



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 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.

• ΟΡΕΚΤΙΚΑ - ΣΑΛΑΤΕΣ •

Appetizers - Salads

- | | |
|--|------|
| Χειροποίητο προζυμένιο ψωμί και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
<i>Handmade sourdough bread and extra virgin olive oil</i> | 🍷 5 |
| Παραδοσιακά κεφτεδάκια με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και ξινομυζήθρα
<i>Traditional meatballs with fresh tomato sauce and xynomizithra cheese</i> | 16 |
| Λουκουμάδες με πικάντικη φέτα, μυρωδικά και σορμπέ κόκκινης πιπεριάς
<i>Fried dough with feta cheese, herbs and red pepper sorbet</i> | 🍷 14 |
| Φρέσκο ψητό χταποδάκι με καπνιστή μελιτζανοσαλάτα και λάδι αρωματικών βοτάνων
<i>Fresh grilled octopus with smoked eggplant salad and herbs olive oil</i> | 21 |
| Γαύρος μαρινάτος με χόρτα εποχής και τοματίνι
<i>Anchovy marinated with seasonal greens and tomato cherry</i> | 16 |
| <hr/> | |
| Μπουράτα με μαριναρισμένη ντομάτα, παξιμάδι χαρουπιού και λάδι βασιλικού
<i>Burrata with marinated tomato, carob barley and basil oil</i> | 🍷 13 |
| Σαλάτα με baby gem, iceberg, αβοκάντο, παντζάρι πίκλα, πράσινο μήλο, καπνιστό σολομό και σάλτσα citrus
<i>Salad with baby gem, iceberg, avocado, beetroot pickled, green apple, smoked salmon and citrus sauce.</i> | 18 |
| Χωριάτικη ελληνική σαλάτα με φέτα Κεφαλληνίας και κρίθινα παξιμάδια
<i>Greek salad with feta cheese from Kefalonia and barley bites</i> | 🍷 14 |
| Ανάμεικτα τρυφερά σαλατικά με ψητό μαστέλο, κάσιους, αποξηραμένα σύκα και vinaigrette καρπούζι
<i>Mix tender leaves with grilled mastelo cheese, cassius nuts, dried figs and watermelon vinaigrette</i> | 15 |



• ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PIZOTO •

Pasta - Risotto

- Πιζότο με άγρια μανιτάρια, porcini και γραβιέρα Κρήτης  **19**
Risotto with wild porcini mushrooms and gruyere from Crete
- Πιζότο με γαρίδες, πράσινο μήλο, κρόκο Κοζάνης και λαίμ **23**
Risotto with shrimps, green apple, saffron and lime
- Sedanini με σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι, γλυκά μπαχαρικά, τοματίνια και γραβιερομυζήθρα Αρκαδίας **17**
Sedanini with slow-cooked beef, sweet spices, tomatoes and gruyere-mizithra cheese
- Fettuccine “καρμπονάρα” με καπνιστή πανσέτα, αυγό και παλαιωμένη παρμεζάνα **18**
Fettuccine carbonara with smoked bacon, egg and aged parmesan
- Κριθαρώτο με φρέσκα καλαμαράκια, ντομάτα, μάραθο και αρωματικά βότανα **28**
Orzo with fresh squid, tomato, fennel, and herbs

• ΨΑΡΙ •

Fish

Φρέσκο λαβράκι ποσέ με λαχανικά julien, hummus και σάλτσα από ψητή πιπεριά Φλωρίνης **27**
Fresh poached sea bass with julienned vegetables, hummus and roasted Florina's pepper sauce

Φαγκρί ψητό με τερίνα λαχανικών, πατάτα τοννέ και ταραμά με μελάνι σουπιάς **30**
Fresh grilled sea bream with vegetables, tournee potato and fish roe with cuttlefish ink

Φρέσκια σφυρίδα σχάρας με άγρια χόρτα τσιγαριστά, καραμελωμένο παντζάρι και σάλτσα μοσχολέμονο **36**
Fresh grilled grouper with wild greens, caramelized beetroot and red pepper cream

• ΚΡΕΑΣ •

Meat

Roulade από κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής, γεμιστό με ανθότυρο, λιαστή ντομάτα, πουρέ καλαμπόκι, μους από τυρί τσαλαφούτι Αμφιλοχίας και θυμαρίσια σάλτσα **24**
Chicken free range roulade, stuffed with anthotyro cheese, dried tomato, corn puree, cheese mousse and thyme sauce

Κατσικάκι γάλακτος Νάξου με άγρια χόρτα εποχής, αρωματικά βότανα και σάλτσα λεμονιού **28**
Goat from Naxos island with wild greens, herbs and lemon sauce

Φιλέτο μοσχαρίσιο Black Angus με πουρέ σελινόριζας, σπαράγγια στο grill και σάλτσα κόκκινου κρασιού **39**
Beef filet Black Angus with celeriac puree, grilled asparagus and red wine sauce

Σπαλομπριζόλα νεαρού μόσχου Angus με baby πατάτες, αρωματικό βούτυρο με καπνιστή πάπρικα, θυμάρι και μπούκοβο (600-700 γρ.) **48**
Sirloin steak Angus with baby potatoes and aromatic butter with smoked paprika, thyme and crashed red pepper (600-700 gr.)

• 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
Ναμελάκα λευκής σοκολάτας με βανίλια Μαδαγασκάρης, βερίκοκα ποσαρισμένα και παγωτό αλμυρής καραμέλας <i>White chocolate and vanilla namelaka, poached apricots and salted caramel ice cream</i>	10
Μους καρύδας, κρέμα πράσινου λεμονιού, τραγανές μαρέγκες, σάλτσα και σορμπέ φράουλα <i>Coconut mousse, lime cremeux, crunchy meringues, strawberry sauce & sorbet</i>	9
Γαλακτομπούρεκο με παγωτό κανέλλα και confit κουμκουάτ <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>	3 μπάλα per scoop



Our Vegan Proposals



• VEGAN PROPOSALS •

- | | |
|---|----|
| Πράσινη σαλάτα με αβοκάντο, άνηθο, φρέσκο κρεμμυδάκι, φιλέ αμυγδάλου και βινεγκρέτ πορτοκάλι
<i>Green salad with avocado, dill, spring onion, almond fillet and orange vinaigrette</i> | 13 |
| Μαυρομάτικα φασόλια, ψητή πιπεριά Φλωρίνης, πίκλα αγγούρι, αρωματικά βότανα και βινεγκρέτ λάιμ
<i>Black-eyed beans, roasted Florina red pepper, pickled cucumber, herbs and lime vinaigrette</i> | 15 |
| Φρέσκο ζυμαρικό γκαργκανέλι, με μελωμένη σάλτσα ψητής ντομάτας και αρωματικό λάδι βασιλικού
<i>Fresh Garganelli pasta, with honey roasted tomato sauce and aromatic basil oil</i> | 16 |
| Ριζότο με φρέσκα σπαράγγια, βότανα και αρωματικό λάδι μυρωδικών
<i>Risotto with fresh asparagus, mixed herbs and aromatic herb oil</i> | 17 |



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