

13:00 - 16:30

**ΚΥΡΙΑΚΑΤΙΚΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ**

Στρώσιμο τραπέζιού με κόκκινα αυγά και πασχαλινή κουλούρα

**EASTER BUFFET**

Table set up with red eggs and Easter traditional 'kouloura'



HAPPY  
*Easter*



EASTER BUFFET

BY

METROPOLIS

• ROOF GARDEN •



# EASTER BUFFET

BY

## METROPOLIS

• ROOF GARDEN •

**Προζυμένιο ψωμί στην σάρα με ελαιόλαδο, χονδρό αλάτι  
και φρέσκια ρίγανη**

Sourdough grilled bread with virgin olive oil, salt and oregano

**Ποικιλία από ελληνικά τυριά και λαγάγια Μάνης**

Variety of Greek cheese and traditional 'lalagia' breadsticks  
from Mani

**Τυροκαυτερή με κοπανιστή Μυκόνου και μπούκοβο**

Spicy cream cheese with 'kopanisti' cheese from Mykonos

**Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα**

Smoked eggplant salad

**Ελληνική σαλάτα με φέτα, παξιμάδια Κρήτης  
και καψαλισμένη πιπεριά φλωρίνης**

Greek salad with feta cheese, Cretan rusks and peppers  
from Florina

**Παντζαροσαλάτα με ανθότυρο, καραμελωμένα καρύδια  
και ντρέσινγκ από εσπεριδοειδή**

Beetroot salad with soft cheese from Crete,  
caramelized walnuts and citrus dressing

**Ρόκα με προσούτο προβατίνας, γραβιέρα με τρούφα  
και παλαιωμένο ξύδι βαλσάμικο**

Arugula salad with Greek prosciutto, gruyere with truffle  
and balsamic dressing

**Σαλάτα με ζυμαρικά, σύγκλινο Μάνης και γραβιέρα Κρήτης**

Pasta salad with "Sygolino" smoked pork from Mani and  
gruyere cheese from Crete

**Σουφλοτυρόπιτα με φέτα Τριπόλεως  
και τραγανό φύλλο βέργας**

Handmade cheese pie

**Κοτόπιτα με κασέρι και μυρωδικά**

Handmade chicken pie

**Καλτσούνια Κρήτης με μέλι**

Mini traditional cheese pie from Crete, with honey

**Παραδοσιακή μαγειρίτσα**

Traditional "mageiritsa"

**Αρνάκι ψητό**

Grilled lamb in the oven

**Παραδοσιακό κοκορέτσι στην λαδόκολλα**  
Traditional oven roasted “kokoretsi”

**Χοιρινό μπούτι ψητό με πράσο**  
Pork cooked with leeks

**Κόκορας με κυλοπίτες και ξερή μυζήθρα**  
Rooster with traditional pasta and Greek “mitzithra” cheese

**Ριγανάτες πατάτες φούρνου**  
Potatoes in the oven with lemon and oregano

**Ρύζι με λαχανικά και φρέσκα μυρωδικά**  
Rice with vegetables and herbs

**Ψητά λαχανικά**  
Grilled vegetables

#### **ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERT**

**Παραδοσιακό γαλακτοπούρεκο**  
Traditional “galaktoboureko” - filo pastry

**Προφιτερόλ**  
Profiterole

**Τάρτα λεμόνι**  
Lemon tart

**Σου με φιστίκι Αιγίνης και φρούτα του δάσους**  
Choux buns with pistachio and forest fruits

**Εκμέκ αρωματισμένο με μαστίχα**  
Ekmek with mastic flavor



**ELECTRA METROPOLIS**  
• ATHENS •

**Τιμή κατ' άτομο: 90€ / Price per person: 90€**  
Για παιδιά από 5-12: 45€ / For kids from 5-12: 45€

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

**T: (+30) 214 1006 200 E: [emaitre@electrahoteles.com](mailto:emaitre@electrahoteles.com)**