



Festive Menus
METROPOLIS
• ROOF GARDEN •

Για να κάνετε κράτηση, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας
For reservations please contact us
T: (+30) 214 1006 200 E: emrestaurant@electrahotels.com

METROPOLIS

• ROOF GARDEN •

Christmas Eve Dinner

December 24th, 2024 | 20:00 - 1:00

Amuse Bouche

Πίτα με Χριστουγεννιάτικη γέμιση συνοδεία σαμπάνιας Ernest Berat
Pie with Christmas stuffing accompanied with Ernest Berat champagne

Κρεμέ από τυράκι Τήνου, σαλάτα με κολοκύθα,
παντζάρι σε πίκλα και ιταλική τρούφα
Crèmeux with soft Tinos cheese, pumpkin salad
with pickled beetroot and Italian truffle

Γαρίδα Carabineros, ψητό μαρούλι, μαγιονέζα yuzu, χαβιάρι,
κονσομέ ξινόμηλου με σέλερι και τσίλι
Carabineros shrimp, grilled baby gem, yuzu mayonnaise, caviar,
green apple consomme with celery and chili

Σορμπέ ιβίσκου με αχλάδι
Hibiscus and pear sorbet

Στήθος πάπιας, λάχανο μπρεζέ, εκραζέ ρίζες λαχανικών
με κάστανο και σάλτσα από ρόδι και ψητό αχλάδι
Duck breast, braised cabbage, smashed roots
with chestnut, pear and pomegranate sauce

Rib eye Black Angus εκτροφής 150 ημερών, μουσελίνα πατάτας,
ταρτάρ σπαραγγιού με κράνα, αμύγδαλο, σάλτσα κρασιού
150-day grain-fed Black Angus rib eye, potato mousseline,
asparagus tartar with cranberries, almond, red wine sauce

Χριστουγεννιάτικος κορμός
Μους κάστανο, σάλτσα από μαύρα μούρα,
κρεμέ σοκολάτας και παγωτό βανίλια με παλαιωμένο ρούμι
Chestnut yule log
Chestnut mousse, black currant compote,
chocolate crèmeux, vanilla and aged rum ice cream

Migniardises

Άσπρος Λαγός, Οινοποιείο Δουλουφάκης, Βιδιανό, Π.Γ.Ε Κρήτη
White Rabbit, Douloufakis Winery, Vidiano, P.G.I. Crete

Ήδυσμα Δρυός, Κτήμα Τέχνη Οίνου, Merlot, Π.Γ.Ε. Δράμα
Idisma Drios, Wine Art Estate, Merlot, P.G.I. Drama

Το δείπνο συνοδεύεται από ζωντανή μουσική. The dinner is accompanied by live music.
250€ κατ' άτομο | 100€ για παιδιά (5-11 ετών). 250€ per person | 100€ for kids (5-11 y.o.).

METROPOLIS

• ROOF GARDEN •

Christmas Day Buffet

December 25th, 2024 | 13:00 - 17:00

Ποικιλία ελληνικών τυριών κι αλλαντικών
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 crunchy pita bread

**Χριστουγεννιάτικη σαλάτα με λάχανο, ρόδι,
κράνα, σταφίδες και dressing με εσπεριδοειδή**
Christmas salad with cabbage, pomegranate,
cranberry, raisins and citrus dressing

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

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

Σαλάτα λαχανικών με καπνιστό ζαμπόν και μαγιονέζα κουρκουμά
Veggie salad with smoked ham and turmeric mayonnaise

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

Φουά γκρα με μαρμελάδα κυδώνι σε τραγανή μπρουσκέτα
Foie gras with quince chutney on crispy bruschetta

**Καρπάτσιο μόσχου Black Angus,
ψητά κίτρινα παντζάρια και κρέμα αγριοράπανο**
Black Angus beef carpaccio,
roasted yellow beetroots and horseradish cream

Χειροποίητη κρεατόπιτα με τραγανό φύλλο και σουσάμι
Handmade savory meat pie with crispy pastry and sesame

Σούπα γλυκοπατάτας με ελαφρύ άρωμα εσπεριδοειδών
Sweet potato soup with citrus essence

Live Cooking

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

Παραδοσιακή γαλοπούλα με την γέμιση
Traditional Christmas stuffed turkey

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

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 chutney

Πατάτες baby στον φούρνο με μυρωδικά
Oven-roasted baby potatoes with herbs

Λαχανικά στην σχάρα με dressing από οξύμελι
Grilled vegetables with grape-honey dressing

Πουρές γλυκοπατάτας
Sweet potato purée

Desserts

Τιραμισού με κρεμέ καραμέλα και καφέ
Tiramisu with coffee and caramel crèmeux

**Μπλακ φορεστ με σαντιγί, βύσσινα
και κουβερτούρα Valrhona**
Black forest with chantilly, sour cherries
and Valrhona bitter chocolate

Μους φράουλας και απαλό κέικ φιστίκι
Strawberry mousse and pistachio sponge cake

**Σοκολατένιος κορμός
με μους σοκολάτας & κέικ σοκολάτας Βιενουά**
Bitter chocolate yule log
with chocolate mousse ganache & Viennese chocolate cake

**Μους καραμέλας αρωματισμένη με λεμόνι
και μαύρα βατόμουρα**
Caramel mousse with lemon
and blackberry compôte

**Τσίζκεϊκ με μαρμελάδα πορτοκάλι
και κάστανο σε βάση από μπισκότο κανέλας**
Cheesecake with gingerbread cookie base,
orange jam and chestnuts



Το γεύμα συνοδεύεται από ζωντανή μουσική. The lunch is accompanied by live music.
140€ κατ' άτομο | 70€ για παιδιά (5-11 ετών). 140€ per person | 70€ for kids (5-11 y.o.)

METROPOLIS

• ROOF GARDEN •

New Year's Eve Dinner

December 31st, 2024 | 20:30 - 1:00

Bites & Bubbles

Canapés accompanied with Pierre Gimonnet 1er Cru Champagne

Αρωματικό brioche με βούτυρο και αυγοτάραχο

Aromatic brioche bun with butter and bottarga

Σούπα από λευκά σπαράγγια, φουά γκρά και crumble φουντουκιού

White asparagus soup, foie gras and hazelnut crumble

Ραβιόλι φρέσκου αστακού με χαβιάρι Ossetra

σε σάλτσα αγριομάραθου και σελινόριζας

Fresh lobster ravioli with Ossetra caviar

in wild fennel and celeriac sauce

Σορμπέ πρασινο μήλο με Ιαπωνικό βασιλικό

Green apple sorbet with shisho

Ιαπωνικό wagyu A5, πουρές μαιντανόριζας, τραγανό κουνουπίδι με miso,

σάλτσα από παλαιωμένο κόκκινο κρασί και Ιταλική τρούφα Alba

Japanese A5 wagyu, parsnip purée, crunchy cauliflower with miso,

aged red wine sauce and Italian Alba truffle

Φιλέτο Black Angus grain fed, galette άγριων μανιταριών,

πουρέ κολοκύθας, jamon και σάλτσα από κόκκινα φρούτα

Black Angus grain fed fillet, wild mushroom galette,

pumpkin purée, jamon and red fruit sauce

Μους πικρής σοκολάτας Valrhona,

καραμέλα εσπεριδοειδών, crumble κακάο και παγωτό Baileys

Valrhona bitter chocolate mousse,

citrus caramel, cocoa crumble and Baileys ice cream

Migniardises

Σαντορίνη Οινοποιείο Βενετσάνος, Ασσύρτικο , Π.Ο.Π. Σαντορίνη

Santorini, Venetsanos Winery, Assyrtiko, P.D.O. Santorini

Βάλος, Κτήμα Κατσαρού, Ξινόμαυρο, Π.Γ.Ε. Κρασιά

Valos, Katsaros Estate, Xinomavro, P.G.I. Krania

Το δείπνο συνοδεύεται από ζωντανή μουσική. The dinner is accompanied by live music.
400€ κατ' άτομο | 150€ για παιδιά (5-11 ετών). 400€ per person | 150€ for kids (5-11 y.o.).

METROPOLIS

• ROOF GARDEN •

New Year's Day Buffet

January 1st, 2025 | 13:00 - 17:00

Ποικιλία ελληνικών τυριών κι αλλαντικών
Variety of Greek cheese and cold cuts

Χούμους με καψαλισμένο κουκουνάρι
Hummus with roasted pine nuts

**Μους από ελληνικά τυριά με αρωματικά βότανα
και καπνιστή πιπεριά Φλωρίνης**
Greek cheese mousse with aromatic herbs
and smoked Florina red pepper

Σαλάτα αστακού με μαγιονέζα αυγοτάραχο και τартάρ σπαράγγι
Lobster salad with bottarga mayo and asparagus tartar

Βιολογικό Jamon Iberico
με τυράκι Τήνου και μαρμελάδα από λευκά κρεμμυδάκια
Bio Jamon Iberico
with soft cheese from Tinos and white onion chutney

**Πρωτοχρονιάτικη σαλάτα με λάχανο, ρόδι, κουκουνάρι,
πράσινο μήλο και dressing από σταφυλόμελο**
New Years' salad with cabbage, pomegranate, pine nuts,
green apple and grape-honey dressing

**Ανάμεικτη σαλάτα με αποξηραμένα σύκα, ψητή κολοκύθα,
λαδοτύρι Μυτιλήνης και καβουρδισμένο αμύγδαλο**
Mixed salad with dried fig, grilled pumpkin,
cheese from Mytilene and roasted almonds

Σαλάτα κινόα, μαύρες φακές Beluga, καπνιστό χέλι, εσπεριδοειδή και αρωματικά
Quinoa salad with Beluga lentils, smoked eel, citrus and herbs

**Πολύχρωμα παντζάρια με ξινόμηλο,
καραμελωμένο καρύδι και φρούτα του δάσους**
Beetroot salad with sour apple,
caramelized walnuts and forest berries

Τάρτα με άγρια μανιτάρια, τυράκι Τήνου και φρέσκια τρούφα
Wild mushroom tart with cheese from Tinos and fresh truffle

Παραδοσιακά μαραθοπιτάρια
Traditional green pies with fennel

**Πατατοσαλάτα με σινάπι,
απάκι Κρήτης και αρωματικά βότανα**
Potato salad with mustard seeds,
smoked pork from Crete and aromatic herbs

Σούπα από λευκά σπαράγγια
White asparagus soup

**Rib eye black angus με πουρέ μαιντανόριζας
και σάλτσα κρασιού Porto**
Rib eye black angus with parsnip purée
and Porto wine sauce

**Μοσχάρι μπρεζέ με πουρέ μελιτζάνας
και λιαστές ντομάτες**
Braised beef with eggplant purée
and sundried tomatoes

Στήθος πάπιας με πουρέ κολοκύθας και σάλτσα πορτοκάλι
Duck breast with pumpkin purée and orange sauce

**Λαχανοντολμάδες με χοιρινά μάγουλα
και σάλτσα ντομάτας με μάραθο**
Cabbage leaves stuffed with pork cheeks,
tomato and fennel sauce

Αρνάκι με κυδώνια και πετιμέζι
Greek lamb with quince and molasses

Σφυρίδα ψητή με σάλτσα κακαβιά και σαφράν
Greek grouper with kakavia sauce and saffron

Χυλοπίτες με κόκορα κρασάτο και ξερή μυζήθρα Κρήτης
Traditional pasta with rooster in red wine sauce
and dry mizithra cheese from Crete

Sliders με κατσικίσιο τυρί και μπιφτεκάκι Black Angus
Sliders with goat cheese and Black Angus puttie

Αρωματικό ρύζι
Aromatic rice

Πατάτες φούρνου με θυμάρι
Oven-roasted potatoes with thyme

Desserts

**Μους χριστουγεννιάτικου μπισκότου,
κόκκινα βατόμουρα, σοκολάτα γάλακτος**
Gingerbread cookie mousse,
raspberry compôte, milk chocolate cremeux

**Τάρτα Mont Blanc με κρέμα βανίλια,
κάστανο και μαύρο φραγκοστάφυλο**
Mont Blanc tart with vanilla cream,
chestnut and black currants

**Κορμός με φιστίκι, κεράσι αμαρένα,
γιαούρτι και λευκή σοκολάτα**
Pistachio yule log with amarena cherries,
yoghurt and white chocolate

Εξωτική “χιονόμπαλα” με μους βανίλια Μαδαγασκάρης
Exotic “snowball” with Madagascar vanilla mousse

**Μους καραμέλα και σοκολάτα γάλακτος
αρωματισμένη με λάιμ και μπισκουί αμυγδάλου**
Caramel and milk chocolate mousse,
with lime and almond dacquoise

**Σοκολατένιος κορμός
με μους σοκολάτας γάλακτος και κρέμα μπίτερ σοκολάτας**
Double chocolate yule log
with milk chocolate mousse and chocolate bitter cream



Το γεύμα συνοδεύεται από ζωντανή μουσική. The lunch is accompanied by live music.
140€ κατ' άτομο | 70€ για παιδιά (5-11 ετών). 140€ per person | 70€ for kids (5-11 y.o.).



Kids Menu

MEIROPOLIS

• ROOF GARDEN •

METROPOLIS

• ROOF GARDEN •

Christmas Eve Dinner

December 24th, 2024 | 20:00 - 1:00

Σούπα καρότου

Carrot soup

**Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με ρόδι,
κάσιους και ανθότυρο**

Green salad with pomegranate, cashews
and “anthotyro” soft cheese

**Ραβιόλι μπολονέζ με κρέμα παρμεζάνα
και φρέσκια τρούφα**

Ravioli bolognese with parmesan cheese
and fresh truffle

**Χριστουγεννιάτικος κορμός σοκολάτα με
γκανάζ bitter σοκολάτας και παγωτό καραμέλα**
Christmas yule log with bitter chocolate ganache
and caramel ice cream



METROPOLIS

• ROOF GARDEN •

New Year's Eve Dinner

December 31st, 2024 | 20:30 - 1:00

Σούπα κολοκύθας με κατσικίσιο τυρί

Pumpkin soup with goat cheese

Σαλάτα με μπουράτα, τοματίνια και baby ρόκα

Burrata salad with cherry tomato and baby rocket

Φιλετίνια Black Angus με πουρέ πατάτας

και καρότα baby

Black Angus mini fillets with mashed potato
and baby carrots

Μους φράουλας, μαλακό κέικ φιστίκι Αιγίνης

και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Strawberry mouse, sponge cake, pistachio
and Madagascar vanilla ice cream

