

ELECTRA METROPOLIS

• ATHENS •



13:00 - 17:00

Christmas Day Buffet

120€ κατ' άτομο / 60€ για παιδιά (5-11 ετών)

120€ per person / 60€ for kids (5-11 y.o.)

Για να κάνετε κράτηση, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας / For reservations please contact us

T: (+30) 214 1006 200 E: emmaitre@electrahotels.com

METROPOLIS

• ROOF GARDEN •



Christmas Day Buffet

Ποικιλία από ελληνικά τυριά και αλλαντικά
Selection of Greek cheese and cold cuts

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, τυροκαυτερή με κοπανιστή Μυκόνου και τραγανά πιτάκια
Smoked eggplant salad, spicy cheese mousse with local cheese from Mykonos and pitta bread

Χριστουγεννιάτικη σαλάτα με λάχανο, ρόδι, κράνμπερι, σταφίδες και dressing με εσπεριδοειδή
Christmas salad with cabbage, pomegranate, cranberry, raisings and citrus dressing

Σαλάτα με πολύχρωμα τοματίνια, παξιμάδι χαρούπι, κατσικίσιο τυρί και μαυροκούκι
Cherry tomatoes salad with carob rusk, goat cheese and black sesame

Πράσινη σαλάτα με αντίδι, καρύδια, αχλάδι και blue cheese
Green salad with walnuts, pear and blue cheese

Σαλάτα λαχανικών με καπνιστό ζαμπόν και μαγιονέζα κουρκουμά
Veggie salad with smoked ham and cumin mayo

Ρόκα με αποξηραμένα φρούτα, κάσιους, γραβιέρα Κρήτης, κερκυραϊκή κόπα και dressing από παλαιωμένο ξύδι βαλσάμικο
Rucola salad with dried fruits, cashews, gruyere cheese from Crete, smoked copa from Corfu and aged balsamic dressing

Φουά γκρα με μαρμελάδα κυδώνι σε μπρουσκέτα
Crispy bruschetta with foie gras and quince chutney

Καρπάτσιο από φιλέτο μόσχου, με ψητά κίτρινα παντζάρια και κρεμά αγριοράπανο
Black Angus beef carpaccio with baked yellow beetroots and horse radish cream

Χειροποίητη κρεατόπιτα με τραγανό φύλλο και σουσάμι
Handmade meat pie with sesame

Σούπα από γλυκοπατάτα με ελαφρύ άρωμα εσπεριδοειδών
Sweet potato soup with mild citrus flavors

Live Cooking

Ριζότο με αγκινάρα Ιερουσαλίμ, άγρια μανιτάρια και φρέσκια τρούφα
Risotto with topinambur, wild mushrooms and fresh truffle

Παραδοσιακή γαλοπούλα με γέμιση
Traditional Christmas stuffing turkey

Σιγομαγειρεμένα μάγουλα μόσχου, σάλτσα με αποξηραμένα φρούτα και πουρές πατάτας
Slow cooked beef cheeks with dried fruits sauce and potato puree

Χοιρινό κότσι με σάλτσα από ψητά μήλα και σελινόριζα
Pork shank with apple sauce and celeriac

Φαγκρί με λαδολέμονο αβοκάντο
Sea bream with avocado lemon sauce

Γλυκόξινες γαρίδες
Sweet and sour prawns

Λαζάνια με ραγού μόσχου, άγρια μανιτάρια και μπεσαμέλ αρωματισμένη με τρούφα
Beef ragu lasagna with wild mushrooms and truffle bechamel

Hot dog με λουκάνικο Δράμας, καραμελωμένο κρεμμύδι και μαρμελάδα ντομάτας
Hot dog with Greek sausage from Drama, caramelized onions and tomato marmalade

Πατάτες νέας σοδιάς στον φούρνο με αρωματικά
Baby potatoes in the oven with herbs

Λαχανικά στη σάρα με dressing από οξύμελι
Roasted vegetables with grape-honey dressing

Πουρές γλυκοπατάτας
Sweet potato puree

DESSERTS

Μους Βανίλιας cremeux με yuzu μανταρινί, μαρμελάδα εσπεριδοειδών με μπαχαρικά,
μπισκούι αμυγδάλου και τραγανή βάση
Vanilla mousse with mandarin and yuzu cremeux, citrus marmalade with spices and almond biscuit

Black forest tart με κρέμα σοκολάτας, μαυροκέρασο και σαντιγί βανίλιας
Black forest tart with chocolate cream, black cherry and vanilla whipped cream

Μους gingerbread με μπισκότο, σοκολάτα γάλακτος και κόκκινα βατόμουρα
Gingerbread mousse with biscuit, milk chocolate and red berries

Μους bitter σοκολάτας Valrhona με γιασεμί και νότες λεμονιού
Bitter chocolate mousse Valrhona with jasmine and lemon

Mont blanc με καραμελωμένα αχλάδια, κρέμα κάστανο και σαντιγί
Mont blanc with caramelized pear, chestnut cream and whipped cream

Σοκολατένιο εκλέρ με σοκολάτα Valrhona
Ekler with chocolate Valrhona

✦ Merry Christmas ✦

• Experience Pure Greek Hospitality •