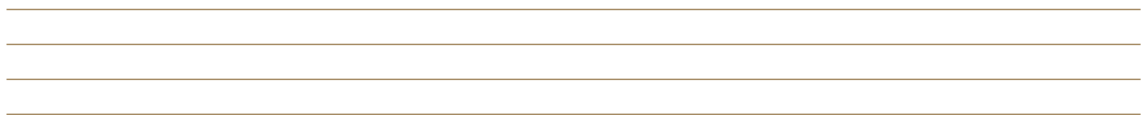


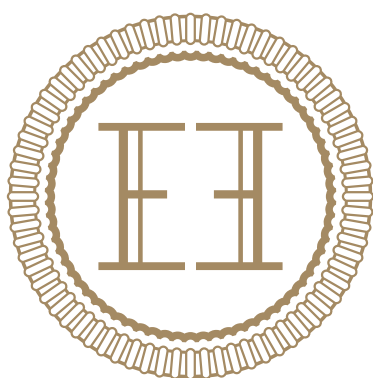
X FLOOR

• *Electra Roof Garden* •



• *Menu* •





• ΟΡΕΚΤΙΚΑ - ΣΑΛΑΤΕΣ •

Appetizers - Salads

-
- Λουκουμάδες με πικάντικη φέτα, μυρωδικά και sorbet κόκκινης πιπεριάς 👉 14
Fried dough with feta cheese, herbs and red pepper sorbet
- Παραδοσιακά κεφτεδάκια με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και ξινομυζήθρα 16
Traditional meatballs with fresh tomato sauce and xynomizithra cheese
- Φρέσκο ψητό χταποδάκι με καπνιστή μελιτζανοσαλάτα και λάδι αρωματικών βοτάνων 21
Fresh grilled octopus with smoked eggplant salad and herbs olive oil
- Φρέσκια τσιπούρα μαριναρισμένη με εσπεριδοειδή, σχοινόπρασο, chili, τζελ μοσχολέμονο και τσιπς από αγγινάρα Ιερουσαλήμ 16
Fresh seabream marinated with citrus, chives, chili, lime gel and Jerusalem artichoke chips
-
- Σαλάτα με κινόα, φαγόπυρο, μυρωδικά, αβοκάντο, πορτοκάλι, φιλέ αμύγδαλο και σάλτσα κίτρου 👉 16
Salad with quinoa, buckwheat, herbs, avocado, orange, almond and citrus sauce
- Σαλάτα με baby gem, τραγανό iceberg, αβοκάντο, παντζάρι πίκλα, πράσινο μήλο, καπνιστό σολομό και σάλτσα εσπεριδοειδών 19
Salad with baby gem, iceberg, avocado, pickled beetroot, green apple, smoked salmon and citrus sauce
- Χωριάτικη ελληνική σαλάτα με φέτα Κεφαλληνίας και κρίθινα παξιμάδια 👉 15
Greek salad with feta cheese from Kefalonia and barley bites
- Ανάμεικτη σαλάτα με ψητό κολοκυθάκι, κουκουνάρι, κατσικίσιο τυρί, πίκλα από πιπεριά Φλωρίνης και σάλτσα από παλαιωμένο ξύδι 👉 17
Mixed salad with grilled zucchini, pine cone, goat cheese, pickled red pepper from Florina and aged vinegar sauce

• ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ •

Pasta - Risotto

- Ριζότο με άγρια μανιτάρια, porcini και γραβιέρα Κρήτης 🍴 19
Risotto with shimeji mushrooms, porcini and gruyere cheese from Crete
- Ριζότο με πολύχρωμα λαχανικά και τυρί σαν Μιχάλη Σύρου 🍴 16
Rainbow vegetable risotto with san Mixali cheese from Syros island
- Garganelli με σάλτσα ψητής ντομάτας, φρέσκο βασιλικό και ξινομυζήθρα Αρκαδίας 🍴 14
Garganelli with roasted tomato sauce, fresh basil and xynomizithra from Arkadia
- Fettuccine καρμπονάρα με καπνιστή πανσέτα, αυγό και παλαιωμένη παρμεζάνα 18
Fettuccine carbonara with smoked panceta, egg and aged parmesan
- Κριθαρότο με γαρίδες*, φρέσκια ντομάτα, μάραθο και αρωματικά βότανα 26
Shrimp orzo with fresh tomato, fennel and aromatic herbs



• ΨΑΡΙ •

Fish

Φρέσκο μπαρμπούνι σωτέ με ασπρομύτικα φασόλια Λήμνου, μυρωδικά, κρίταμο και σάλτσα κακαβιάς **29**
Fresh red mullet sautéed, with beans from Lemnos island, herbs, kritamo and kakavia sauce

Φρέσκια σφυρίδα σχάρας με άγρια χόρτα τσιγαριαστά, καραμελωμένο παντζάρι και κρέμα κόκκινης πιπεριάς **34**
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 Νάξου με άγρια χόρτα εποχής, αρωματικά βότανα και σάλτσα λεμονιού **27**
Goat from Naxos island with wild greens, herbs and lemon sauce

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

Σπαλομπριζόλα νεαρού μόσχου Angus με baby πατάτες, αρωματικό βούτυρο με καπνιστή πάπρικα, θυμάρι και μπούκοβο **38**
Sirloin steak Angus with baby potatoes, aromatic butter with smoked paprika, thyme and crashed red pepper

Φιλέτο μοσχαρίσιο black Angus με πουρέ σελινόριζας, σπαράγγια στο grill και σάλτσα κόκκινου κρασιού **37**
Beef filet black Angus with celeriac puree, grilled asparagus and red wine sauce

• ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ •

Desserts

Μους πικρής σοκολάτας Valhrona με σαντιγύ σοκολάτας, σε τραγανή βάση φουντούκι και σορμπέ βύσσινο <i>Valhrona bitter chocolate mousse with chocolate chantilly, on a hazelnut crunchy base and sour cherry sorbet</i>	8
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>	8
Ραβλόνα με φράουλες, μους από βανίλια Μαδαγασκάρης και σορμπέ με lime-βασιλικό. <i>Pavlova with strawberries, vanilla mousse and lime-basil sorbet</i>	8
Τιραμισού <i>Tiramisu</i>	8

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.

Τιμές σε € συμπεριλαμβανομένων όλων των νομίμων επιβαρύνσεων.

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση διπλότυπων αποδείξεων θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (Απόδειξη - Τιμολόγιο).

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.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.



*προϊόν βαθιάς κατάψυξης
**frozen*



για χορτοφάγους
vegetarian / vegan



ELECTRA

• HOTELS & RESORTS •



www.electrahotels.gr