

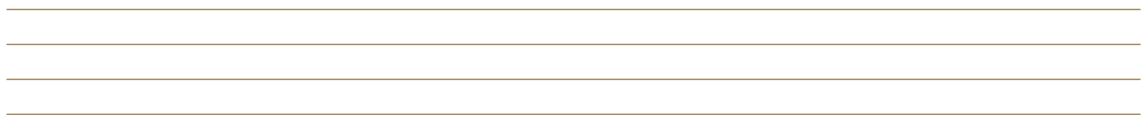


# METROPOLIS

• ROOF GARDEN •



• *Menu* •







Στα **Electra Hotels & Resorts** δεν προσφέρουμε απλώς εξαιρετικές εμπειρίες φαγητού. Είμαστε αφοσιωμένοι στη διατήρηση του πλανήτη μας και την ανάπτυξη των κοινοτήτων μας. Είμαστε υπερήφανοι για τη δέσμευσή μας στην αειφορία, τις πρακτικές περιορισμού του οικολογικού αποτυπώματος και τις μοναδικές γεύσεις των πιάτων μας, γεμάτες από άρωμα Ελλάδας. Πώς κάνουμε τη διαφορά:

**Καινοτόμα πιάτα φυτικής διατροφής:** Με χαρά σας παρουσιάζουμε μια πρόταση από νόστιμα πιάτα φυτικής διατροφής στο μενού μας, που εξυπηρετούν διαφορετικές γευστικές επιθυμίες, αλλά επίσης μειώνουν το οικολογικό μας αποτύπωμα. Επιλέγοντας προϊόντα βασισμένα σε φυτικές πρώτες ύλες, συμμετέχετε στο ταξίδι μας προς ένα πιο αειφόρο μέλλον.

**Τοπική αγάπη:** Πιστεύουμε στον υποστηρικτικό ρόλο των ντόπιων παραγωγών. Συνεργαζόμαστε με τοπικά αγροκτήματα και παραγωγούς που μοιράζονται το πάθος μας για ποιότητα και αειφορία. Αυτή η πρακτική διασφαλίζει τη φρεσκάδα των υλικών μας, ενώ προάγει μια ζωντανή και ανθεκτική τοπική κοινότητα.

**Φιλοσοφία zero-waste:** Στα **Electra Hotels & Resorts**, η αειφορία είναι τρόπος ζωής. Εργαζόμαστε ενεργά για τη μείωση των εκπομπών ρύπων, με την εφαρμογή αποτελεσματικών πρακτικών, τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων, μέσω στοχευμένων προμηθειών και προγραμμάτων ανακύκλωσης και τη χρήση βιώσιμων συσκευασιών. Κάθε γεύμα που απολαμβάνετε εδώ, αφήνει έναν μικρότερο οικολογικό αποτύπωμα.

**Συμμετοχή στην κοινότητα:** Είμαστε αφοσιωμένοι στη δημιουργία ουσιαστικών σχέσεων με τους επισκέπτες μας και τους γείτονές μας, υποστηρίζοντας τοπικούς φιλανθρωπικούς οργανισμούς και πρωτοβουλίες αειφορίας. Η εμπειρία φαγητού σας εδώ μας βοηθά να επιστρέφουμε ανταποδοτικά οφέλη στην κοινότητα που αγαπάμε.

At **Electra Hotels & Resorts** we do not just provide exceptional dining experiences. We are dedicated to preserving our planet and nurturing our communities. We take immense pride in our commitment to sustainability, decarbonizing practices, and the unique flavours of our dishes, full of Greek flair. Here is how we are making a difference:

**Plant-powered innovation:** We're excited to introduce a selection of delectable vegan dishes to our menu, which cater to diverse palates, but also reduce our carbon footprint. By choosing plant-based options, you're joining us on our journey towards a more sustainable future.

**Local love:** We believe in supporting local producers. We partner with local farms and artisans, who share our passion for quality and sustainability. This ensures the freshness of our ingredients, while promoting a vibrant and resilient local community.

**Zero-waste philosophy:** At **Electra Hotels & Resorts**, sustainability is a way of life. We're actively working to reduce our carbon emissions, by implementing energy-efficient practices, reducing food waste through thoughtful sourcing, and recycling programs and embracing sustainable packaging. Every meal you enjoy here, leaves a smaller carbon footprint.

**Community engagement:** We're dedicated to creating meaningful connections with our guests and neighbours, supporting local charities and sustainability initiatives. Your dining experience here helps us give back to the community we love.


## Κάλεσμα / *Kalesma*

Αθηναϊκή σαλάτα με ελληνικό μπλε καβούρι, τρικαλινό αυγοτάραχο, ταραμάς μυρωδικών με αυγά ρέγκας και κοπανιστή Μυκόνου με βιολογικό ελληνικό jamón **25**  
*Blue crab salad "Athinaiki" with bottarga, fish roe mousse with herbs and soft cheese from Mykonos with Greek organic jamón*

### • ΟΡΕΚΤΙΚΑ - ΣΑΛΑΤΕΣ •

#### Appetizers - Salads


Προζυμένιο ψωμί με αρωματικό βούτυρο  **5**  
*Sourdough bread with flavored butter*


Ελληνική βουβαλίσια μπουράτα με tartar ντομάτας, consommé & πίκλα από φράουλες, crumble χαρουπιού και sorbet βασιλικού  **26**  
*Greek buffalo burrata with tomato tartar, strawberry consommé & pickles, carob crumble and basil sorbet*

Μαρινάτο ψάρι ημέρας πλακί, μαγιονέζα από λευκό κρεμμύδι, dressing ψητής ντομάτας, λάδι μαϊντανού και κρεμμυδάκια σε πίκλα **28**  
*Marinated fish of the day, grilled tomato dressing, onion mayonnaise, parsley oil and pickled onions*

Καρπάτσιο γαρίδας με εσπεριδοειδή, κουλί από πιπεριά τσίλι, καπνιστή μαγιονέζα, αποξηραμένη παλαμίδα και σπαράγγια της θάλασσας **30**  
*Shrimp carpaccio with citrus, chili pepper coulis, smoked mayonnaise, bonito flakes and salicornia*

Κροκέτα από μάγουλα μόσχου, ψητή караβίδα, κρέμα από καψαλισμένο μπρόκολο, μαρμελάδα ντομάτας και χαβιάρι Άρτας **35**  
*Beef cheeks crispy croquette, grilled crayfish, roasted broccoli cream, tomato marmalade and caviar from Arta*

Ελληνική σαλάτα με dressing από καψαλισμένες πιπεριές Φλωρίνης και μαλακή φέτα Τριπόλεως  **20**  
*Greek salad with Florina red peppers dressing and soft feta cheese from Tripoli*

Σαλάτα λαχανικών με κρέμα αβοκάντο και σταμνοτύρι, κους κους κουνουπίδι-μπρόκολο, κολοκύθα και αργανέλαιο  **22**  
*Vegetable salad with avocado and Greek sour cream cheese, cauliflower and broccoli cous cous, pumpkin and argan oil*

• ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ •

Pasta - Risotto

- Σπαγγέτι με σουπιά, πέστο από άγρια χόρτα και μυρωδικά, κουρκουμά και crumble από κουκουνάρι με μαύρο σκόρδο **28**  
*Spaghetti with cuttlefish, wild greens and herb pesto, turmeric and pine nut crumble with black garlic*
- Χειροποίητο κριθαράκι Ταϋγέτου με μοσχαρίσιο καβουρμά, αφρό από ρίζα ηλίανθου, ελληνική φρέσκια τρούφα και τυράκι Τήνου **30**  
*Handmade orzo pasta with traditional beef "kavourmas", Greek fresh truffle, sunflower root foam and soft cheese from Tinos*
- Φρέσκο λιγκουίνι με καπνιστό χέλι Άρτας μαγειρεμένο σε ζωμό από όστρακα, μάραθο και ψητό βασιλομανίταρο **35**  
*Fresh linguini with smoked eel from Arta, shell jus, fennel and grilled king oyster mushroom*

• ΨΑΡΙ •

Fish

- Μπακαλιάρος αλά σπετσιώτα με άγριο μάραθο και αφρό πατάτας **45**  
*Cod with Greek style tomato sauce "à la spetsiota" with wild fennel and potato foam*
- Γλώσσα με πουρέ πρσασοσέλινο, τραγανή πατάτα με nori **48**  
και μαγιονέζα αρωματικών  
*Fresh sole with leek and celery purée, crispy potato with nori and aromatic herb mayonnaise*
- Σφυρίδα με πουρέ από καραμελωμένο κουνουπίδι, ψητή λαχανίδα **50**  
και κακαβιά με ρίζες λαχανικών  
*Grouper with caramelized cauliflower purée, grilled kale and bouillabaisse sauce with seasonal roots*

• ΚΡΕΑΣ •

Meat

- Στήθος κοτόπουλο εκτροφής καλαμποκιού με λαχανικά μπριάμ, **30**  
πουρέ κολοκύθι και τραγανό ανθό κολοκυθιού  
*Corn fed chicken fillet with veggie stew, zucchini purée and crispy zucchini blossom*
- Χοιρινά μάγουλα με αρακά α λα πολίτα, πουρέ μαϊντανόριζας, **38**  
τυράκι Κάσου και τραγανή πατάτα  
*Organic pork cheeks with garden peas "à la polita", parsnip purée, Kasos regional cheese and crispy potato*
- Αρνάκι με αμπελόφυλλα, πουρέ πατάτας γιαχνί και καπνιστή φέτα **42**  
*Lamb with vine leaves, stewed potato in tomato sauce and smoked feta cheese*
- Φιλέτο μόσχου Black Angus με πουρέ από ψητή σελινόριζα, σαλάτα **50**  
από baby καρότα και κέτσαπ από καρότο  
*Black angus fillet with grilled celeriac purée, baby carrot salad and carrot ketchup*

○

○

• ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ •

Desserts

- Εκμέκ τσουρέκι με μους μαστίχας, σάλτσα εσπεριδοειδών και παγωτό καϊμάκι από βουβαλίσιο γάλα **15**  
*Ekmek pastry with mastic mousse, citrus sauce and kaimaki ice cream made with buffalo milk*
- Μους σοκολάτας γάλακτος με απαλή κρέμα πραλίνας φουντουκιού, crumble κακάο και παγωτό bitter σοκολάτας **15**  
*Milk chocolate mousse with hazelnut praline cremeux, cocoa crumble and bitter chocolate ice cream*
- Ρυζόγαλο αρωματισμένο με βανίλια Μαδαγασκάρης, καραμελωμένο ανανά και sorbet μάνγκο **15**  
*Vanilla rice pudding with caramelized pineapple and mango sorbet*
- Μους μπίτερ σοκολάτας με cremeux από φράουλες, σε τραγανή βάση από πραλίνα ξηρών καρπών και sorbet καρύδα-λαιμ **15** vegan   
*Bitter chocolate mousse with strawberry cremeux, on nut praline crust and coconut-lime sorbet*
- Αφρός αμυγδάλου, κονσομέ και κρέμα από κόκκινα βατόμουρα με sorbet μελισσόχορτο **15**  
*Bitter almond foam, raspberry consommé and cremeux with lemon balm sorbet*
- Φρέσκα φρούτα εποχής **14**  
*Seasonal fresh fruits*
- Παγωτό ή σορμπέ **14**  
*Ice cream or sorbet*





*Our Vegan Proposals*





• VEGAN PROPOSALS •

Ανάμεικτα τοματίνια με ντρέσινγκ από καψαλισμένες πιπεριές Φλωρίνης, παξιμάδι Κρήτης από χαρούπι και κάπαρη <i>Cherry tomatoes with roasted red peppers from Florina, carob crouton from Crete and cappers</i>	<b>16</b>
Σαλάτα με μαριναρισμένα κολοκύθια, κρέμα αβοκάντο με μυρωδικά και dressing εσπεριδοειδών με γιαούρτι σόγιας <i>Salad with marinated zucchini, avocado cream with herbs, citrus dressing with soya yogurt</i>	<b>18</b>
Σαλάτα με κινόα, καλαμπόκι, αβοκάντο, φακές, πορτοκάλι, ντρέσινγκ με γιαούρτι και λαχανικά kimchi, σουσάμι, κόλιανδρο και lime <i>Quinoa salad with corn, avocado, lentils, chickpeas, orange, kimchi and yogurt dressing with sesame paste, coriander and lime</i>	<b>16</b>
Σελινόριζα με αρακά, φρέσκα μυρωδικά, αγκινάρες και μοσχολέμονο <i>Celeriac with peas, fresh herbs, artichokes and lime</i>	<b>26</b>
Ριζότο με αμπελόφυλλα, φρέσκα μυρωδικά και μοσχολέμονο <i>Risotto with wine leaves, herbs and lime</i>	<b>26</b>
Λαχανοντολμάδες με κιμά από άγρια μανιτάρια, σάλτσα ντομάτας και φρέσκια τρούφα <i>Stuffed cabbage rolls with wild mushrooms, tomato sauce and fresh truffle</i>	<b>24</b>
<hr/>	
Μους μπίτερ σοκολάτας, cremeux από φράουλες σε τραγανή βάση από πραλίνα ξηρών καρπών και sorbet καρύδα-λαιμ <i>Bitter chocolate mousse, strawberry cremeux, on nut praline crust and coconut-lime sorbet</i>	<b>15</b>
Επιλογή από παγωτά vegan <i>Vegan ice creams</i>	<b>14</b>
Φρέσκα φρούτα εποχής <i>Seasonal fresh fruits</i>	<b>14</b>



Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι κάποια από τα προϊόντα ενδέχεται να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή άλλα αλλεργιογόνα. Αν έχετε κάποια διατροφική αλλεργία ή ευαισθησία, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει.

*Please note that some of these products may contain nuts or other common allergens. If you have any food allergy or intolerance, please ask our staff, who will be more than pleased to address any request.*

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.*

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

*Questionnaires are available for any complaints you would like to place.*



\*προϊόν βαθιάς κατάψυξης  
*\*deep frozen product*



για χορτοφάγους  
*vegetarian*



ELECTRA

• HOTELS & RESORTS •

—  
[www.electrahotels.gr](http://www.electrahotels.gr)