8€	MACALLAN 12 Y.O	22€	300€
HAVANA CLUB	8€	MACALLAN GOLD DOBLE CASK 18 Y.O	35€	540€
BRUGAL ANEJO	9€	JACK DANIELS	9€	100€
CAPTAIN MORGAN DARK	8€	JACK DANIELS HONEY	9€	100€
CACHACA 51	8€	JIM BEAM REY	9€	100€
CACHACA JANEIRO	9€	FOUR ROSES	9€	100€
ANGOSTURA 7 Y.O	12€			
CHAIRMANS RESERVE	10€			
<b>TEQUILA</b>				
1800 RESERVA BLANCO	12€			
1800 RESERVA REPOSADO	14€			
OLMECA WHITE	8€			
JOSE CUERVO BLANCO	8€			
JOSE CUERVO GOLD	9€			
OCHO BLANCO	9€			
SIERRA MILENARIO ANEJO	12€			

<b>COGANC / ARMAGNAC / BRANDY</b>	<b>50ml</b>	<b>700ml</b>
COURVOISIER V.S	12€	140€
COURVOISIER V.S.O.P	14€	150€
COURVOISIER X.O	39€	600€
HENNESSY V.S	14€	150€
HENNESSY V.S.O.P	18€	200€
HENNESSY X.O	65€	900€
REMY MARTIN V.S.O.P	15€	175€
REMY MARTIN X.O	60€	840€
MARTEL V.S.O.P	14€	150€
MARTEL X.O	60€	840€
ARMAGNAC JANNEAU V.S.O.P	14€	150€
CALVADOS MICHEL BIRON	14€	150€
METAXA 3*	6€	60€
METAXA 5*	8€	90€
METAXA 7*	9€	100€

### **DIGESTIVES**

FERNET BRANCA	9€
GRAPPA NONINO	9€
AMARO QUINTESSENTIA	8€
JAGERMEISTER	8€
UNDENBERG 20 ML	6€
AMARO RAMAZZOTI	8€

### **LIQUEURS**

AMARETTO DISARONNO	8€
BAILEY'S	8€
COINTREAU	9€
DRAMBUIE	10€
DOM BENEDICTINE	12€
FRANGELICO	8€
GALLIANO	9€
MALIBU	8€
GRAND MARNIER RED	14€
HEERING CHERRY	9€
KAHLUA	8€

	<b>50ml</b>
SOUTHERN COMFORT	8€
TIA MARIA	8€
BATIDA DE COCO MANGAROCA	8€
SAMBUCA MOLINARI WHITE	8€
ENOSIS FINEST MASTIHA	8€
BLUE CURACAO	8€
RAKOMELO	8€
CRÈME DE CASSIS	8€
LIMONCHELLO	8€

## **LONG DRINKS**

<b>Afternoon Spritz</b>	14,5€
Aperol, Fresh Koum-Kouat, Prosecco, Angostura Orange	
<b>Long Island Ice Tea</b>	14,5€
Vodka, Gin, Rum, Tequila, Cointreau, Lemon juice, Coca-Cola	
<b>Bloody Mary</b>	14,5€
Vodka, Tomato juice, Lemon juice, Spices	

## **BEERS**

<b>Εγχώριες Εμφιαλωμένες (33cl)</b>	6,5€
Local Bottled (33cl)	
<b>Μύθος Mythos</b>	6,5€
<b>Νήσος Κυκλαδίκη</b>	6€
Nissos Pilsener from Cyclades	
<b>Εμφιαλωμένες Εισαγωγής (33cl)</b>	7€
Imported Bottled (33cl)	
Budweiser	7,5€
Corona	7,5€
Stella Artois	7,5€
<b>Special Beers (33cl)</b>	
Guinness	8,5€
Mc Farland	8,5€
Erdinger	8,5€

## ΚΑΦΕΣ / COFFEES

<b>Greek Coffee</b>	3,5€
Ελληνικός Καφές	
<b>Double Greek Coffee</b>	4,5€
Διπλός Ελληνικός Καφές	
<b>Espresso</b>	5€
<b>Double Espresso</b>	5,5€
Διπλός Espresso	
<b>Cappuccino</b>	6€
<b>Macchiato Espresso</b>	5,5€
<b>Moccaccino</b> Καφές Μόκα	5,5€
<b>Latte</b>	6€
<b>Filter Coffee</b> Καφές Φίλτρου	5,5€
<b>Instant Coffee (Hot)</b>	5€
Ζεστός Στιγμιαίος Καφές	

### ICED COFFEES ΚΡΥΟΣ ΚΑΦΕΣ

<b>Cappuccino Freddo</b>	5€
Κρύος Cappuccino	
<b>Espresso Freddo</b>	5,5€
Κρύος Espresso	
<b>Instant Frappe Coffee</b>	4,5€
Στιγμιαίος Καφές Φραπέ	
<b>Freddo Latte</b>	5,5€
Παγωμένο Latte	

### SPECIALITY COFFEES

<b>Irish Coffee</b>	8€
<b>Baileys Frappe</b>	8€

### CHOCOLATE ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

<b>Hot or Cold Chocolate</b>	5€
Ζεστή ή Κρύα Σοκολάτα	
<b>Chocolate Viennois</b>	5€
Σοκολάτα Viennois	

### FRESHLY SQUEEZED - BLENDED JUICES (30cl)

ΦΡΕΣΚΟΙ ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ (30cl)	
<b>Orange</b> Πορτοκάλι	5€
<b>Grapefruit</b>	5€

### SOFT DRINKS (25cl) ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ (25cl)

Coca-Cola, Coke light, Coke Zero,	3,5€
Sprite, Fanta Orange, Tonic Water,	
Ice tea Jasmine-Earl Grey-Lemon	
Shweppes Ginger Ale, Shweppes pink grapefruit,	4,5€
Shweppes orangeade	
Red Bull	4,5€

### MINERAL WATER ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ

<b>Local Mineral Water</b>	4€
Εγχώριο Μεταλλικό Νερό (100cl)	
<b>Local Mineral Water</b>	2,5€
Εγχώριο Μεταλλικό Νερό (50cl)	
<b>Pelegrino (50cl)</b>	4,5€

### SPARKLING WATER ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ

<b>Local Sparkling Water</b>	3,5€
Εγχώριο Ανθρακούχο Νερό (25cl)	
<b>Local Sparkling Water</b>	4,5€
Εγχώριο Ανθρακούχο Νερό (75cl)	
<b>Perrier (33cl)</b>	5€

Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ. Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ (13% για το φαγητό και 24% για τα ποτά), Δημοτικός Φόρος 0,5%. All Prices are in Euro. Prices include vat (13% for food & 24% for drinks), municipal tax 0,5%.

Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε καλαμποκέλαιο ή ηλιέλαιο και extra παρθένο ελαιόλαδο στις σαλάτες & τα μαγειρευτά. Η φέτα είναι ελληνική. \*Οι γαρίδες και το χταπόδι είναι κατεψυγμένα. We use sun-oil for all fried foods and extra virgin olive oil in salads and cooked foods. We use Greek feta cheese. \*Shrimp/ octopus are frozen

**Στην περίπτωση που έχετε αλλεργία ή δυσανεξία, παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στον υπεύθυνο του εστιατορίου ή τον σεφ του ξενοδοχείου. If you have any allergy or intolerance, please contact the restaurant manager or the Chef.**

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα διαμαρτυρίας σε ειδική θέση για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. The establishment must be equipped with printed forms placed in a special location for the report of any complaints. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν έχει λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο). The customer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice)

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γεώργιος Παπαιωάννου Market Inspection Officer: George Papaioannou