

METROPOLIS

ROOFTOP RESTAURANT

M E N U



Ορεκτικά

Appetizers

Σούπα ημέρας Soup of the day	18
Ταρτάρ ψητής ντομάτας, φράουλα, κρέμα από κατσικίσιο τυρί, χώμα χαρουπιού, κονσομέ φράουλας Roasted tomato tartare, strawberry, goat cheese mousse, carob crumble, strawberry consommé	 18
Μαρινάτο ψάρι ημέρας πλακί, κρέμα από λευκό κρεμμύδι, dressing καπνιστής ντομάτας, λάδι μαϊντανού, κρεμμυδάκια σε πίκλα Marinated fish of the day, smoked tomato dressing, white onion cream, parsley oil, pickled shallots	28
Χταπόδι* καρπάτσιο, κρέμα φάβας, πίκλες λαχανικών, ξύδι ντομάτας, φρέσκα φύλλα, τραγανό φύλλο βέργας. Octopus* carpaccio, fava mousse, pickled veggies, tomato vinegar, fresh mizuna, crunchy fillo pastry	26
Φρέσκα χτένια, πέστο από άγρια χόρτα, ταραμάς μαραθου, φρέσκια τρούφα Fresh scallops, wild greens pesto, fennel fish roe, fresh truffle	32



Σαλάτες

Salads

Σαλάτα με τραγανά φύλλα, σπαράγγι, πίκλα παντζαριού,
ελληνικό προσούτο, καλαθάκι Λήμνου, παλαιομένο ξύδι, φουντούκι
Crunchy leaf salad, asparagus, pickled beet, greek prosciutto,
sour cheese from limnos, aged vinegar, hazelnut

20

Ελληνική σαλάτα, dressing καψαλισμένης πιπεριάς Φλωρίνης,
μαλακή φέτα Τριπόλεως
Greek salad, roasted Florina pepper dressing,
soft feta from Tripoli

 20



Ζυμαρικά

Pasta

Χειροποίητο κριθαράκι Ταϋγέτου με μοσχαρίσιο καβουρμά, αφρό από ρίζα ηλίανθου, φρέσκια τρούφα, τυράκι Τήνου Handmade orzo pasta from Taygetos with traditional beef kavourma, sunflower root foam, fresh truffle, soft cheese from Tinos	30
Χειροποίητο ραβιόλι, γαρίδες* κοιλάδος, σάλτσα αγριομαράθου, χαβιάρι Άρτας Handmade ravioli, valley shrimps*, wild fennel sauce, caviar from Arta	36
Ζυμαρικά με καλαμάρι, πέστο ντομάτας, φρέσκα μυρωδικά, crumble φουντουκιού Pasta with squid, tomato pesto, herbs, hazelnut crumble	34



Ψάρι

Fish

Σφουρίδα, πουρές από κοκκινιστό κουνουπίδι, τραγανή πατάτα, μαγιονέζα εσπεριδοειδών Grouper, cauliflower purée, crispy potato, citrus mayo	50
Μπακαλιάρος μαγειρεμένος στον ζωμό του, αγκινάρα Ιεροσολύμων, ελιά, ρίζες λαχανικών Cod, Jerusalem artichoke, olive, vegetable roots	45
Γλώσσα, βουτυράτη σάλτσα, κρόκος Κοζάνης, λαχανικά εποχής Sole, butter sauce, saffron, seasonal vegetables	65



Κρέας Meat

Φιλέτο μόσχου black angus, πουρές σελινόριζας, σαλάτα από καρότα baby, κέτσαπ λιαστής ντομάτας με σμέουρα Black Angus fillet, grilled celeriac purée, baby carrot salad, sun dried tomato ketchup with raspberries	55
Σιγομαγειρεμένο ελληνικό μοσχάρι, κρέμα μελιτζάνας, τυράκι Τήνου, ραγού άγριων μανιταριών Slowcooked Greek beef, aubergine purée, soft cheese from Tinos, wild mushroom ragout	38
Ψητό κοτόπουλο, πουρές ριγανάτης πατάτας, κοπανιστή Μυκόνου, σάλτσα από ψητά λεμόνια και άγρια μανιτάρια Roasted chicken, potato purée with fresh oregano, spicy cheese from Mykonos, roasted lemon sauce and wild mushrooms	32
Σιγομαγειρεμένο αρνάκι φρικασέ, άγρια χόρτα, πουρές μαϊντανόριζας, πλιγούρι Slowcooked lamb “frikasse”, wild greens, parsnip purée, bulgur	42
Κοπή ημέρας 350gr, πουρές πατάτας με φρέσκια τρούφα, σάλτσα κόκκινου κρασιού Meat cut of the day 350gr, potato purée with fresh truffle, red wine sauce	64



Επιδόρπια

Desserts

Μπαμπάς με παλαιωμένο τσίπουρο, κρέμα εσπεριδοειδών, μαριναρισμένες σταφίδες και παγωτό καπνιστής βανίλιας Savarin with aged tsipouro, citrus mousse, marinated raisins & grilled vanilla ice cream	15
Καραμελωμένα μήλα, αφρός λευκής σοκολάτας με κανέλα, σορμπέ πράσινου μήλου με μηλίτη Caramelized apples, white chocolate foam with cinnamon, green apple & apple cider sorbet	15
Απαλή κρέμα από φρούτο του πάθους, καραμελωμένο ανανά, αφρό καρύδας & σορμπέ ανανά Namelaka passion fruit, caramelized pineapple, coconut foam & pineapple sorbet	VEGAN OPTION 15
Κρέμα πικρής σοκολάτας, τραγανή βάση κακάο, μους καραμέλας & σοκολάτας γάλακτος, παγωτό πραλίνα φουντούκι Bitter chocolate cream, caramel & milk chocolate mousse, hazelnut praline ice cream	15
Φρέσκα φρούτα εποχής Seasonal fresh fruits	14
Παγωτό ή σορμπέ Ice cream or sorbet	14



Χορτοφαγικό μενού

Vegan menu

Ανάμεικτα τοματίνια με ντρέσινγκ από καψαλισμένες πιπεριές Φλωρίνης, παξιμάδι Κρήτης από χαρούπι και κάπαρη Cherry tomatoes with red peppers from Florina, carob crouton from Crete and cappers	14
Σαλάτα με μαριναρισμένα κολοκύθια, κρέμα αβοκάντο με μυρωδικά και dressing εσπεριδοειδών με γιαούρτι σόγιας Salad with marinated zucchini, avocado cream with herbs and citrus dressing with soya yogurt	16
Σαλάτα με κινόα, καλαμπόκι, αβοκάντο, φακές, πορτοκάλι, sauce με γιαούρτι και λαχανικά kimchi, σουσάμι, κόλιανδρο και lime Quinoa salad, corn, avocado, lentils, chickpeas, orange, corn pitta bread, kimchi sauce yogurt dressing, sesame paste, coriander and lime	12
Ριζότο λαχανικών με φρέσκα μυρωδικά Risotto with veggies and herbs	24
Λαχανοντολμάδες με κιμά από άγρια μανιτάρια, σάλτσα ντομάτας και φρέσκια τρούφα 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 ελαιόλαδο στα φαγητά μας και ηλιέλαιο για το τηγάνισμα.
We use extra virgin olive oil in our dishes and sunflower oil for frying.



*προϊόν βαθιάς κατάψυξης
*deep frozen product



για χορτοφάγους
vegetarian



vegan

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Διονύσης Ατανίδης
Market Inspection Representative: Dionisis Atanidis



METROPOLIS

ROOFTOP RESTAURANT