



Happy Easter
METROPOLIS
ROOFTOP RESTAURANT

METROPOLIS

ROOFTOP RESTAURANT

Easter Buffet

April 12th, 2026 | 13:00 - 16:30

Καλωσόρισμα με κόκκινα αυγά και πασχαλινή κουλούρα
Welcome treat with red eggs and traditional Easter bread (kouloura)

Προζυμένιο ψωμί στην σχάρα με ελαιόλαδο χονδρό αλάτι και φρέσκια ρίγανη
Sourdough grilled bread with virgin olive oil, salt and oregano

Ποικιλία από ελληνικά τυριά και λαλάγκια Μάνης
Variety of Greek cheese and traditional "lalagia" breadsticks from Mani

Τυροκαυτερή με κοπανιστή Μυκόνου και μπούκοβο
Spicy cream cheese with "kopanisti" cheese from Mykonos

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα
Smoked eggplant salad

Ελληνική σαλάτα με φέτα, παξιμάδια Κρήτης και καψαλισμένη πιπεριά Φλωρίνης
Greek salad with feta cheese, Cretan rusks and peppers from Florina

Παντζαροσαλάτα με ανθότυρο καραμελωμένα καρύδια και ντρέσινγκ από εσπεριδοειδή
Beetroot salad with soft cheese from Crete, caramelized walnuts and citrus dressing

Ρόκα με προσούτο προβατίνας, γραβιέρα με τρούφα και παλαιωμένο ξύδι βαλσάμικο
Rucola with Greek prosciutto, gruyere with truffle and balsamic dressing

Σαλάτα με ζυμαρικά σύγκλινο Μάνης και γραβιέρα Κρήτης
Pasta salad with "siglino" smoked pork from Mani and gruyere cheese from Crete

Σουφλοτουρόπιτα με φέτα Τριπόλεως και τραγανό φύλλο βέργας
Handmade cheese pie

Κοτόπιτα με κασέρι και μυρωδικά
Handmade chicken pie

Καλτσούνια Κρήτης με μέλι
Mini traditional cheese pie from Crete, with honey

Παραδοσιακή μαγειρίτσα
Traditional "mageiritsa"

Σιγομαγειρεμένο ψητό αρνάκι
Slow cooked lamb

Παραδοσιακό κοκορέτσι
Traditional "kokoretsi"

Χοιρινό μπούτι ψητό με πράσο
Pork cooked with leeks

Κόκορας με χυλοπίτες και ξερή μυζήθρα
Rooster with traditional pasta and Greek "mitzithra" cheese

Ριγανάτες πατάτες φούρνου
Potatoes in the oven with lemon and oregano

Ρύζι με λαχανικά και φρέσκα μυρωδικά
Rice with vegetables and herbs

Ψητά λαχανικά
Grilled vegetables

ΓΛΥΚΑ

Παραδοσιακό γαλακτομπούρεκο
Traditional "galaktomboureko"-pastry filo

Προφιτερόλ
Profiterole

Τάρτα λεμόνι
Lemon tart

Μούς φιστίκι Αιγίνης με φρούτα του δάσους
Peanut mousse with forest fruits

Εκμέκ αρωματισμένο με μαστίχα
Ekmek with mastic flavor

110€ κατ' άτομο | 55€ για παιδιά (5-11 ετών) / 110€ per person | 55€ for kids (5-11 y.o.).

Για να κάνετε κράτηση, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας / For reservations please contact us

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