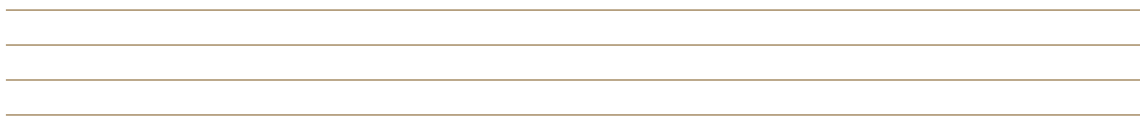




# METROPOLIS

• ROOF GARDEN •

• *Menu* •



• ΟΡΕΚΤΙΚΑ - ΣΑΛΑΤΕΣ •

*Appetizers - Salads*

- Φρέσκο μαριναρισμένο ψάρι ημέρας (ceviche) **24**  
με spicy dressing αμυγδάλου, πίκλα κρεμμύδι,  
σαγκουίνι, λάδι κόλιανδρου, βότανα, καβουρδισμένο  
αμύγδαλο και αυγά ρέγκας  
*Ceviche with spicy almond dressing, pickled onion,  
sanguine, coriander, roasted almonds and herring eggs*
- Τόνος\* Ταρτάρ με τραγανή κινόα, φύτρες φασολιού **22**  
και τσίπουρο bloody marry dressing  
*Tuna\* Tartar with crispy quinoa, bean sprouts and  
bloody mary dressing with Greek 'tsipouro'*
- Χτένια σωτέ με σαλάτα από φακές beluga, **26**  
κρέμα ταραμά με μυρωδικά, τσιπς ρυζιού  
και γαλάκτωμα καρύδας  
*Sauteed scallops with beluga lentils, egg fish roe  
with herbs, rise chips and coconut infused*
- Φρέσκια Ελληνική μπουράτα με παντζάρια, **20**  
φουντούκια και κυδώνια  
*Fresh Greek burrata, with beetroots, walnuts and quince*
- Ελληνική σαλάτα με dressing από καψαλισμένες **18**  
πιπεριές Φλωρίνης, μαλακή φέτα Τριπόλεως και χαρούπι  
*Greek salad with roasted peppers dressing,  
soft feta cheese from Tripoli and carob*
- Καρπάτσιο μόσχου με πετιμέζι, κρέμα καπνιστής **24**  
μελιτζάνας, κέτσαπ από ψητές ντομάτες, παστέλι  
σουσάμι με θυμάρι και custard από γραβιέρα Νάξου  
*Beef carpaccio with grape syrup, eggplant smoked cream,  
ketchup with grilled tomatoes, custard with Greek cheese  
from naxos and sesame touile*

• ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ •

*Pasta - Risotto*

- Σουπιά\* ψητή, με ριζότο σπανάκι, μαύρο σκόρδο και beurre blanc εσπεριδοειδών **26**  
*Roasted cuttlefish\*, with spinach risotto, black garlic and citrus buerre blanc*
- Ραβιόλι με ραγού μόσχου σε κρέμα από αγκινάρα Ιεροσολύμων, καψαλισμένα κρεμμύδια και λάδι πράσου **26**  
*Beef ragout ravioli with Jerusalem artichoke cream roasted onions, and leek oil*
- Φρέσκο λιγκουίνι με καπνιστό χέλι Άρτας μαγειρεμένο σε ζωμό από όστρακα, μάραθο και ψητό βασιλομανίταρο **28**  
*Fresh linguini with smoked eel from Arta, shells jus, fennel, and grilled king oyster mushroom*
- Αστακός\* με χειροποίητο κριθαράκι Ταυγέτου, φρέσκια τρούφα και κουνουπίδι **48**  
*Lobster\* with fresh orzo pasta, fresh truffle and cauliflower*

○

○

• ΨΑΡΙ •

*Fish*

- Ελληνική φρέσκια γλώσσα με άγρια χόρτα φρικασέ **44**  
*Greek fresh sole with wild greens fricassee*
- Ελληνική φρέσκια σφυρίδα με πουρέ από καψαλισμένο μπρόκολο, κους κους κουνουπίδι και ολλανδέζ μάραθο **42**  
*Greek fresh grouper with roasted broccoli puree, cauliflower cous cous and hollandaise fennel*
- Φρέσκο φαγκρί με ρεβυθάδα **40**  
*Fresh sea bream with chickpea stew*

• ΚΡΕΑΣ •

*Meat*

- Μοσχαρίσιο φιλέτο με πουρέ μαιντανόριζας, κροκέτα μουσακά, ψητά καρότα, κέτσαπ από λιαστή ντομάτα και σάλτσα κόκκινου κρασιού **45**  
*Beef fillet with parsley root puree, moussaka croquette, baby carrots, sundried tomato ketchup and red wine sauce*
- Βιολογικό ελληνικό χοιρινό με πουρέ από φασόλια Πρεσπών, τραγανή τερίνα πατάτας, αφρό από τυράκι Μετσόβου και σάλτσα κόκκινου κρασιού με ψητά μήλα **36**  
*Greek bio pork with bean puree, crispy potato terrine, Greek smoked cheese from Metsovo and red wine sauce with apples*
- Βιολογικό στήθος κοτόπουλο\* με καλαμπόκι και άγρια μανιτάρια **26**  
*Corn fed chicken\* breast with corn and mushrooms*
- Ελληνικό αρνάκι σιγομαγειρεμένο, με πουρέ από χειμωνιάτικες ρίζες, κρέμα από μελιτζάνες ιμαμ και γυαλί πατάτας **38**  
*Slow cooked Greek lamb with roots puree, crispy potatoes and eggplant cream*

• ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ •

Desserts

- Εκμέκ τσουρέκι με άρωμα μαστίχας και παγωτό καϊμάκι **12**  
*Ekmek pastry with mastic and kaimaki ice cream*
- Μπουγάτσα με κρέμα κολοκύθας, τραγανά φύλλα και παγωτό κανέλας **12**  
*Mougatsa with butterscotch pumpkin and cinnamon ice cream*
- Εξωτικό cheesecake με μάνγκο σως και παγωτό με φρούτα του πάθους **12**  
*Exotic cheesecake with mango sauce and passion fruit ice cream*
- Τριλογία σοκολάτας Valrhona **12**  
Μούς bitter σοκολάτας με σαντιγύ λευκής σοκολάτας, αλμυρή καραμέλα και παγωτό σοκολάτας γάλακτος  
*Valrhona chocolate trilogy*  
*Bitter chocolate mousse with white chocolate chantilly, salted caramel and chocolate ice cream*
- Vegan cremeux bitter σοκολάτας με κόκκινα βατόμουρα,  **12**  
πραλίνα ξηρών καρπών και παγωτό καρύδα lime  
*Vegan bitter chocolate cremeux with red berries, praline and coconut-lime ice cream*
- Φρέσκα φρούτα εποχής **12**  
*Seasonal fresh fruits*
- Παγωτό η σορμπέ **12**  
*Ice cream or sorbet*

Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο Ελληνικό ελαιόλαδο σε όλα τα πιάτα  
*We use extra virgin Greek olive oil in all our dishes*

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)  
*Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)*

Τιμές σε € συμπεριλαμβανομένων όλων των νομίμων επιβαρύνσεων.  
*Prices in € all legal taxes inclusive.*

Το ξενοδοχείο υποχρεούται σε έκδοση λιανικών αποδείξεων  
*The hotel must issue receipts for all purchases*

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας  
*Questionnaires are available at the door*

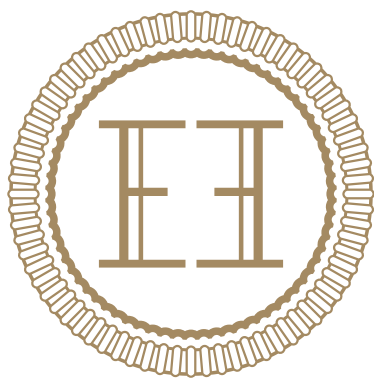
Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι κάποια από τα προϊόντα μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή άλλα κοινά αλλεργιογόνα. Αν έχετε κάποια ευαισθησία παρακαλώ απευθυνθείτε στο προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας βοηθήσει.  
*Please note that some of these products may contain nuts or other common allergens. If you have any food issues please ask our staff who will only be too pleased to help.*



\*προϊόν βαθιάς κατάψυξης  
*\*frozen*



για χορτοφάγους  
*vegetarian / vegan*





ELECTRA

• HOTELS & RESORTS •

—  
[www.electrahotels.gr](http://www.electrahotels.gr)