

==

==



METROPOLIS

• ROOF GARDEN •

==
==
==
==
==
==
==
==
==
==
==
==

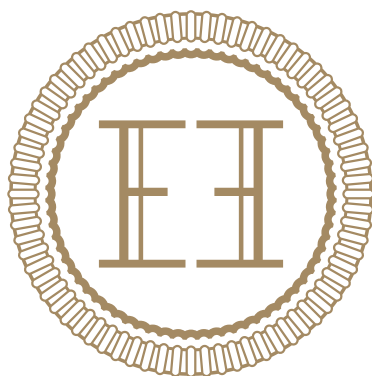
==
==
==
==
==
==
==
==
==
==
==
==

• *Menu* •

==

==

====
====
====
====



• ΟΡΕΚΤΙΚΑ - ΣΑΛΑΤΕΣ •

Appetizers - Salads

Ελληνικό μπλε καβούρι με μαγιονέζα αυγοτάραχο, πίκλα ραπανάκι, ζωμό αγγούρι, τσίλι και λάδι κόλιανδρου <i>Greek fresh blue crab with bottarga mayo, pickled radish, spicy cucumber broth and coriander oil</i>	32
Φρέσκο μαριναρισμένο ψάρι ημέρας (ceviche) με spicy dressing αμυγδάλου, πίκλα κρεμμύδι, σαγκουίνι, λάδι κόλιανδρου, βότανα, καβουρδισμένο αμύγδαλο και αυγά ρέγκας <i>Ceviche with spicy almond dressing, pickled onion, blood orange, coriander, roasted almonds and herring eggs</i>	24
Χτένια σωτέ με κρέμα από αρωματικό ταραμά, φαγόπυρο, ψητή καρδιά μαρουλιού και μοσχολέμονο <i>Scallops sauteed with egg fish roe mousse, buckwheat, grilled baby gem and lime dressing</i>	27
Ελληνική βουβαλίσια μπουράτα με πολύχρωμα παντζάρια σε πίκλα, φρέσκες μαριναρισμένες φράουλες και dressing από κόκκινα φρούτα <i>Greek buffalo burrata with pickled beetroots, fresh marinated strawberries and red fruits</i>	 26
Ελληνική σαλάτα με dressing από καψαλισμένες πιπεριές Φλωρίνης, μαλακή φέτα Τριπόλεως και χαρούπι <i>Greek salad with roasted peppers dressing, soft feta cheese from Tripoli and carob</i>	 18
Σαλάτα λαχανικών με κρέμα αβοκάντο, σταμνοτύρι, κους κους κουνουπίδι μπρόκολο, φαγόπυρο και αργανέλαιο <i>Vegetable salad with avocado and greek sour cheese, cauliflower and broccoli couscous, buckwheat and argan oil</i>	 21
Σούπα ημέρας <i>Soup of the day</i>	16

• ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PIZOTO •

Pasta - Risotto

Καραβίδες* με χειροποίητο κριθαράκι Ταυγέτου, φρέσκια τρούφα και άγριο σκόρδο <i>Crawfish* with fresh orzo pasta, fresh truffle and wild garlic</i>	55
Σουπιά* ψητή, με ριζότο σπανάκι, μαύρο σκόρδο και beurre blanc εσπεριδοειδών <i>Roasted cuttlefish*, with spinach risotto, black garlic and citrus buerre blanc</i>	27
Μοσχάρι ραγού με μακαρούνες και μπεσαμέλ από κατσικίσιο τυρί <i>Beef ragu with greek traditional pasta and goat cheese bechamel sauce</i>	28
Φρέσκο λιγκουίνι με καπνιστό χέλι Άρτας, μαγειρεμένο σε ζωμό από όστρακα, μάραθο και ψητό βασιλομανίταρο <i>Fresh linguini with smoked eel from Arta, shells jus, fennel and grilled king oyster mushroom</i>	29

• ΨΑΡΙ •

Fish

Ελληνική φρέσκια γλώσσα με άγρια χόρτα <i>Greek fresh sole fish served with wild greens</i>	45
Ελληνική φρέσκια σφυρίδα με πουρέ από μπρόκολο, κους κους κουνουπίδι και σάλτσα ολλαντέζ μάραθο <i>Greek fresh grouper with broccoli puree, cauliflower cous cous and fennel hollandaise sauce</i>	42
Φαγκρί με καλοκαιρινά λαχανικά, κουκουνάρι, φρέσκια ντομάτα και κρέμα από καψαλισμένο κουνουπίδι <i>Sea bream fish with seasonal vegetables, fresh tomato, pine nuts and cauliflower cream</i>	42

• ΚΡΕΑΣ •

Meat

Μοσχαρίσιο φιλέτο με πουρέ μαϊντανόριζας, κροκέτα μουσακά, ψητά καρότα, κέτσαπ από λιαστή ντομάτα και σάλτσα κόκκινου κρασιού <i>Beef fillet with parsley root puree, moussaka croquette, baby carrots, sundried tomato ketchup and red wine sauce</i>	45
Βιολογικό ελληνικό χοιρινό με πουρέ πατάτας, αρωματισμένος με μαύρο σκόρδο <i>Bio greek pork with mashed potato, flavored with black garlic</i>	38
Βιολογικό στήθος κοτόπουλο* με καλαμπόκι και άγρια μανιτάρια <i>Bio chicken* breast with corn and wild mushrooms</i>	28
Ελληνικό αρνάκι με πουρέ από μελιτζάνες, κρέμα από καπνιστή φέτα και τραγανή πατάτα <i>Greek lamb with eggplant puree, smoked feta cheese and crispy potato</i>	38

• ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ •

Desserts

Εκμέκ τσουρέκι με μους μαστίχα και παγωτό καϊμάκι από βουβαλίσιο γάλα <i>Ekmek pastry with mastic mousse and kaimaki ice cream, made with buffalo milk</i>	14
Ναμελάκα λευκής σοκολάτας αρωματισμένη με βανίλια, σε τραγανή βάση ρυζιού με κανέλα και παγωτό αλμυρής καραμέλας <i>White chocolate namelaka flavored with vanilla, on a crispy rice crust with cinnamon and salted caramel ice cream</i>	14
Baba σε σιρόπι λικέρ ροδάκινο, κρέμα σαντιγί με λουΐζα και σορμπέ από λευκόσαρκο ροδάκινο <i>Baba cake in peach liqueur syrup, chantilly cream filled with lemon verbena and white peach sorbet</i>	14
Τριλογία σοκολάτας Valrhona Μους bitter σοκολάτας με σαντιγί λευκής σοκολάτας, αλμυρή καραμέλα και παγωτό σοκολάτας γάλακτος <i>Valrhona chocolate trilogy Bitter chocolate mousse with white chocolate chantilly cream, salted caramel and milk chocolate ice cream</i>	14
Vegan cremeux bitter σοκολάτας με κόκκινα βατόμουρα, σε τραγανή βάση από πραλίνα ξηρών καρπών και sorbet καρύδα-λάιμ <i>Vegan bitter chocolate cremeux with red berries, on nut praline crust and coconut-lime sorbet</i>	 14
Φρέσκα φρούτα εποχής <i>Seasonal fresh fruits</i>	12
Παγωτό ή σορμπέ <i>Ice cream or sorbet</i>	12

Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι κάποια από τα προϊόντα μπορεί να περιέχει ξηρούς καρπούς ή άλλα κοινά αλλεργιογόνα. Αν έχετε κάποια ευαισθησία, παρακαλώ απευθυνθείτε στο προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας βοηθήσει.

Τιμές σε € συμπεριλαμβανομένων όλων των νομίμων επιβαρύνσεων.

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση διπλότυπων αποδείξεων θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (Απόδειξη – Τιμολόγιο).

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.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.


*προϊόν βαθιάς κατάψυξης
*frozen


για χορτοφάγους
vegetarian / vegan



ELECTRA

• HOTELS & RESORTS •

www.electrahotels.gr