

METROPOLIS

ROOFTOP RESTAURANT



M E N U

Christmas Eve Dinner

December 24th, 2025 | 20:00 - 1:00

Για να κάνετε κράτηση, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας

For reservations please contact us

T: (+30) 214 1006 200 E: emrestaurant@electrahotels.com

METROPOLIS

ROOFTOP RESTAURANT

Amuse bouche

Πίτα με χριστουγεννιάτικη γέμιση, συνοδεία
Lete-Vautrain 204 Champagne “recoltant-manipulant”
Christmas-stuffed pie, served with
Lete-Vautrain 204 Champagne “récoltant-manipulant”

Σαλάτα από ψητή κολοκύθα, αχλάδι, custard από Blue Stilton,
τραγανή κροκέτα από ουρά μόσχου
Pumpkin salad with pear, Blue Stilton cheese custard
and crispy beef tail crocket

Φρέσκα χτένια με beurre blanc αγριομάραθου,
χαβιάρι Ossetra και ψητό baby gem
Fresh scallops with wild fennel beurre blanc,
baby gem and Ossetra caviar

Σορμπέ παντζάρι με κεράσι
Beetroot sorbet with morello cherries

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

Μοσχαρίσιο φιλέτο Wagyu με ραγού από άγρια μανιτάρια,
μουσελίνα πατάτας, φρέσκια τρούφα alba, ketchup από
φρούτα του δάσους και σάλτσα κόκκινου κρασιού
Wagyu beef fillet with wild mushrooms ragout, potato mousseline,
fresh alba truffle, handmade forest fruits ketchup and red wine sauce

Μους λευκής σοκολάτας με γεύση μπισκότου gingerbread,
κόκκινα βατόμουρα και παγωτό φουντούκι
Gingerbread mousse with crunchy base, raspberry compote,
milk chocolate & hazelnut ice cream

Migniardises

Lete-Vautrain 204 Champagne “recoltant-manipulant”

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

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

Το δείπνο συνοδεύεται από ζωντανή μουσική. The dinner is accompanied by live music.
200€ κατ' άτομο | 100€ για παιδιά (5-11 ετών). 200€ per person | 100€ for kids (5-11 y.o.).

Kids Menu

METROPOLIS

ROOFTOP RESTAURANT

METROPOLIS

ROOFTOP RESTAURANT

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

ROOFTOP RESTAURANT



M E N U

Christmas Day Buffet

December 25th, 2025 | 13:00 - 17:00

Για να κάνετε κράτηση, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας

For reservations please contact us

T: (+30) 214 1006 200 E: emrestaurant@electrahotels.com

METROPOLIS

ROOFTOP RESTAURANT

Christmas Day Buffet

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
Vegetable salad with smoked ham and turmeric mayo

**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 pear chutney on crispy bruschetta

**Καρπάτσιο μόσχου, ψητά κίτρινα παντζάρια
και κρέμα αγριοράπανο**
Black angus beef carpaccio, yellow beetroots
and horse radish cream

Χειροποίητη κρεατόπιτα με τραγανό φύλλο και σουσάμι
Handmade meat pie with 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 turkey with Christmas filling

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 marmalade

Πατάτες νέας σοδιάς στον φούρνο με μυρωδικά
Baby potatoes in the oven with herbs

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

Πουρές γλυκοπατάτας
Sweet potato purée

DESSERTS

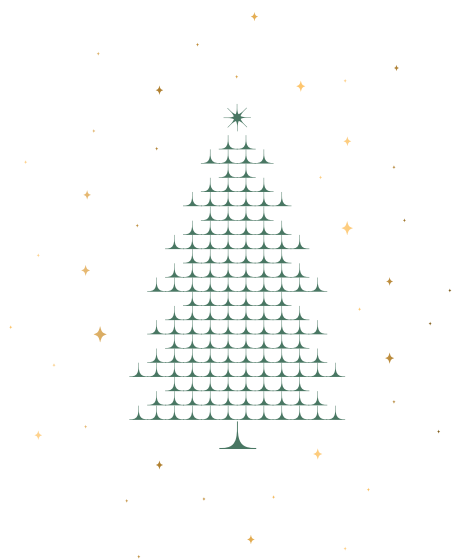
Σου με κρέμα φιστίκι και φράουλες
Choux with pistachio and strawberries

Μπράουνις με μους πικρής σοκολάτας και απαλή κρέμα καραμέλας
Brownies with bitter chocolate mousse and salted caramel cremeux

Μπλάκ φόρεστ με βανίλια & κίρς σαντιγί, μους σοκολάτας και βύσσινο
Black forest vanilla and kirsch cream, chocolate mousse
and cherry compote

**Μήλο compote σε μπισκότο πραλίνας, λευκή μους σοκολάτα
με πορτοκάλι και λεμόνι**
Apple compote with hazelnut biscuit, white chocolate mousse
with orange and lemon

Crème brûlée βανίλια με μανταρινί κονφί, μους και κρέμα κάστανο
Crème brûlée vanilla with mandarin confit, chestnut mousse and cream



Το δείπνο συνοδεύεται από ζωντανή μουσική. The dinner is accompanied by live music.
120€ κατ' άτομο | 60€ για παιδιά (5-11 ετών). 120€ per person | 60€ for kids (5-11 y.o.).

METROPOLIS

ROOFTOP RESTAURANT



M E N U

New Year's Eve Dinner

December 31st, 2025 | 20:30 - 1:00

Για να κάνετε κράτηση, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας

For reservations please contact us

T: (+30) 214 1006 200 E: emrestaurant@electrahotels.com

METROPOLIS

ROOFTOP RESTAURANT

Selection of tapas and canapés, paired with
Lete-Vautrain Royal Rosé Champagne “récoltant-manipulant”

Αρωματικό brioche με βούτυρο και αυγοτάραχο
Brioche bun with butter and bottarga

Γαρίδες carabineros με κρέμα από λευκά σπαράγγια,
nori και χαβιάρι Ossetra
Carabineros shrimps with white asparagus cream,
nori and Ossetra caviar

Σούπα από ψητή σελινόριζα με λευκή σοκολάτα και foie gras
Celeriac soup with white chocolate and foie gras

Χειροποίητο ραβιόλι με άγρια μανιτάρια, μοσχαρίσιο μάγουλο σε
κονσομέ μόσχου, αφρό από κατσικίσιο τυρί και φρέσκια τρούφα Alba
Handmade ravioli with beef cheeks, wild mushrooms, beef consommé,
goat cheese foam and fresh Alba truffle

Σορμπέ κολοκύθας με αρώματα χριστουγεννιάτικου μπισκότου
Butternut squash sorbet with gingerbread spices

Ribeye Wagyu A2 Japan σε τραγανή τερίνα πατάτας με πουρέ
αγκινάρας Ιεροσολύμων και σάλτσα κόκκινου κρασιού με μούρα
Ribeye Wagyu A2 Japan with crispy potato terrine,
Jerusalem artichoke purée and red wine & berry sauce

Απαλή κρέμα πικρής σοκολάτας σε τραγανή βάση κακάο, μους
καραμέλας και σοκολάτας γάλακτος, με παγωτό πραλίνα φουντουκιού
Silky bitter chocolate cream on a crunchy cocoa base, caramel
and milk chocolate mousse, served with hazelnut praline ice cream

Migniardises

Lete-Vautrain Royal Rose Champagne “recoltant-manipulant”

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

Ραψάνη Terra Petra, Οινοποιία Θυμιόπουλου Π.Ο.Π. Ραψάνη
Papsani Terra Petra, Thimiopoulos Winery, P.D.O. Rapsani

Το δείπνο συνοδεύεται από ζωντανή μουσική. The dinner is accompanied by live music.
420€ κατ' άτομο | 150€ για παιδιά (5-11 ετών). 420€ per person | 150€ for kids (5-11 y.o.).

Kids Menu

METROPOLIS

ROOFTOP RESTAURANT

METROPOLIS

ROOFTOP RESTAURANT

New Year's Eve Dinner

December 31st, 2025 | 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



METROPOLIS

ROOFTOP RESTAURANT



M E N U

New Year's Day Buffet

January 1st, 2026 | 13:00 - 17:00

Για να κάνετε κράτηση, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας

For reservations please contact us

T: (+30) 214 1006 200 E: emrestaurant@electrahotels.com

METROPOLIS

ROOFTOP RESTAURANT

New Year's Day Buffet

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 red pepper

Σαλάτα αστακού με μαγιονέζα αυγοτάραχο και ταρτάρ σπαράγγι
Lobster salad with bottarga mayonnaise and asparagus tartar

**Βιολογικό jamon Iberico με τυράκι Τήνου και μαρμελάδα
από λευκά κρεμμυδάκια**
Bio Iberico jamon with soft cheese from Tinos
and white onion marmalade

**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,
local cheese from Mytilene and roasted almonds

Σαλάτα κινόα με μαύρες φακές, 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 green apple, caramelized walnut
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 μαϊντανόριζα και σάλτσα κρασιού Port
Rib eye black angus with parsnip purée and Port 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
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 pattie

Αρωματικό ρύζι
Aromatic rice

Πατάτες φούρνου με θυμάρι
Oven baked potatoes with thyme

DESSERTS

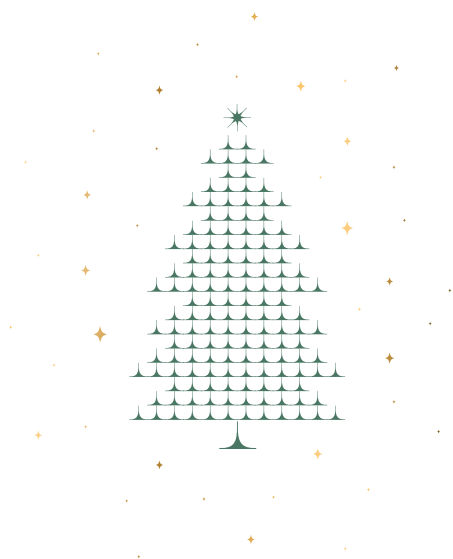
Mont blanc με κρέμα βανίλια, κάστανο και μαύρο φραγκοστάφυλλο
Mont blanc with vanilla cream, chestnut and black currants

**Μους πικρής σοκολάτας, γκανάζ σοκολάτας γάλακτος
σε τραγανή βάση πραλίνας**
Bitter chocolate mousse, milk chocolate ganache
with crunchy praline feuillentine

“Χιονόμπαλα” με μους βανίλια Μαδαγασκάρης pecan and caramel
“Snowball” with Madagascar vanilla mousse pecan and caramel

Καπουτσίνο, κρέμα καραμέλα καφέ, μους μασκαρπόνε
Cappuccino, coffee caramel cremeux, mascarpone mousse

Αφράτο λάιμ κέικ με φράουλα και λίτσι μους
Lime cake with strawberry compote and lychee mousse



Το δείπνο συνοδεύεται από ζωντανή μουσική. The dinner is accompanied by live music.
120€ κατ' άτομο | 60€ για παιδιά (5-11 ετών). 120€ per person | 60€ for kids (5-11 y.o.).