

# METROPOLIS

ROOFTOP RESTAURANT

M E N U



# Ορεκτικά Appetizers

<b>Σούπα από ψάρι ημέρας και αυγοτάραχο</b> Fish Soup of the day and bottarga	22
<b>Ταρτάρ ψητής ντομάτας, φράουλα, κρέμα από κασικίσιο τυρί, χώμα χαρουπιού, κονσομέ φράουλας</b> Charred tomato tartar, strawberry, goat cheese mousse, carob crumble, strawberry consommé	18
<b>Ντολμάς από ελληνικό καβούρι με σάλτσα ολλανδέζ μάραθου, καβουροσαλάτα, κους-κους κουνουπίδι και ελληνικό χαβιάρι από την Άρτα</b> Greek crab cabbage rolls with hollandaise fennel sauce, crab salad, cauliflower cous-cous and Greek caviar from Arta	24
<b>Τάρτα με άγρια χόρτα εποχής, κασικίσιο τυρί, φρέσκια τρούφα και πέστο μυρωδικών</b> Wild greens tart with goat cheese, fresh truffle and pesto	22
<b>Ψάρι ημέρας μαριναρισμένο με κονσομέ ντομάτας, χαβιάρι, σπαράγγια της θάλασσάς και τοματίνια τουρσί</b> Fish of the day marinated with tomato consommé, caviar, sea asparagus and pickled cherry tomatoes	28
<b>Τόνος ταρτάρ, αρώματα και λαχανικά χωριάτικης σαλάτας, ελιές, κάπαρη και γρανίτα αγγούρι</b> Marinated tuna tartare with Greek salad vegetables, olives, capers and water ice cucumber	28



# Σαλάτες

## Salads

- Σαλάτα με τραγανά φυλλερικά, σπαράγγι, πίκλα παντζαριού, ελληνικό προσούτο, καλαθάκι Λήμνου, παλαιομένο ξύδι, φουντούκι** 20  
Crunchy leaf salad, asparagus, pickled beet, Greek prosciutto, sour cheese from Limnos island, aged vinegar, hazelnut
- Ελληνική σαλάτα, dressing καψαλισμένης πιπεριάς Φλωρίνης, μαλακή φέτα Τριπόλεως** 20  
Greek salad, roasted Florina pepper dressing, soft feta from Tripoli



# Ζυμαρικά Pasta

- Χειροποίητο κριθαράκι Ταϋγέτου με μοσχαρίσιο καβουρμά, αφρό από ρίζα ηλίανθου, φρέσκια τρούφα, τυράκι Τήνου** 30  
Handmade orzo pasta with traditional beef kavourma, sunflower root foam, fresh truffle, soft cheese from Tinos
- Καραβίδες με κουσ-κουσ και καψαλισμένα χόρτα, εσπεριδοειδή και τυρί Σαν Μιχάλη από τη Σύρο** 38  
Crayfish with cous-cous and scorched wild greens, citrus fruits and San Michali cheese from Siros island
- Φρέσκα ζυμαρικά με καλαμάρι, πέστο ντομάτας, φρέσκα μυρωδικά, crumble φουντουκιού** 34  
Fresh pasta with squid, tomato pesto, herbs, hazelnut crumble



# Ψάρι

## Fish

- Σφουρίδα με λεμονάτο αρακά και σελινόριζα,** 50  
**τραγανή πατάτα και σάλτσα beurre blanc αρωματικών**  
Grouper with peas in lemon sauce and celery root,  
crunchy potato and beurre blanc sauce with herbs
- Φρέσκος μπακαλιάρος μαγειρεμένος στον ζωμό του,** 45  
**αγκινάρα Ιεροσολύμων, ελιά, ρίζες λαχανικών**  
Fresh cod, Jerusalem artichoke, olive, vegetable roots
- Φαγκρί με πατάτες πλακί μαγειρεμένο σε φρέσκια ντομάτα,** 45  
**ψητό μπρόκολο και μαϊντανοσαλάτα**  
Sea bream with potatoes "plaki", cooked with fresh tomato,  
roast broccoli and parsley salad



# Κρέας

## Meat

<b>Φιλέτο μόσχου Black Angus, πουρές σελινόριζας, σαλάτα από καρότα baby, κέτσαπ λιαστής ντομάτας με σμέουρα</b> Black Angus fillet, grilled celeriac purée, baby carrot salad, sun dried tomato ketchup with raspberries	55
<b>Ψητό κοτόπουλο, πουρές ριγανάτης πατάτας, κοπανιστή Μυκόνου, σάλτσα από ψητά λεμόνια και άγρια μανιτάρια</b> Roast chicken, potato purée with fresh oregano, "kopanisti" spicy cheese from Mykonos, roasted lemon sauce and wild mushrooms	32
<b>Αρνάκι φρικασέ, άγρια χόρτα, πουρές μαϊντανόριζας, πλιγούρι</b> Lamb "frikasse", wild greens, parsnip purée, bulgur	42
<b>Σιγομαγειρεμένο χοιρινό με φασολάκια, ντομάτα, τυράκι Τήνου και αφρό πατάτας με σύγκλινο Μάνης</b> Slow cooked pork* with green beans, tomato, "tyraki" cheese from Tinos island and potato froth with "singlino" pork from Mani	35
<b>Κοπή ημέρας 350gr, πουρές πατάτας με φρέσκια τρούφα, σάλτσα κόκκινου κρασιού</b> Meat cut of the day 350gr, potato purée with fresh truffle, red wine sauce	68



# Επιδόρπια

## Desserts

<b>Ελαφριά κρέμα λεμονιού, βερίκοκα confit, αφρό λεμονοθύμαρου και παγωτό αμύγδαλο</b> Light lemon mousse, apricot confit, lemon thyme foam and almond ice cream	15
<b>Εκμέκ σε τραγανή βάση φιστίκι, παγωτό τσουρέκι, και μους μαστίχα</b> Ekmek with crunchy pistachio, brioche ice cream and mastic mousse	15
<b>Μους με κόκκινα βατόμουρα και φράουλες, σορμπέ lime αφρό καρύδας, consommé φράουλα</b> Raspberry and strawberry mousse, lime sorbet, coconut mousse, strawberry consommé	<b>VEGAN</b> 15 OPTION
<b>Απαλή κρέμα πικρής σοκολάτας, τραγανή βάση κακάο, αφρό σοκολάτας γάλακτος, παγωτό κρεμ μπρουλέ</b> Bitter chocolate cream, milk chocolate foam, crème brulee ice cream	15
<b>Φρέσκα φρούτα εποχής</b> Seasonal fresh fruits	14
<b>Παγωτό ή σορμπέ</b> Ice cream or sorbet	14



# Χορτοφαγικό μενού

## Vegan menu

<b>Ανάμεικτα τοματίνια με ντρέσινγκ από καψαλισμένες πιπεριές Φλωρίνης, παξιμάδι Κρήτης από χαρούπι και κάπαρη</b> Cherry tomatoes with red peppers from Florina, carob crouton from Crete and cappers	14
<b>Σαλάτα με μαριναρισμένα κολοκύθια, κρέμα αβοκάντο με μυρωδικά και dressing εσπεριδοειδών με γιαούρτι σόγιας</b> Salad with marinated zucchini, avocado cream with herbs and citrus dressing with soya yogurt	16
<b>Σαλάτα με κινόα, καλαμπόκι, αβοκάντο, φακές, πορτοκάλι, sauce με γιαούρτι και λαχανικά kimchi, σουσάμι, κόλιανδρο και lime</b> Quinoa salad, corn, avocado, lentils, chickpeas, orange, corn pitta bread, kimchi sauce yogurt dressing, sesame paste, coriander and lime	12
<b>Ριζότο λαχανικών με φρέσκα μυρωδικά</b> Risotto with veggies and herbs	24
<b>Λαχανοντολμάδες με κιμά από άγρια μανιτάρια, σάλτσα ντομάτας και φρέσκια τρούφα</b> Stuffed cabbage rolls with wild mushrooms, tomato sauce and fresh truffle	24



Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι ορισμένα από τα προϊόντα ενδέχεται να περιέχουν αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών. Αν έχετε κάποια διατροφική αλλεργία, δυσανεξία ή προτίμηση, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει.

Please note that some of these products may contain allergens or traces thereof. If you have any food allergies, intolerances, or dietary preferences, please inform our staff, who will be more than happy to accommodate your needs.

Τιμές σε €, συμπεριλαμβανομένων όλων των νομίμων επιβαρύνσεων.  
Prices in €, all legal taxes inclusive.

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση διπλότυπων αποδείξεων θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.  
This establishment is obliged by Greek law to issue legalization checks.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη – τιμολόγιο).  
The guest is not obligated to pay if the notice of payment has not been received (receipt – invoice).

Η επιχείρηση εκδίδει δελτία παραγγελίας από Ε.Α.Φ.Δ.Σ.Σ. με σήμανση όπως ορίζεται από τις διατάξεις του Κ.Φ.Α.Σ. και υποχρεωτικά ακολουθεί η έκδοση απόδειξης λιανικής πώλησης ή τιμολογίου, όταν ο καταναλωτής ζητήσει λογαριασμό.  
The company issues the mandatory order ticket, according to the law and then issues the notice of payment (receipt – invoice), upon customer's request.

Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελληνικό ελαιόλαδο στα φαγητά μας και μείγμα φυτικών ελαίων για το τηγάνισμα.  
We use extra-virgin Greek olive oil in our dishes and a vegetable oil blend for frying.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Διονύσης Ατανίδης  
Market Inspection Representative: Dionisis Atanidis

Προϊόντα βαθιάς κατάψυξης / Deep frozen products:

καραβίδες, κοτόπουλο, χοιρινό  
crayfish, chicken, pork



για χορτοφάγους  
vegetarian



vegan



# METROPOLIS

ROOFTOP RESTAURANT