

ELECTRA METROPOLIS

• ATHENS •



13:00 - 17:00

New Year's 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 •



New Year's Day Buffet

Ποικιλία από τυριά και αλλαντικά
Selection of 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 ταρτάρ σπαράγγι
Lobster salad with botargo mayo and asparagus tartar

Βιολογικό Jamon Iberico με τυράκι Τήνου και μαρμελάδα από λευκά κρεμμύδια
Jamon Iberico with Greek local cheese from Tinos and white onions marmalade

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

Ανάμεικτη σαλάτα με αποξηραμένα σύκα, ψητή κολοκύθα, λαδοτύρι Μυτιλήνης
και καβουρδισμένα αμύγδαλα
Mixed salad with fig, grilled pumpkin, Greek local cheese from Mytilini and roasted almonds

Σαλάτα κινόα με μαύρη φακή, καπνιστό χέλι, εσπεριδοειδή και αρωματικά
Quinoa salad with black lentil, smoked eel, citrus and herbs

Πολύχρωμα παντζάρια με ξινόμηλο, καραμελωμένα καρύδια και φρούτα του δάσους
Beetroot salad with green apple, caramelized walnuts and forest berries

Τάρτα με άγρια μανιτάρια, τυράκι Τήνου και φρέσκια τρούφα
Wild mushroom tart with Greek 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, smoked pork from Crete and aromatic herbs

Σούπα από λευκά σπαράγγια
White asparagus soup

Rib eye Black Angus με πουρέ μαιντανόριζας και σάλτσα με κρασί porto
Rib eye Black Angus with parsnip puree and sweet red wine sauce

Μοσχάρι μπρεζέ με πουρέ μελιτζάνας και λιαστές ντομάτες
Beef braised with eggplant puree and sundried tomatoes

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

Λαχανοντολμάδες με χοιρινά μάγουλα και σάλτσα ντομάτας με μάραθο
Stuffed cabbage with pork cheeks and tomato sauce with fennel

Αρνάκι με κυδώνια και πετιμέζι
Greek lamb with quince and molasse

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

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

Sliders burgers με κατσικίσιο τυρί και Black Angus
Sliders burgers with Black Angus beef and goat cheese

Αρωματικό ρύζι
Aromatic rice

Πατάτες φούρνου με θυμάρι
Potatoes in the oven with thyme

Desserts

Cappuccino cremeux σε τραγανή βάση φουντούκι και mascarpone μους
Cappuccino cremeux, dulcey coffee on cunchy hazelnut base and coffee mascarpone mousse

Σοκολατένιος κορμός με μους σοκολάτα Valrhona
Chocolate Valrhona yule log with Valrhona chocolate mousse

Μους καραμέλας, κομποτέ μήλο με μπαχαρικά σε τραγανή βάση από μπισκότο gingerbread
Caramel mousse with apple spiced compote on a crunchy gingerbread base

Κρέμα κάστανο με μαύρο φραγκοστάφυλο, σαντιγί βανίλια Μαδαγασκάρης και τραγανή μαρέγκα
Chestnut cream with blackcurrant, Madagascar vanilla whipped cream and crispy meringue

Μους και compote φράουλα σε τραγανή βάση από φιστίκι Αιγίνης
Strawberry mousse on crunchy pistachio biscuit

Κορμός black forest με βύσσινο και μους με kirsch
Black forest yule log with sour cherrie and kirsch mousse

✦ Happy & Prosperous New Year ✦

• Experience Pure Greek Hospitality •