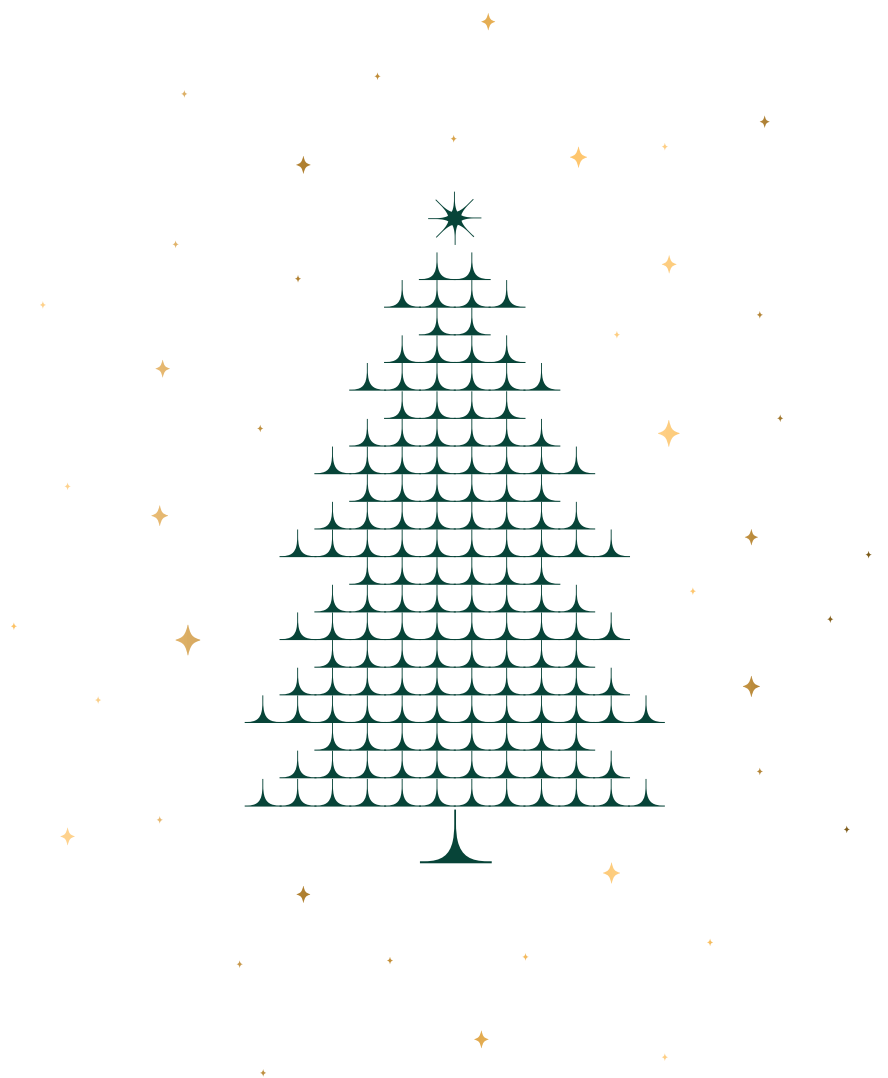


METROPOLIS

ROOFTOP RESTAURANT



M E N U

Wine Pairing Dinner

December 22nd, 2025 | 19:00

Για να κάνετε κράτηση, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας
For reservations please contact us
T: (+30) 214 1006 290 E: emmaitre@electrahotels.com

METROPOLIS

ROOFTOP RESTAURANT

THE MAGNUM EXPERIENCE WINES FROM BIBLIA CHORA ESTATE

Amuse bouche

Vivlia Chora, Sauvignon Blanc-Assyrtiko,
Magnum PGI Paggaio, 2024

Μαρινάτο ψάρι ημέρας πλακί, κρέμα από λευκό κρεμμύδι, dressing
καπνιστής ντομάτας, λάδι μαϊντανού, κρεμμυδάκι σε πίκλα
Marinated fish of the day, smoked tomato dressing,
white onion cream, parsley oil, pickled shallots

Vivlinos, Rose, Magnum, 2024

Φρέσκα ζυμαρικά με καλαμάρι, πέστο ντομάτας,
φρέσκα μυρωδικά, crumble φουντουκιού
Fresh pasta with squid, tomato pesto, hazelnut crumble

Vivlia Chora, Plagios, Merlot, Magnum, PGI Paggaio, 2017

Σιγομαγειρεμένο ελληνικό μοσχάρι, κρέμα
μελιτζάνας, τυράκι Τήνου, ραγού άγριωνμανιταριών
Slow cooked Greek beef, aubergine puree,
soft cheese from Tinos, wild mushroom

Ovilos, Cabernet Sauvignon, Magnum, PGI Paggaio, 2019

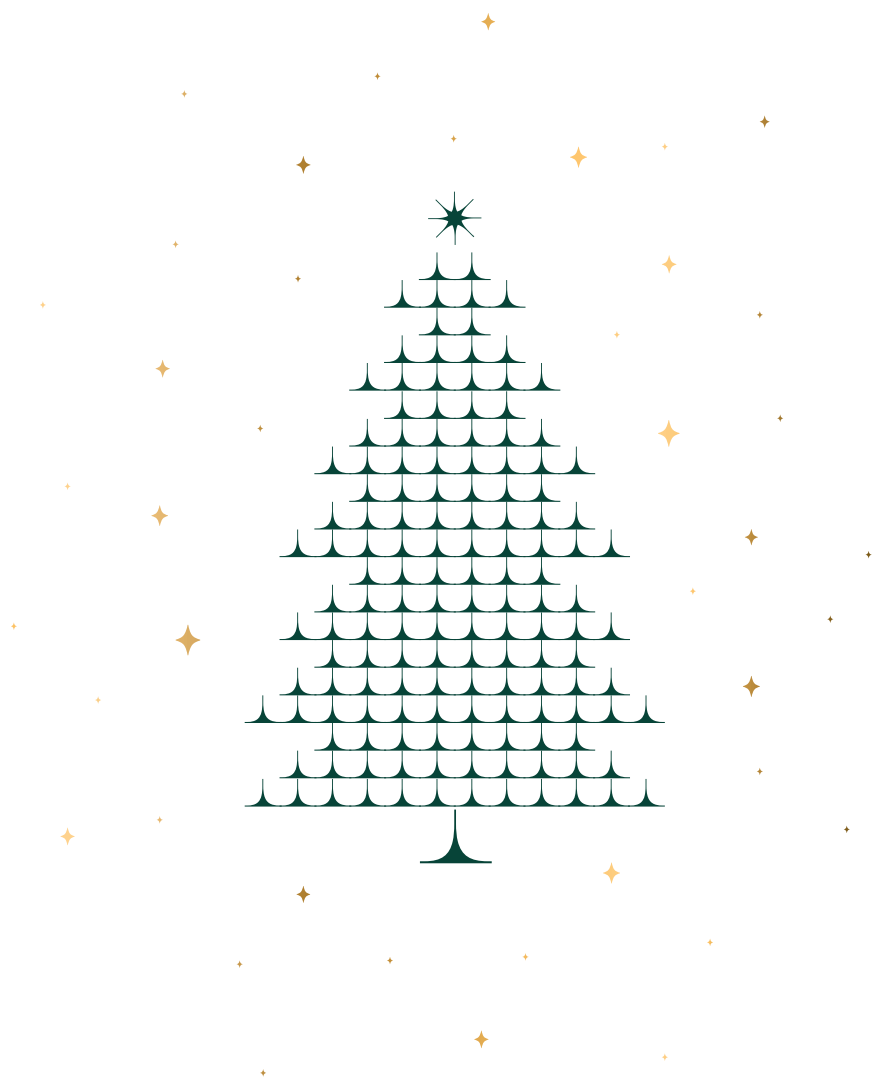
Μπαμπάς με παλαιωμένο τσίπουρο, κρέμα εσπεριδοειδών,
μαριναρισμένες σταφίδες και παγωτό καπνιστής βανίλιας
Savarin with aged tsipouro, citrus mousse,
marinated raisins vanilla ice cream

Sole Semillon, (Semillon-Gewurtztraminer) Magnum, PGI Paggaio, 2019

80€ κατ' άτομο
80€ per person

METROPOLIS

ROOFTOP RESTAURANT



M E N U

Wine Pairing Dinner

December 29th, 2025 | 19:00

Για να κάνετε κράτηση, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας
For reservations please contact us
T: (+30) 214 1006 290 E: emmaitre@electrahotels.com

METROPOLIS

ROOFTOP RESTAURANT

VINTAGE ELEGANCE

KTIMA ALPHA - THE OLD YEARS REVEALED

Amuse bouche

Gioinos anda luna vine,
Rose sparkling Xinomavro, PDO Amyntaion, 2021

Φρέσκα χτένια, πέστο από άγρια χόρτα,
ταραμάς μάραθου και φρέσκα τρούφα
Fresh scallops, wild greens pesto,
fennel fish roe, fresh truffle

Alpha Estate Ecosystem Malagouzia
Single Block "Latipes", PGI Florina, 2023

Χειροποίητο κριθαράκι Ταϋγέτου με μοσχαρίσιο καβουρμά,
αφρό από ρίζα ηλίανθου, φρέσκια τρούφα, τυράκι Τήνου
Handmade orzo pasta with traditional beef kavourma,
sunflower root foam, fresh truffle, soft cheese from Tinos

Alpha Estate Ecosystem Chardonnay
Single Block "Tramonto", PGI Florina, 2022

Σιγομαγειρεμένο αρνάκι φρικασέ, άγρια χόρτα,
πουρές μαϊντανόριζας, πλιγούρι
Slow cooked lamb "frikasse", wild greens,
parsnip puree, bulgur

Alpha Estate Ecosystem Xinomavro Reserve Vieilles Vignes
Single Block "Barba Yannis", PDO Amyntaion, 2019

Καραμελωμένα μήλα, αφρός λευκής σοκολάτας
με κανέλα, σορμπέ πράσινου μήλου με μηλίτη
Caramelized apples, white chocolate foam
with cinnamon, green apple and apple cider sorbet

Alpha Estate Omega Sweet Wine, PGI Florina, 2021

80€ κατ' άτομο
80€ per person