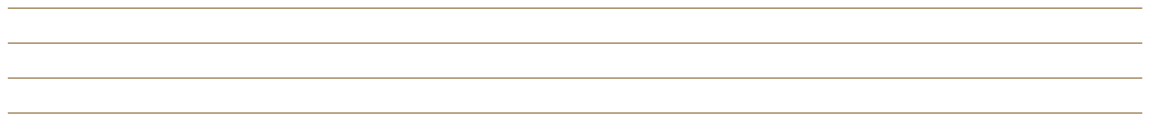


X FLOOR

• *Electra 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 γενετικές 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.

• ΟΡΕΚΤΙΚΑ - ΣΑΛΑΤΕΣ •

Appetizers - Salads


- Χειροποίητο προζυμένιο ψωμί και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 🌿 5
Handmade sourdough bread and extra virgin olive oil
- Σούπα ημέρας 10
Soup of the day
- Παραδοσιακά κεφτεδάκια με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και ξινομυζήθρα 15
Traditional meatballs with fresh tomato sauce and xynomizithra cheese
- Λουκουμάδες με πικάντικη φέτα, μυρωδικά και σορμπέ κόκκινης πιπεριάς 🌿 13
Fried dough with feta cheese, herbs and red pepper sorbet
- Φρέσκο ψητό χταποδάκι με καπνιστή μελιτζανοσαλάτα και λάδι αρωματικών βοτάνων 19
Fresh grilled octopus with smoked eggplant salad and herbs olive oil
- Γαρίδες* ψητές με σπαράγγια και σάλτσα από μοσχάτο Λήμνου 23
Grilled shrimps with asparagus and Limnos muscat sauce*
-
- Μπουράτα με μαριναρισμένη ντομάτα, παξιμάδι χαρουπιού και λάδι βασιλικού 🌿 14
Burrata with marinated tomato, carob barley and basil oil
- Σαλάτα με baby gem, iceberg, αβοκάντο, παντζάρι πίκλα, πράσινο μήλο, καπνιστό σολομό και σάλτσα citrus 17
Salad with baby gem, iceberg, avocado, beetroot pickled, green apple, smoked salmon and citrus sauce.
- Χωριάτικη ελληνική σαλάτα με φέτα Κεφαλληνίας και κρίθινα παξιμάδια 🌿 13
Greek salad with feta cheese from Kefalonia and barley bites
- Μαυρομάτικα φασόλια, ψητή πιπεριά Φλωρίνης, αρωματικά φυτά, καπνιστό χέλι Άρτας και σάλτσα μοσχολέμονο 16
Black-eyed beans salad, roasted Florina red pepper, herbs, smoked eel and lime sauce

○

○

• ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ •

Pasta - Risotto

-
- | | |
|---|---|
| Ριζότο με σπαράγγια και τσιπς προσούτο <i>Risotto with asparagus and prosciutto chips</i> | 19 |
| Ριζότο με άγρια μανιτάρια, porcini και γραβιέρα Κρήτης <i>Risotto with wild porcini mushrooms and gruyere from Crete</i> |  16 |
| Sedanini με σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι, γλυκά μπαχαρικά, τοματίνια και μυζήθρα Αρκαδίας <i>Sedanini with slow-cooked beef, sweet spices, tomatoes and mizithra cheese</i> | 15 |
| Fettuccine “καρμπονάρα” με καπνιστή πανσέτα, αυγό και παλαιωμένη παρμεζάνα <i>Fettuccine carbonara with smoked bacon, egg and aged parmesan</i> | 18 |
| Γιουβέτσι σκορπίνας, φρέσκια ντομάτα, μάραθο και αρωματικά βότανα <i>Scorpionfish “Giouvetsi” with fresh tomato, fennel and aromatic herbs</i> | 24 |
-
-
-
-

• ΨΑΡΙ •

Fish

- Θράψαλο ψητό με αρωματικό κους κους, μπρόκολο και λαδολέμονο, αρωματισμένο με Κρόκο Κοζάνης **19**
Grilled broadtail squid with aromatic couscous, broccoli and olive oil, flavored with Krokos Kozanis (saffron)
- Φρέσκια σφυρίδα σχάρας με άγρια χόρτα τσιγαριαστά, καραμελωμένο παντζάρι και κρέμα κόκκινης πιπεριάς **35**
Fresh grilled grouper with wild greens, caramelized beetroot and red pepper cream
- Φρέσκο λαβράκι ψητό με μεσογειακή πατατοσαλάτα, ψητά καρότα και σάλτσα εσπεριδοειδών **24**
Fresh roasted seabass with Mediterranean potato salad, roasted carrots and citrus sauce

• ΚΡΕΑΣ •

Meat

- Κατσικάκι γάλακτος με άγρια χόρτα εποχής, αρωματικά βότανα και σάλτσα λεμονιού **24**
Goat from Naxos island with wild greens, herbs and lemon sauce
- Roulade από κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής, γεμιστό με ανθότυρο, λιαστή ντομάτα, πουρέ καλαμποκι, μους από τυρί τσαλαφούτι Αμφιλοχίας και θυμαρίσια σάλτσα **21**
Chicken free range roulade, stuffed with anthytyro cheese, dried tomato, corn puree, cheese mousse and thyme sauce
- Παραδοσιακοί λαχανοντολμάδες, με μυρωδικά και σάλτσα αυγολέμονο **16**
Traditional cabbage rolls, with herbs and egg-lemon sauce
- Σπαλομπριζόλα νεαρού μόσχου Angus με baby πατάτες, αρωματικό βούτυρο με καπνιστή πάπρικα, θυμάρι και μπούκοβο (600-700 γρ.) **40**
Sirloin steak Angus with baby potatoes and aromatic butter with smoked paprika, thyme and crashed red pepper (600-700 gr.)
- Φιλέτο μοσχαρίσιο Black Angus με πουρέ σελινόριζας, σπαράγγια στο grill και σάλτσα κόκκινου κρασιού **38**
Beef filet Black Angus with celeriac puree, grilled asparagus and red wine sauce

• ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ •

Desserts

| | |
|--|-------------------------------|
| Μους πικρής σοκολάτας Valhrona με σαντιγί σοκολάτας, σε τραγανή βάση φουντούκι και σορμπέ βύσσινο <i>Valhrona bitter chocolate mousse with chocolate whipped cream, on a crunchy hazelnut base and sour cherry sorbet</i> | 10 |
| Παραδοσιακό εκμέκ με σιροπιαστό τσουρέκι, μους μαστίχας, καραμελωμένα αμύγδαλα και παγωτό καϊμάκι <i>Traditional ekmek with tsoureki bread, mastic mousse, caramelized almond flakes and kaimaki ice-cream</i> | 9 |
| Τιραμισού <i>Tiramisu</i> | 8 |
| Γαλακτομπούρεκο με παγωτό κανέλλα και confit κουρκουάτ <i>Traditional custard filled pastry "galaktoboureko", with cinnamon ice cream and confit kumquat</i> | 9 |
| Φρέσκα φρούτα εποχής <i>Fresh seasonal fruits</i> | 7 |
| Επιλογές γεύσεων παγωτού: Βανίλια, σοκολάτα, καϊμάκι, σορμπέ φράουλα, σορμπέ λεμόνι, σορμπέ μάνγκο, σορμπέ μανταρίνι <i>Variety of ice cream flavors: Vanilla, chocolate, kaimaki, strawberry sorbet, lemon sorbet, mango sorbet, mandarin sorbet</i> | μπάλα 2,5 per scoop |

○

○



Our Vegan Proposals



• VEGAN PROPOSALS •

-
- Πράσινη σαλάτα με αβοκάντο, άνηθο, φρέσκο κρεμμυδάκι, φιλέ αμυγδάλου και βινεγκρέτ πορτοκάλι **13**
Green salad with avocado, dill, spring onion, almond fillet and orange vinaigrette
- Μαυρομάτικα φασόλια, ψητή πιπεριά Φλωρίνης, πίκλα αγγούρι, αρωματικά βότανα και βινεγκρέτ λάιμ **15**
Black-eyed beans, roasted Florina red pepper, pickled cucumber, herbs and lime vinaigrette
- Φρέσκο ζυμαρικό γκαργκανέλι, με μελωμένη σάλτσα ψητής ντομάτας και αρωματικό λάδι βασιλικού **16**
Fresh Garganelli pasta, with honey roasted tomato sauce and aromatic basil oil
- Ριζότο με φρέσκα σπαράγγια, βότανα και αρωματικό λάδι μυρωδικών **17**
Risotto with fresh asparagus, mixed herbs and aromatic herb oil
-
- Μους μπίτερ σοκολάτας με κόκκινα βατόμουρα, τραγανή βάση από πραλίνα ξηρών καρπών και σορμπέ καρύδα-λάιμ **10**
Bitter chocolate mousse with red raspberries, crunchy nut praline base and coconut-lime sorbet





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

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Αδαμαντόπουλος
Market Inspection Representative: Yiannis Adamantopoulos



ELECTRA

• HOTELS & RESORTS •

—
www.electrahotels.gr