



*Festive Menus*  
METROPOLIS  
• ROOF GARDEN •

Για να κάνετε κράτηση, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας  
For reservations please contact us  
T: (+30) 214 1006 200 E: [emrestaurant@electrahotels.com](mailto:emrestaurant@electrahotels.com)

# METROPOLIS

• ROOF GARDEN •

## Christmas Eve Dinner

December 24th, 2024 | 20:00 - 1:00

### Amuse Bouche

Πίτα με Χριστουγεννιάτικη γέμιση συνοδεία σαμπάνιας Ernest Berat  
Pie with Christmas stuffing accompanied with Ernest Berat champagne

Κρεμέ από τυράκι Τήνου, σαλάτα με κολοκύθα,  
παντζάρι σε πίκλα και ιταλική τρούφα  
Crèmeux with soft Tinos cheese, pumpkin salad  
with pickled beetroot and Italian truffle

Γαρίδα Carabineros, ψητό μαρούλι, μαγιονέζα yuzu, χαβιάρι,  
κονσομέ Ξινόμηλου με σέλερι και τσίλι  
Carabineros shrimp, grilled baby gem, yuzu mayonnaise, caviar,  
green apple consommé with celery and chili

Σορμπέ ιβίσκου με αχλάδι  
Hibiscus and pear sorbet

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

Rib eye Black Angus εκτροφής 150 ημερών, μουσελίνα πατάτας,  
ταρτάρ σπαραγγιού με κράνα, αμύγδαλο, σάλτσα κρασιού  
150-day grain-fed Black Angus rib eye, potato mousseline,  
asparagus tartar with cranberries, almond, red wine sauce

Χριστουγεννιάτικος κορμός  
Μους κάστανο, σάλτσα από μαύρα μούρα,  
κρεμέ σοκολάτας και παγωτό βανίλια με παλαιωμένο ρούμι  
Chestnut yule log  
Chestnut mousse, black currant compote,  
chocolate crèmeux, vanilla and aged rum ice cream

### Migniardises

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

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

Το δείπνο συνοδεύεται από ζωντανή μουσική. The dinner is accompanied by live music.  
250€ κατ' άτομο | 100€ για παιδιά (5-11 ετών). 250€ per person | 100€ for kids (5-11 y.o.).

# METROPOLIS

•ROOF GARDEN•

## Christmas Day Buffet

December 25th, 2024 | 13:00 - 17:00

**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, κασικίσιο 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**  
Veggie salad with smoked ham and turmeric mayonnaise

**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 quince chutney on crispy bruschetta

**Καρπάτσιο μόσχου Black Angus,  
ψητά κίτρινα παντζάρια και κρέμα αγριοράπανο**  
Black Angus beef carpaccio,  
roasted yellow beetroots and horseradish cream

**Χειροποίητη κρεατόπιτα με τραγανό φύλλο και σουσάμι**  
Handmade savory meat pie with crispy pastry and 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 Christmas stuffed turkey

---

**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 chutney

---

**Πατάτες baby στον φούρνο με μυρωδικά**  
Oven-roasted baby potatoes with herbs

---

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

---

**Πουρές γλυκοπατάτας**  
Sweet potato purée

## Desserts

**Τιραμισού με κρεμέ καραμέλα και καφέ**  
Tiramisu with coffee and caramel crèmeux

**Μπλακ φορεστ με σαντιγί, βύσσινα  
και κουβερτούρα Valrhona**  
Black forest with chantilly, sour cherries  
and Valrhona bitter chocolate

**Μους φράουλας και απαλό κέικ φιστίκι**  
Strawberry mousse and pistachio sponge cake

**Σοκολατένιος κορμός  
με μους σοκολάτας & κέικ σοκολάτας Βιενουά**  
Bitter chocolate yule log  
with chocolate mousse ganache & Viennese chocolate cake

**Μους καραμέλας αρωματισμένη με λεμόνι  
και μαύρα βατόμουρα**  
Caramel mousse with lemon  
and blackberry compôte

**Τσίζκεϊκ με μαρμελάδα πορτοκάλι  
και κάστανο σε βάση από μπισκότο κανέλας**  
Cheesecake with gingerbread cookie base,  
orange jam and chestnuts



# METROPOLIS

•ROOF GARDEN•

## New Year's Eve Dinner

December 31st, 2024 | 20:30 - 1:00

### Bites & Bubbles

Canapés accompanied with Pierre Gimonnet 1er Cru Champagne

**Αρωματικό brioche με βούτυρο και αυγοτάραχο**  
Aromatic brioche bun with butter and bottarga

**Σούπα από λευκά σπαράγγια, φουά γκρά και crumble φουντουκιού**  
White asparagus soup, foie gras and hazelnut crumble

**Ραβιόλι φρέσκου αστακού με χαβιάρι Ossetra  
σε σάλτσα αγριομάραθου και σελινόριζας**  
Fresh lobster ravioli with Ossetra caviar  
in wild fennel and celeriac sauce

**Σορμπέ πράσινο μήλο με Ιαπωνικό βασιλικό**  
Green apple sorbet with shisho

**Ιαπωνικό wagyu A5, πουρές μαιντανόριζας, τραγανό κουνουπίδι με miso,  
σάλτσα από παλαιωμένο κόκκινο κρασί και Ιταλική τρούφα Alba**  
Japanese A5 wagyu, parsnip purée, crunchy cauliflower with miso,  
aged red wine sauce and Italian Alba truffle

**Φιλέτο Black Angus grain fed, galette άγριων μανιταριών,  
πουρέ κολοκύθας, jamon και σάλτσα από κόκκινα φρούτα**  
Black Angus grain fed fillet, wild mushroom galette,  
pumpkin purée, jamon and red fruit sauce

**Μους πικρής σοκολάτας Valrhona,  
καραμέλα εσπεριδοειδών, crumble κακάο και παγωτό Baileys**  
Valrhona bitter chocolate mousse,  
citrus caramel, cocoa crumble and Baileys ice cream

### Migniardises

**Σαντορίνη Οινοποιείο Βενετσάνος, Ασσύρτικο, Π.Ο.Π. Σαντορίνη**  
Santorini, Venetsanos Winery, Assyrtiko, P.D.O. Santorini

**Βάλος, Κτήμα Κατσαρού, Ξινόμαυρο, Π.Γ.Ε. Κρασιά**  
Valos, Katsaros Estate, Xinomavro, P.G.I. Krania

Το δείπνο συνοδεύεται από ζωντανή μουσική. The dinner is accompanied by live music.  
400€ κατ' άτομο | 150€ για παιδιά (5-11 ετών). 400€ per person | 150€ for kids (5-11 y.o.).

# METROPOLIS

•ROOF GARDEN•

## *New Year's Day Buffet*

January 1st, 2025 | 13:00 - 17:00

**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 Florina red pepper

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

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

**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,  
cheese from Mytilene and roasted almonds

**Σαλάτα κινόα, μαύρες φακές Beluga, 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 sour apple,  
caramelized walnuts 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 μαιντανόριζας  
και σάλτσα κρασιού Porto**  
Rib eye black angus with parsnip purée  
and Porto 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 Κρήτης**  
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 puttie

---

**Αρωματικό ρύζι**  
Aromatic rice

---

**Πατάτες φούρνου με θυμάρι**  
Oven-roasted potatoes with thyme



## Desserts

**Μους χριστουγεννιάτικου μπισκότου,  
κόκκινα βατόμουρα, σοκολάτα γάλακτος**  
Gingerbread cookie mousse,  
raspberry compôte, milk chocolate cremeux

**Τάρτα Mont Blanc με κρέμα βανίλια,  
κάστανο και μαύρο φραγκοστάφυλο**  
Mont Blanc tart with vanilla cream,  
chestnut and black currants

**Κορμός με φιστίκι, κεράσι αμαρένα,  
γιαούρτι και λευκή σοκολάτα**  
Pistachio yule log with amarena cherries,  
yoghurt and white chocolate

**Εξωτική “χιονόμπαλα” με μους βανίλια Μαδαγασκάρης**  
Exotic “snowball” with Madagascar vanilla mousse

**Μους καραμέλα και σοκολάτα γάλακτος  
αρωματισμένη με λάιμ και μπισκουί αμυγδάλου**  
Caramel and milk chocolate mousse,  
with lime and almond dacquoise

**Σοκολατένιος κορμός  
με μους σοκολάτας γάλακτος και κρέμα μπίτερ σοκολάτας**  
Double chocolate yule log  
with milk chocolate mousse and chocolate bitter cream





*Kids Menu*  
METROPOLIS  
• ROOF GARDEN •

METROPOLIS

• ROOF GARDEN •

## 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

• ROOF GARDEN •

## New Year's Eve Dinner

December 31st, 2024 | 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

