

ELECTRA METROPOLIS

• ATHENS •



20:30 - 1:00

New Year's Eve Menu

350€ κατ' άτομο / 150€ για παιδιά (5-11 ετών)
350€ per person / 150€ 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 •

Welcome Champagne
Taittinger Brut Reserve NV, served with 3 style canapé

Αρωματικό brioche με βούτυρο και κάστανο
Aromatic brioche with butter and chestnut

Σούπα από καπνιστή μαϊντανόριζα, κροκέτα καραβίδας και φρέσκια λευκή τρούφα
Smoked parsnip soup with crispy langoustine croquette and fresh white truffle

Ραβιόλι αστακού με κρέμα από λευκά σπαράγγια
Lobster ravioli with white asparagus cream

Σορμπέ πράσινο μήλο και ιαπωνικός βασιλικός
Green apple sorbet and Japanese basil

Japanese wagyu A5 με τραγανή τερίνα πατάτας, χαβιάρι Ossetra και πουρές από ρίζες
Japanese wagyu A5 with crispy potato terrine, Ossetra caviar and roots puree

Φιλέτο Black Angus grain fed με φουά γκρα, πουρές καπνιστής γλυκοπατάτας,
καραμελωμένο κουνουπίδι, φουντούκι και σάλτσα με αποξηραμένα βερίκοκα
Black Angus grain fed fillet, foie gras, smoked sweet potato puree,
caramelized cauliflower, hazelnut and dried apricot sauce

Mont blanc

Τραγανή μαρέγκα με κρέμα κάστανο, σάλτσα από μαύρα μούρα, σαντιγί βανίλια
Μαδαγασκάρης, παγωτό σοκολάτα με δαμάσκηνα και παλαιωμένο ρούμι
Mont blanc

Crunchy meringue with chestnut cream, black currents compote, Madagascare vanilla
chantilly and chocolate ice cream with plums and aged rum

Mignardises

Κτήμα Γεροβασιλείου Viogner, Π.Γ.Ε. Επανομή
Gerovassiliou Estate Viogner, P.G.I. Epanomi

Μέγας Οίνος, Κτήμα Σκούρα, Cabernet Sauvignon-Αγιωργίτικο, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
Megas Oinos, Domaine Skoura, Cabernet Sauvignon-Agiorgitiko, P.G.I. Peloponnese

✦ Happy & Prosperous New Year ✦

• Experience Pure Greek Hospitality •



Kids Menu

ELECTRA METROPOLIS

• ATHENS •

MEΤΡΟΠΟΛΙΣ

• ROOF GARDEN •



Kids Menu

Σούπα ντομάτας με κατσικίσιο τυρί
Tomato soup with goat cheese

Σαλάτα μοτσαρέλα με πολύχρωμα τοματίνια, ρόκα και κρουτόν
Mozzarella salad with cherry tomatoes, rucola and croutons

Μίνι κρεατοπιτάκι με σάλτσα γραβιέρας
Mini meat-pie with gruyere cream

Φιλετίνια Black Angus με πουρέ πατάτας και baby καρότα
Black Angus escalopes with potato puree and baby carrots

Mont blanc
Τραγανή μαρέγκα με κρέμα κάστανο, σάλτσα από μαύρα μούρα, σαντιγί βανίλια
Μαδαγασκάρης, παγωτό σοκολάτα με δαμάσκηνα και παλαιωμένο ρούμι
Mont blanc
Crunchy meringue with chestnut cream, black currents compote, Madagascare
vanilla chantilly, chocolate ice cream with plums and aged rum



♦ Happy & Prosperous New Year ♦

• Experience Pure Greek Hospitality •