

# MENU

## ΜΕΤΡΟΠΟΛΙΣ

• ROOF GARDEN •

### Appetizers & Salads / Ορεκτικά & Σαλάτες

Ελληνικό μπλε καβούρι σε τάρτα με θυμάρι, φάβα Σχοινούσας, Τηνιακή λούζα, ρέβα και αρώματα εσπεριδοειδών **30**  
Greek blue crab tart, fava beans from Schinoussa, louza from Tinos, turnip and citrus dressing

Φρέσκο μαριναρισμένο ψάρι ημέρας (ceviche) με spicy dressing αμυγδάλου, πίκλα κρεμμύδι, πεπόνι, λάδι κόλιανδρου, βότανα, καβουρδισμένο αμύγδαλο και αυγά ρέγκας **20**  
Ceviche with spicy almond dressing, pickled onion, melon, coriander and herring eggs

Τόνος\* Ταρτάρ με τραγανή κινόα, και bloody marry dressing με τσίπουρο **20**  
Tuna\* tartar with crispy quinoa, and bloody mary dressing with Greek 'tsipouro'

Χτένια σωτέ με σαλάτα από φακές beluga, κρέμα ταραμά με αρωματικά, τσιπς ρυζιού και αυγοτάραχο **26**  
Sautéed scallops with beluga lentils, egg fish roe with herbs, rise chips with bottarga

Φρέσκια Ελληνική μπουράτα με παντζάρια, ψητά ροδάκινα, φουντούκια και dressing από ροδάκινο **18**  
Fresh Greek burrata, with beetroots, roasted peaches, hazelnuts and peach dressing

Ελληνική σαλάτα με dressing από καψαλισμένες πιπεριές, Φλωρίνης, μαλακή φέτα Τριπόλεως και παξιμάδι από χαρούπι **18**  
Greek salad with roasted peppers dressing, soft feta cheese from Tripoli and carob rusk

### Ζυμαρικά / Pasta & Risotto

Χειροποίητες χυλοπίτες Μεσσηνίας με μοσχαρίσιο ραγού και καπνιστό τυρί Μετσόβου **22**  
Homemade pasta from Messenia, with beef ragu and smoked local cheese from Metsovo

Σουπιά\* ψητή με ριζότο σπανάκι, μαύρο σκόρδο και εσπεριδοειδή **26**  
Roasted Cuttlefish\*, with spinach risotto, black garlic and citrus

Ραβιόλι γαρίδας/καραβίδας μαγειρεμένο σε ζωμό από όστρακα με φρέσκα μυρωδικά και λάδι αστακού **26**  
Shrimp and crayfish ravioli with lobster oil cooked into seafood broth

Αστακός\* με χειροποίητο κριθαράκι Ταύγету, καλοκαιρινή τρούφα, κουνουπίδι και κούμ κουάτ **40**  
Lobster\* with fresh orzo pasta, summer truffle, cauliflower and kumquat

### Ψάρι / Fish

Ελληνική φρέσκια σφυρίδα με πουρέ από καψαλιστό μπρόκολο, hollandaise μάραθου και κούς κούς κουνουπίδι **40**  
Greek fresh grouper with roasted broccoli puree, fennel hollandaise and cauliflower

Φρέσκια γλώσσα Εύβοιας με άγρια χόρτα φρικασέ και χαβιάρι από την Άρτα **44**  
Fresh Euboean sole, wild greens fricasse and Arta caviar

Ψάρι ημέρας με φρέσκια ντομάτα, καλοκαιρινά λαχανικά και ελιές **38**  
Fish of the day with fresh tomato, summer vegetables and olives

### Κρέας / Meat

Μοσχαρίσιο φιλέτο με πουρέ μαιντανόριζας, κροκέτα μουσακά, ψητά καρότα, κέτσαπ από λιαστή ντομάτα και σάλτσα κρασιού **45**  
Beef fillet with parsley root puree, moussaka croquette, baby carrots and sundried tomato ketchup

Ιβηρικό χοιρινό με πουρέ από πατάτες γιαχνί, chutney μελιτζάνας, custard από τυράκι Τήνου και τραγανή τερίνα πατάτας **34**  
Slow cooked iberiko pork, stewed mash potato, eggplant chutney, Tinos cheese custard and crispy potato

Βιολογικό στήθος κοτόπουλο με καλαμπόκι και άγρια μανιτάρια **26**  
Bio chicken fillet, grilled corn and wild mushrooms

Ελληνικό αρνάκι σιγομαγειρεμένο, πουρέ από ριγανάτες πατάτες φούρνου, πιπεριά Φλωρίνης και μανούρα Σίφνου **36**  
Slow cooked Greek lamb, potato puree with herbs, pepper from Florina and local manoura cheese from Sifnos



ELECTRA  
METROPOLIS  
• ATHENS •

# MENU

## ΜΕΤΡΟΠΟΛΙΣ

• ROOF GARDEN •

### Επιδόρπια / Desserts

|  |    |
|--|----|
| Εκμέκ τσουρέκι με άρωμα μαστίχας και παγωτό καϊμάκι<br>Ekmek pastry with mastic and kaimaki ice cream  | 12 |
| Namelaka λευκής σοκολάτας αρωματισμένη με βασιλικό, κονσομέ φράουλας και σορμπέ γιαούρτι<br>White chocolate namelaka with basil, strawberry consommé and yoghurt sorbet    | 12 |
| Sugar free cheesecake  | 12 |
| Crèmeux bitter σοκολάτας με κόκκινα βατόμουρα πραλίνα ξηρών καρπών και παγωτό καρύδα lime<br>Bitter chocolate cremeux with red berries, praline and coconut-lime ice cream | 12 |
| Γλυκό ημέρας<br>Dessert of the day   | 12 |
| Κομμένα φρούτα εποχής<br>Seasonal fresh fruits   | 12 |
| Παγωτό η σορμπέ<br>Ice cream or sorbet   | 12 |

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*