

MENU  
METROPOLIS  
• ROOF GARDEN •

<b>Σαλάτα χωριάτικη με γλυκά ντοματίνια / Greek salad with sweet cherry tomatoes</b>	<b>17,00€</b>
παξιμαδάκια φαγόπυρου, με μαλακή φέτα Τριπόλεως και εξτρά παρθένο Ελληνικό ελαιόλαδο Cretan barley rusks, soft feta cheese from Tripoli served with Greek extra virgin olive oil	
<b>Σαλάτα με άγρια ρόκα / Wild rucolla salad</b>	<b>18,00€</b>
και μανούρι αέρος Δράμας, ρόδι και dressing πιπεριάς Φλώρινας with smoked manouri cheese from Drama, pomegranate and red bell pepper dressing	
<b>Χόρτα εποχής / Seasonal wild greens</b>	<b>11,00€</b>
με λαδολέμονο Λουίζας with olive oil & lemon verbena dressing	
<b>Φρέσκιες ψητές γαρίδες / Fresh sautéed shrimps</b>	<b>24,00€</b>
με αρωματικά, ούζο Μυτιλήνης φρέσκια ντομάτα και φέτα with herbs, ouzo from Mytilene, fresh tomato & feta cheese	
<b>Καπνιστός σολομός / Smoked salmon</b>	<b>18,00€</b>
με ανάμεικτη αρωματική σαλάτα, πράσινο μήλο, καραμελωμένα καρύδια και δροσερό dressing με λεμόνι mixed salad, green apple, caramelized walnuts served with fresh lemon dressing	
<b>Ριζότο από άγρια σπαράγγια / Wild asparagus risotto</b>	<b>20,00€</b>
με τυρί πεκορίνο Αμφιλοχίας with pecorino cheese from Amfilochia	
<b>Φρέσκιες Παπαρδέλες / Fresh Papardelles</b>	<b>22,00€</b>
με μοσχαρίσιο ραγού και ξυνοτύρι Ίου with beef ragout and sour cheese from Ios	
<b>Φρέσκος σολομός / Fresh salmon</b>	<b>28,00€</b>
μπρόκολο, κουνουπίδι, κινόα και σάλτσα από εσπεριδοειδή εποχής with broccoli, cauliflower, quinoa served with seasonal citrus fruits	
<b>Φρέσκο Ελληνικό λαυράκι / Fresh Greek seabass</b>	<b>27,00€</b>
με πουρέ μαϊντανόριζας, ζεστή πατατοσαλάτα, Τηνιακό αγγουράκι κάπαρης και αρωματικά with parsley root puree, hot potato salad, capers from Tinos and herbs	

MENU  
METROPOLIS  
• ROOF GARDEN •

**Βοδινό φιλέτο Black Angus / Beef fillet Black Angus** 38,00€  
φρεσκοκομμένες πατάτες στο τηγάνι, ψητά λαχανικά και σάλτσα μπεαρνέζ  
with fresh French fries, grilled vegetables served with béarnaise sauce

**Φιλέτο στήθος κοτόπουλο, εκτροφής καλαμποκιού / Corn-fed chicken breast** 24,00€  
με πατάτες φούρνου, καλαμπόκι κονφί, πουρέ μαύρου σκόρδου  
with oven potatoes, corn confit & black garlic puree

**Παρφέ μαντολάτο / Parfait nougat** 12,00€  
σορμπέτ κεράσι με κάρδαμο και τραγανά φύλλα κανέλλας  
sour cherry with cardamom sorbet and crunchy cinnamon phyllo pastry

**Μούς σοκολάτας / Chocolate mousse** 12,00€  
με τραγανή βάση, παγωτό φυστίκι και φρούτα του δάσους  
with crunchy base, pistachio ice cream and forest fruits

**Επιλογή από τρόλεϊ / Trolley dessert variety** 11,00€  
παρακαλώ ρωτήστε το σερβιτόρο σας για τα γλυκά ημέρας  
please ask your waiter for the daily dessert selection

**Παγωτό ή σορμπέ / Ice cream or sorbet** 9,00€  
παρακαλώ ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για τις επιλεγμένες γεύσεις μας  
please ask your waiter for the flavor selection

**Κομμένα φρέσκα φρούτα εποχής / Seasonal fresh fruit** 10,00€

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).  
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.  
Prices are inclusive of all taxes.

Το ξενοδοχείο υποχρεούται σε έκδοση λιανικών αποδείξεων.  
The hotel must issue receipts for all purchases.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.  
Questionnaires are available at the door for your feedback.

Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι κάποια από τα προϊόντα μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή άλλα κοινά αλλεργιογόνα. Αν έχετε κάποια ευαισθησία παρακαλώ απευθυνθείτε στο προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας βοηθήσει.  
Please note that some of these products may contain nuts or other common allergens. If you have any food issues please ask our staff who will only be too pleased to help.