

==

==



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 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

Ζεστό προζυμένιο ψωμί με αρωματικό βούτυρο <i>Warm sourdough bread with flavored butter</i>	 5
Σούπα ημέρας <i>Soup of the day</i>	18
Ελληνική βουβαλίσια μπουράτα, καρδιές μαρουλιού, αντίβ, παντζάρι και consommé από κόκκινα φρούτα <i>Greek buffalo burrata, baby gem, endive, beetroot and red fruit consommé</i>	 26
Μαρινάτο ψάρι ημέρας πλακί, μαγιονέζα από λευκό κρεμμύδι, dressing καπνιστής ντομάτας, λάδι μαϊντανού και κρεμμυδάκια σε πίκλα <i>Marinated fish of the day, smoked tomato dressing, onion mayonnaise, parsley oil and pickled onions</i>	28
Tartar γαρίδας, ταραμάς μυρωδικών, consommé ξινόμηλο, σέλερυ και πιπεριά chilly <i>Shrimp tartar, egg fish roe with herbs, green sour apple consommé, celery and chilly pepper</i>	33
Κροκέτα από μάγουλα μόσχου, ψητή караβίδα*, κρέμα από καψαλισμένο μπρόκολο, μαρμελάδα ντομάτας και χαβιάρι Άρτας <i>Beef cheeks crispy croquette, grilled crayfish*, roasted broccoli cream, tomato marmalade and caviar from Arta</i>	36
Ελληνική σαλάτα με dressing από καψαλισμένες πιπεριές Φλωρίνης και μαλακή φέτα Τριπόλεως <i>Greek salad with Florina red peppers dressing and soft feta cheese from Tripoli</i>	 20
Σαλάτα λαχανικών με κρέμα αβοκάντο και σταμνοτύρι, κους κους κουνουπίδι-μπρόκολο, κολοκύθα και αργανέλαιο <i>Vegetable salad with avocado and Greek sour cream cheese, cauliflower and broccoli cous cous, pumpkin and argan oil</i>	 22

○

○

• ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PIZOTO •

Pasta - Risotto

Σπαγγέτι με σουπιά*, πέστο από άγρια χόρτα και μυρωδικά, κουρκουμά και crumble από κουκουνάρι με μαύρο σκόρδο <i>Spaghetti with cuttlefish*, wild greens and herb pesto, turmeric and pine nut crumble with black garlic</i>	30
Χειροποίητο κριθαράκι Ταϋγέτου με μοσχαρίσιο καβουρμά, αφρό από ρίζα ηλίανθου, ελληνική φρέσκια τρούφα και τυράκι Τήνου <i>Handmade orzo pasta with traditional beef "kavourmas", Greek fresh truffle, sunflower root foam and soft cheese from Tinos</i>	30
Ραβιόλι* με γαρίδα και καραβίδα φρικασέ, σε σάλτσα από ψητή σελινόριζα και αρακά <i>Shrimp and stew crayfish stuffed ravioli* with grilled celeriac and sweet pea sauce</i>	36

==

• ΨΑΡΙ •
Fish

==

Φρέσκος μπακαλιάρος μαγειρεμένος στον ζωμό του, χόρτα εποχής, καρότο και μοσχολέμονο

45

Fresh cod cooked in its broth, seasonal wild greens, carrot and lime

Γλώσσα ολόκληρη με πουρέ μπρόκολο, λαχανικά εποχής και βουτυράτη σάλτσα με αρωματικά

64

Whole sole with broccoli purée, seasonal veggies and herb butter sauce

Σφυρίδα με πουρέ από καραμελωμένο κουνουπίδι, ψητή λαχανίδα και κακαβιά με ρίζες λαχανικών εποχής

50

Grouper with caramelized cauliflower purée, grilled kale and bouillabaisse sauce with seasonal vegetable roots

==

• ΚΡΕΑΣ •
Meat

==

Στήθος κοτόπουλο* εκτροφής καλαμποκιού με ραγού άγριων μανιταριών, κρέμα πατάτας και σπαράγγια

30

Corn fed chicken* fillet with wild mushroom ragu, potato cream and asparagus

Σιγομαγειρεμένα χοιρινά μάγουλα με πουρέ καρότο, λάχανο μπρεζέ, τραγανή πατάτα και μάραθο

38

Slow cooked pork cheeks with carrot purée, braised cabbage, crispy potato and fennel

Σιγομαγειρεμένο αρνάκι με κρέμα μελιτζάνας, ψητή μαϊντανόριζα και ντομάτα

42

Slow cooked lamb with aubergine cream, grilled parsnip and tomato

Φιλέτο μόσχου Black Angus , πουρές σελινόριζας, σαλάτα από καρότα baby και κέτσαπ λιαστής ντομάτας με σμέουρα

50

Black Angus fillet, grilled celeriac purée, baby carrot salad and sun dried tomato ketchup with raspberries

Κοπή ημέρας, πουρές πατάτας με φρέσκια τρούφα και σάλτσα κόκκινου κρασιού

60

Meat cut of the day, potato purée with fresh truffle and red wine sauce

• ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ •
Desserts

Απαλή κρέμα με λεμόνι yuzu, αφρό καρύδας και σορμπέ πράσινου μήλου με Ιαπωνικό βασιλικό <i>Yuzu namelaka with coconut foam, green apple and shisho sorbet</i>	15
Μους σοκολάτας γάλακτος με απαλή κρέμα πραλίνας φουντουκιού, crumble κακάο και παγωτό bitter σοκολάτας <i>Milk chocolate mousse with hazelnut praline cremeux, cocoa crumble and bitter chocolate ice cream</i>	15
Παραδοσιακό ραβανί με μους μαστίχας, σορμπέ μανταρίνι και καραμελωμένο φιστίκι Αιγίνης <i>Traditional semolina cake, mastic mousse, mandarin sorbet and caramelized pistachios</i>	15
Μους κατσικίσιου τυριού, κυδώνι ποσέ και παγωτό με παλαιωμένο κρασί μοσχάτο Σάμου <i>Goat cheese mousse, poached quince, aged Moscato Samos dessert wine ice cream</i>	15
Φρέσκα φρούτα εποχής <i>Seasonal fresh fruits</i>	14
Παγωτό ή σορμπέ <i>Ice cream or sorbet</i>	14



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>	16
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>	18
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>	16
Σελινόριζα με αρακά, φρέσκα μυρωδικά, αγκινάρες και μοσχολέμονο <i>Celeriac with peas, fresh herbs, artichokes and lime</i>	26
Ριζότο λαχανικών με φρέσκα μυρωδικά <i>Vegetable risotto with fresh herbs</i>	26
Λαχανοντολμάδες με κιμά από άγρια μανιτάρια, σάλτσα ντομάτας και φρέσκια τρούφα <i>Stuffed cabbage rolls with wild mushrooms, tomato sauce and fresh truffle</i>	24
Απαλή κρέμα με λεμόνι yuzu, αφρό καρύδας και σορμπέ πράσινου μήλου με Ιαπωνικό βασιλικό <i>Yuzu namelaka with coconut foam, green apple and shisho sorbet</i>	15
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>	15
Επιλογή από παγωτά vegan <i>Vegan ice creams</i>	14
Φρέσκα φρούτα εποχής <i>Seasonal fresh fruits</i>	14



Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι ορισμένα προϊόντα στο μενού μας ενδέχεται να περιέχουν αλλεργιογόνα ή ίχνη από αυτά. Εάν έχετε αλλεργίες, δυσανεξίες ή διατροφικές προτιμήσεις, ενημερώστε το προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας βοηθήσει.

Please note that some products on our menu may contain allergens or traces of them. If you have any allergies, intolerances, or dietary preferences, please inform our staff, who will be happy to assist you.

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: Διονύσης Ατανίδης
Market Inspection Representative: Dionisis Atanidis



ELECTRA

• HOTELS & RESORTS •

—
www.electrahotels.gr