



Liebe Gäste,

KALOS IRTHATE im Akropolis!

Das soll heißen, wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant zu begrüßen.

Wenn Sie Griechenland und griechisches Essen genauso lieben wie wir, dann sind Sie hier richtig.

Unser Küchenchef Kostas bringt Ihnen nämlich ein Stück Griechenland auf Ihre Teller. Auf seinem Weg zum eigenen Restaurant konnte er sowohl in Thessaloniki und Chalkidiki als auch hier in Wiesbaden wertvolle Erfahrung sammeln.

Unser Restaurant Manager Christos hat bereits Jahrzehnte Gastronomie-Erfahrung, da er aus einer Gastronomen Familie stammt. Er berät Sie gerne bei der Auswahl der Speisen und Getränke.

Zusammen möchten wir Sie einladen, sich hier wohlfühlen und etwas den Alltag zu entschleunigen sowie der Hektik zu entkommen – wie in Griechenland eben.

Erkunden Sie unsere Speisen und Getränke, und stellen Sie fest, dass Griechenland doch gar nicht so weit entfernt und jederzeit einen Besuch wert ist.

Ihr Akropolis Team



Dear Guests,

KALOS IRTHATE - We welcome you - to the Akropolis!

If you love Greece, then this is the right place to be. We serve greek food with big greek hearts.

Our head chef Kostas has true greek delicacies to offer. Each item on our menu carries the tell-tale whispers of Greece. Kosta's expertise honed along the shores of Thessaloniki and Halkidiki, all the way to our home here in Wiesbaden.

Our manager Christos is a true connoisseur in gastronomy with a passion deeply rooted in his family trade. Whether you need guidance choosing a good wine, a delicious meal, indulging in a rich dessert or a diverse array of starters for a feast, Christos is your go-to expert.

At Akropolis we invite you to escape the hustle and bustle of everyday life and embark on a culinary journey inspired by the unhurried charm of Greece. Our purpose is to create a haven where time slows down, and guests can savor the simple pleasures of life, just as they do in the heart of Greece.

Your Team Akropolis

ALIFES/ CREMES / DIPS

- 01 **TZATZIKI^Q – 6,00**
- 02 **CHTIPITI – 7,00**
Pikante Feta^Q-Creme
Spicy Feta cheese Dip
- 03 **MELITZANOSALATA – 7,50**
Auberginen-Creme^{H, U}
Eggplant Dip
- 04 **TARAMAS – 7,00**
Der Kaviar der Griechen^{C, E, I, J, N}
The Greek's Caviar
- 05 **TETRACHROMIA – 9,50**
Tzatziki^Q, Pikante Feta^Q-Creme, Auberginen-Creme^{H, U},
Taramas^{C, E, I, J, N}
Tzatziki, Spicy Feta cheese Dip, Eggplant Dip, Taramas

SALATES / SALATE / SALADS

- 06 **POLITIKI – 8,50**
Weißkraut, Karotte, Sellerie^{H, J}, Petersilie mit einem Zitronen-
Olivenöl-Essig-Dressing
White cabbage, celery, parsley with a lemon-olive-vinegar-
dressing
- 07 **AKROPOLIS SALAT – 12,50**
Gemischter grüner Salat der Saison mit Cocktail Tomaten,
Gurken, Croutons^P und karamellisierten Walnüssen^H sowie
Graviera^Q-Käse Flakes an einem Himbeer-Dressing^P
Mixed green salad of the season with cocktail tomatoes,
cucumber, bread crumbles, caramelized walnuts and Graviera-
cheese flakes with a raspberry dressing
- 08 **PANTZARIA – 6,50**
Rote Beete Salat
Beet root salad
- 09 **CHORTA – 6,50**
Gedünsteter Bergkräuter-Salat
Lightly-boiled leafy mountain greens

MEZEDES / VORSPEISEN / STARTERS

- 20 **ELIES – 5,00**
Oliven^{O,V}
Olives
- 21 **DOLMADAKIA – 7,50**
Gefüllte Weinblätter^O
Stuffed grapevine leaves
- 22 **GIGANTES – 7,50**
Griechische Riesenbohnen^O
Greek giant beans
- 23 **TALAGANI BURGER- 9,50**
Gegrillter griechischer Käse^G mit Tomate, Pesto^{B, G, I, J} und
Zwiebeln
Grilled greek cheese with tomatoes, pesto and onions
- 24 **FETA PSITI SE FYLLO KROUSTAS – 9,50**
Gebackener Feta Käse^G in Filoteig mit Honig und Sesam^L
Feta cheese wrapped in phyllo drizzled with honey and sesame
seeds
- 25 **PIPERIA FLORINIS- 6,50**
Mit Feta^G gefüllte Spitzpaprika
Red pepper stuffed with Feta cheese
- 26 **PSITES PIPERIES ME SKORDO – 6,50**
Gegrillte Pepperoni mit Knoblauch
Grilled pepper with garlic
- 27 **BOUJOURDI – 8,50**
Pikantes Feta^G-Tomaten-Pfännchen
Spicy Feta cheese and tomato dish
- 28 **CHTAPODI ME FAVA- 18,50**
Oktopus^{C, N} mit Fava^{H, G} (Gelbes Erbsen-Püree)
Octopus with Fava (Yellow split Peas Mash)
- 29 **SKORDATES GARIDES- 14,50**
Garnelen^{C, N} -Pfännchen mit Knoblauch Sauce
Shrimps in garlic sauce
- 30 **GARIDES SAGANAKI- 15,00**
Garnelen^{C, N} -Pfännchen in Feta^G-Tomaten-Sauce
Shrimps with Feta cheese and tomato sauce

MEZEDES / VORSPEISEN / STARTERS

- 31 **LOUKANIKO – 7,00**
 Gegrillte griechische Bauernwurst mit karamellisierten Zwiebeln und einem Senf-Dip^K
 Grilled greek farmer's sausage with caramelized onions and a mustard dip
- 32 **ATOMIKOS MEZES – 12,00**
 Kalte Vorspeisenplatte für eine Person
 (Riesenbohnen^O, Rote Beete, Oliven^{O.V}, Tzatziki^Q, Chtipiti^Q, Melitzanosalata^{H.U}, Taramas, gefüllte Weinblätter^O, Pepperoni)
 Mixed Starters for one
 (greek giant beans, beetroot, olives, Tzatziki, Chtipiti, Melitzanosalata, Taramas, stuffed grapevine leaves, pepperonis)
- 33 **MEZES JIA DY0 – 24,00**
 Vorspeisenplatte für Zwei
 (gebackene Zucchini^P, gebackene Auberginen^P, Riesenbohnen^O, Rote Beete, Oliven^{O.V}, Tzatziki^Q, Chtipiti^Q, Melitzanosalata^{H.U}, Taramas, Hackfleisch-Bällchen, gefüllte Weinblätter^O, gebackener Feta^Q Käse, Pepperoni)
 Mixed Starters for two
 (baked zucchini, baked eggplant, greek giant beans, beetroot, olives, Tzatziki, Chtipiti, Melitzanosalata, Taramas, meat balls, stuffed grapevine leaves, baked feta, pepperonis)
- 34 **PITA – 1,50**
 Pitabrot^P
 Pita bread
- 35 **SKORDOPSOMO – 3,50**
 Knoblauchbrot^P
 Garlic bread

KYRIOS PIATA / HAUPTSPESIEN / MAIN COURSES

- 40 **SOUVLAKIA CHIRINA ME PATATES* – 15,50**
Souvlakia vom Schwein nach griechischer Art mit
Kartoffelscheiben^D und Tzatziki^G
Greek style pork Souvlakia with potato chips and Tzatziki
- 41 **SOUVLAKIA KOTOPOULO ME PATATES* – 16,00**
Souvlakia vom Huhn nach griechischer Art mit
Kartoffelscheiben^D und einem Senf-Mayonnaise-Dip^K
Greek style chicken Souvlakia with potato chips and a mustard-
mayonnaise-dip
- 42 **GYROS CHIRINOS ME PATATES* – 15,00**
Gyros^K vom Schwein mit Kartoffelscheiben^D und Tzatziki^G
Pork gyro meat with potato chips and Tzatziki
- 43 **GYROS METAXA* – 16,00€**
Gyros^K vom Schwein in Metaxasauce mit Käse^G überbacken,
dazu Kartoffelscheiben^D
Pork gyro meat in a Metaxa sauce gratineted with cheese,
served with potato chips
- 44 **BIFTEKI GEMISTO ME PATATES – 16,00**
Bifteki gefüllt mit zweierlei Käse^G, dazu Kartoffelscheiben^D und
Tzatziki^G
Bifteki stuffed with two different types of cheese, potato chips
and Tzatziki
- 45 **PAIDAKIA – 26,50**
Lammkoteletts mit gedämpftem Gemüse, Kartoffelscheiben^D
und Tzatziki^G
Lamb Chops with steamed vegetables, potato chips and Tzatziki
- 46 **SNITZEL CHIRINO ME PATATES* – 14,50**
Paniertes^D Schnitzel vom Schwein mit Kartoffelscheiben^D
Breaded pork Schnitzel with potato chips
- 47 **KRITHAROTO LACHANIKON* – 12,50**
Griechische Reismudeln^{D, G} mit Gemüse (Risotto-Art)
Greek orzo pasta with vegetables
- 48 **KRITHAROTO THALASSINON* – 18,50**
Griechische Reismudeln^{D, G} mit Meeresfrüchten^{C, N} (Risotto-Art)
Greek orzo pasta with seafood
- 49 **JUVETSI ME ARNI* – 19,50**
Griechische Reismudeln^{D, G} mit Lammfleisch
Greek orzo pasta with lamb

Zu allen Hauptspeisen wird ein Beilagensalat serviert / All main courses are served with a salad

*Diese Speisen sind als Seniorenportionen erhältlich

KYRIOS PIATA / HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

- 50 **JUVETSI ME MOSCHARAKI* – 19,50**
 Griechische Reismudeln^D mit Kalbfleisch
 Greek orzo pasta with veal
- 51 **KRITHARAKI* – 10,50**
 Griechische Reismudeln^D mit Käse^G überbacken
 Greek orzo pasta gratineted with cheese
- 52 **CHIRINI BRIZOLA ME PATATES – 18,50**
 Kotelett vom Schwein mit Kartoffelscheiben^D und Tzatziki^G
 Pork chop with potato chips
- 53 **PIATELA KREATIKON – 23,50**
 Grillteller mit Souvlaki vom Schwein, Bifteki und Gyros^K mit
 Kartoffelscheiben^D und Tzatziki^G
 Grill Platter with pork Souvlaki, Bifteki and Gyro meat with
 potato chips and Tzatziki
- 54 **PIATELA KREATIKON JIA DYO – 48,50**
 Grillteller für Zwei (2 Souvlakia vom Huhn, 2 Biftekia,
 griechische Bauernwurst, 2 Lammkoteletts) mit
 Kartoffelscheiben^D und Tzatziki^G
 Grill Platter for two (2 chicken Souvlakia, 2 Biftekia, greek
 farmer's sausage, 2 lamb chops) with potato chips and Tzatziki
- 55 **TSIPOYRA ME RYZI KAI LACHANIKA – 22,50€**
 Dorade^C mit Reis und Gemüse
 Dorade with rice and vegetables
- 56 **LAVRAKI ME RYZI KAI LACHANIKA – 22,50€**
 Wolfsbarsch^C mit Reis und Gemüse
 Sea bass with rice and vegetables
- 57 **KALAMARIA BABY SCHARAS ME PATATES – 18,00€**
 Gegrillte Babycalamari^{C, N} mit Kartoffelscheiben^D
 Grilled Baby calamari with potato chips

Zu allen Hauptspeisen wird ein Beilagensalat serviert / All main courses are served with a salad

*Diese Speisen sind als Seniorenportionen erhältlich

PAIDIKO MENU / KINDERTELLER / KID'S MENU

- 60 **SNITZEL CHIRINO ME PATATES - 8,50**
Paniertes^D Schnitzel vom Schwein mit Kartoffelscheiben^D
Breaded Pork Schnitzel with potato chip
- 61 **SNITZEL KOTOPOULO ME PATATES - 9,50**
Paniertes^D Schnitzel vom Huhn mit Kartoffelscheiben^D
Breaded chicken Schnitzel with potato chips
- 62 **SOUVLAKI KOTOPOULO ME PATATES - 9,50**
Souvlaki vom Huhn nach griechischer Art mit Kartoffelscheiben^D
Greek style chicken Souvlaki with potato chips
- 63 **KRITHARAKI - 7,50**
Griechische Reismudeln^D mit Käse^G überbacken
Greek orzo pasta gratineted with cheese

SYNODEYTIKA / BEILAGEN / SIDE DISHES

- 70 **PATATES - 5,00**
Kartoffelscheiben^D
Potato chips
- 71 **RYZI - 5,00**
Reis
Rice
- 72 **KRITHARAKI - 5,00**
Griechische Reismudeln^D
Greek Orzo pasta (rice grain shaped)
- 73 **LACHANIKA ATMOU - 6,00**
Gedämpftes Gemüse
Steamed vegetables
- 74 **TOURLOU - 6,00**
Ofengemüse in Tomatensauce
Oven-baked vegetables in tomato sauce

GLYKA / NACHSPEISEN / DESSERTS

- 80 **PAGOTO – 5,50**
3 Kugeln Eis^P nach Wahl mit Sahne^P und Streuselⁿ
(Vanille, Schokolade, Erdbeere)
3 ice cream scoops of your choice with cream and sprinkles
(vanilla, chocolate, strawberry)
- 81 **LOUKOUMADES ME MELI – 7,00**
Ausgebackene Hefeteigbällchen^{D, G} mit Honig und Walnüssen^H
Fried donut hole balls with honey and walnuts
- 82 **JAOURTI ME MELI KAI KARYDIA – 7,00**
Joghurt^P griechische Art mit Honig und Walnüssen^H
Yogurt greek style with honey and walnuts

Pota

Getränke

Beverages

Alkoholfrei / non alcoholic

Griechisches Mineralwasser

Greek sparkling water

0,33l 3,00

0,75l 6,50

Griechisches stilles Wasser

Greek still water

0,33l 3,00

0,75l 6,50

Coca-Cola^{P,W} / Coca-Cola Zero^{P,Q,W}

0,2l 3,00

0,4l 4,50

Fanta^P / Sprite / Spezi^{P,W}

0,2l 3,00

0,4l 4,50

Apfelsaft / Traubensaft / Ananassaft

Orangensaft / Maracujasaft

0,2l 3,00

0,4l 4,80

Saftschorle

0,2l 2,50

0,4l 4,00

KiBa^P

0,2l 3,80

0,4l 5,50

Bitter Lemon^V

0,2l 3,50

0,4l 4,80

Ginger Ale^V

0,2l 3,50

Malzbier^P

0,33l 3,50

Pota

Getränke

Beverages



AKROPOLIS
GREEK RESTAURANT

Biere & Apfelwein / Beers & Apple Cider

Krombacher Pils^D

0,3l 3,50

0,4l 4,50

0,5l 5,50

Krombacher Alkoholfrei^D

0,33l 3,50

Starnberger Helles^D

0,3l 4,00

0,5l 5,50

Krombacher Weizen^D

0,5l 5,90

Krombacher Weizen^D Dunkel

0,5l 5,90

Krombacher Weizen^D alkoholfrei

0,5l 5,90

Paulaner Kristall Weizen^D

0,5l 5,90

Apfelwein^{AA}/Apple Cider

0,25l 3,00

0,5l 4,50

Sekt^{AA}

Piccolo 0,2l 9,00

Flasche 0,75l 27,50

Pota

Getränke

Beverages

Aperitifs & Digestifs

Ouzo Plomari
2cl 3,00

Tsipouro Mavro Rodo
2cl 4,00

Metaxa*****
2cl 4,50

Metaxa*****
2cl 6,50

Metaxa Keramik Privat Reserva
2cl 8,50

Jägermeister^R, Ramazzotti^R, Averna^R
2cl 3,50

Haselnusslikör, Baileys^{R,G}
2cl 3,50

Johnny Walker Black
2cl 5,50

Jack Daniel's
2cl 5,00

Amaretto^R
2cl 4,00

Williams Birne^{P,R}
2cl 4,80

Asbach Uralt
2cl 4,0
Hütchen 4,50

Belvedere Vodka
2cl 6,50

Pota

Getränke

Beverages



Aperitifs & Digestifs

Lillet Wildberry^{P,R}
0,2l 8,50

Hugo^{P,R}
0,2l 8,50

Aperol Spritz
0,2l 8,50

Longdrinks

Campari Soda
0,2l 8,50

Campari Orange^{R,V}
0,2l 8,50

Bacardi Cola^{P,Q,R,W}
0,2l 8,50

Grace Tonic (Greek Gin)^{P,R}
0,2l 10,00

Gin Botanicum mit Tonic^{P,R}
0,4l 12,00

Warme Getränke / Hot Drinks

Espresso^W – 2,50

Cappuccino^{G,W} – 3,50

Latte Macchiato^{G,W} – 3,80

Café Crema^{G,W} – 3,00

Griechischer Mokka^W / Greek Mocca – 3,00

Heiße Schokolade^G / Hot Chocolate – 3,50

Tee / Tea – 2,50

Pota

Getränke

Beverages



Cocktails

Alkoholfrei / non alcoholic

Greek Kiss ^{G,O,P,R} – 8,50

Sahne, Ananassaft, Grenadine, Kokossyrup
Cream, pineapple juice, grenadine, coconut syrup

Mykonos by night ^{O,P,R} – 8,50

Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft,
Limettensaft, Maracujasaft, Grenadine
Orange juice, pineapple juice, lemon juice, lime
juice, maracuja juice, grenadine

Ipanema ^{O,P,R} – 8,50

Ginger Ale, Limettensaft, Limette, Brauner
Rohrzucker
Ginger Ale, Lime Juice, Lime, Brown Sugar

Mit Alkohol / With Alcohol

Pina Colada ^{G,O,P,R} – 12,50

Weißer Rum, Sahne, Ananassaft, Grenadine,
Kokossyrup
White rum, Cream, pineapple juice, grenadine,
coconut syrup

Caipirinha ^{O,P,R} – 12,50

Cachaca, Limette, Brauner Rohrzucker
Cachaca, Lime, brown sugar

Mojito ^{O,P,R} – 12,50

Weißer Rum, Limette, Minze, Brauner Rohrzucker,
Mineralwasser
White rum, lime, mint, brown sugar, sparkling
water

Pota

Getränke

Beverages

Wein / Wine

Avantis Estate (Asyrtiko) ^{AA}

Weiß, trocken

White, dry

0,2l	6,50
0,75l	21,50

Alpha Malagouzia ^{AA}

Weiß, trocken

White, dry

0,2l	7,50
0,75l	25,00

Zacharias Chardonnay ^{AA}

Weiß, trocken

White, dry

0,2l	7,50
0,75l	25,00

Weißwein ^{AA} (Griechenland)

Weiß, halbtrocken

White, semi-dry

0,2l	6,00
0,5l	14,00

Imiglykos ^{AA}

Weiß, lieblich

White, off-dry

0,2l	6,00
0,5l	14,00

Samos ^{AA}

Weiß, Likörwein

White, Fortified Wine

0,2l	6,50
------	------

Retsina ^{AA}

Griechischer Harzwein

Greek resin wine

0,2l	4,00
0,5l	10,50

Weißweinschorle ^{AA}

White wine with water

0,4l	6,00
------	------

Pota

Getränke

Beverages

Wein / Wine

Mega Spileo Cuvee ^{AA}

Rot, trocken

Red, dry

0,2l	8,50
0,75l	28,00

Landidis Nemea ^{AA}

Rot, trocken

Red, dry

0,2l	7,50
0,75l	25,00

Rotwein ^{AA} (Griechenland)

Rot, halbtrocken

Red, semi-dry

0,2l	6,00
0,5l	14,00

Imiglykos ^{AA}

Rot, lieblich

Red, off-dry

0,2l	6,00
0,5l	14,00

Mavro Dafni ^{AA}

Rot, Likörwein

Red, fortified wine

0,2l	6,50
------	------

Rosé Akakies ^{AA}

Rosé, trocken

Rosé, dry

0,2l	6,50
0,75l	21,50

Tselepos Gris de Nuit Rosé ^{AA}

Rosé, trocken

Rosé, dry

0,2l	7,50
0,75l	25,00

Pota

Getränke

Beverages



Flaschen Wein / Bottled Wine

Gerovasilou Malagouzia ^{AA}

Weiß, trocken

White, dry

0,75l

30,00

Thema Pavlidis ^{AA}

Weiß, trocken

White, dry

0,75l

35,00

Biblia Chora ^{AA}

Weiß, trocken

White, dry

0,75l

35,00

Biblia Chora Ovilos ^{AA}

Weiß, trocken

White, dry

0,75l

48,00

Pota

Getränke

Beverages

Flaschen Wein / Bottled Wine

Biblia Chora ^{AA}

Rot, trocken

Red, dry

0,75l

35,00

Thema Pavlidis ^{AA}

Rot, trocken

Red, dry

0,75l

35,00

Pavlidis Tempranillo ^{AA}

Rot, trocken

Red, dry

0,75l

38,00

Biblia Chora Ovilos ^{AA}

Rot, trocken

Red, dry

0,75l

48,00

Auch für unsere Gäste, die von Allergien betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen nach der EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMV) verwendeten allergenen Zutaten.

ZEICHENERKLÄRUNG ALLERGENE

- A. Eier/-Erzeugnisse
- B. Erdnüsse/-Erzeugnisse
- C. Fisch/-Erzeugnisse
- D. Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse
- E. Krebstiere/-Erzeugnisse
- F. Lupine/-Erzeugnisse
- G. Milch/-Erzeugnisse
- H. Schalenfrüchte (Nüsse) /-Erzeugnisse
- I. Schwefeldioxid/ Sulfite
- J. Sellerie/-Erzeugnisse
- K. Senf/-Erzeugnisse
- L. Sesam/-Erzeugnisse
- M. Soja/-Erzeugnisse
- N. Weichtiere/-Erzeugnisse

ZEICHENERKLÄRUNG ZUSATZSTOFFE

- O. Mit Konservierungsstoff
- P. Mit Farbstoff
- Q. Mit Süßungsmittel
- R. Mit Geschmacksverstärker
- S. Mit Antioxidationsmittel
- T. Mit Phosphat
- U. Geschwefelt
- V. Chininhaltig
- W. Coffeinhaltig
- X. Eisensalze
- Y. Gewachst
- Z. Gentechnik
- AA. Enthält Sulfite

Alle abgebildeten Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, sowie dem Bedienungsgeld.