



ELECTRA PALACE
• RHODES •

ITALIAN
• Restaurant •

Dinner



• ΣΑΛΑΤΕΣ •

Salads

Radicchio treviso σαλάτα με dressing gorgonzola, τοματίνια, μαριναρισμένα κολοκυθάκια σε λευκό βαλσάμικο, prosciutto cotto και αρωματικά φύλλα

Radicchio treviso salad with gorgonzola dressing, cherry tomatoes, marinated zucchinis in white balsamic vinegar, prosciutto cotto and tangerine cress



Καρδιές μαρουλιού, ντομάτα κονφί, μαγιονέζα με αγιολί αντζούγιας, μπέικον, κρουτόν χαρουπιού και παρμεζάνα

Lettuce hearts, tomato confit, aioli with sardines and charred bacon, carob croutons and parmesan

Vitello tonnato με καρδιές μαρουλιού, τοματίνια και τραγανή κάπαρη

Vitello tonnato with lettuce hearts, cherry tomatoes and crispy capers

Παντζάρια μαριναρισμένα σε βανίλια Μαδαγασκάρης, ξιδάτα σταφύλια, Ανεβατό Γρεβενών και καβουρδισμένα αμύγδαλα

Beetroot salad marinated in Madagascar vanilla, pickled grapes, Anevato cheese from Grevena and roasted almonds



• ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PIZOTO •

Pasta - Risotto

Σπαγγέτι με σκόρδο, ελαιόλαδο και τσίλι

Spaghetti aglio olio e peperoncino



Bucatini all'amatriciana με πανσέτα, παρμεζάνα και λεμονοπίπερο

Bucatini all'amatriciana, pancetta, parmigiano and fresh lemon pepper

“Η θαλασσινή γεύση της Ρόδου” Σπαγγέτι με θαλασσινά (γαρίδες, μύδια, γυαλιστερές)

“Rhodes sea flavor” Spaghetti with seafood (shrimps, mussels, clams)

2 ή 4 ατόμων
2 or 4 persons

Paccheri με λουκάνικο ραγού σε σάλτσα ντομάτας, πιπεριές, ρικότα και φασκόμηλο

Paccheri with sausage ragout in a pomodoro salsa, with peppers, ricotta and sage

Ριζότο με σπανάκι, λιαστή ντομάτα και βουβαλίσια μοτσαρέλα

Spinach risotto with sun dried tomatoes and buffalo mozzarella



Ριζότο Μιλανέζε με crumble πορτοκαλιού

Risotto ala Milanese with orange crumble



• ΚΡΕΑΣ & ΨΑΡΙ •

Meat & Fish

Τραγανό κοτόπουλο με σάλτσα μανιταριών και δενδρολίβανο
Crispy chicken with a funghi trifolati sauce and rosemary

Μοσχαράκι γάλακτος με προσούτο και σάλτσα κόκκινου κρασιού
Veal saltimbocca with prosciutto and a red wine sauce

Χοιρινά σκαλοπίνια ψητά σε σκορδοβούτυρο, με μπρόκολο στον ατμό, κάπαρη και λεμόνι
Pork scallopini roasted in garlic butter, with steamed broccoli, capers and lemon

Λαυράκι “Σπετσιώτα” με ελιές, κρεμμύδια, ντομάτα, αρωματικά και λουίζα
Fresh seabass “mediterranean style” with olives, onions, tomatoes, herbs and lemon verbena

• ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ •

Desserts

Tiramisu Gianduja με τυρί μασκαρπόνε, κρέμα σοκολάτας gianduja και τραγανό crumble espresso
Tiramisu Gianduja with mascarpone cream cheese, gianduja chocolate cremeux and espresso crumble

Tiramisu Raspberry & Strawberry με τυρί μασκαρπόνε, με σάλτσα βατόμουρου - φράουλας και φρέσκα φρούτα του δάσους
Tiramisu Raspberry & Strawberry with mascarpone cheese cream, raspberry - strawberry compote and fresh forest fruits

Tiramisu Classic με τυρί μασκαρπόνε, σαβαγιάρ σε σιρόπι καφέ και κακάο
Tiramisu Classic with mascarpone cream cheese, “Lady Fingers” in coffee syrup and pure cacao

Tiramisu Oreo με τυρί μασκαρπόνε, καραμελωμένη κρέμα λευκής σοκολάτας και μπισκότα Oreo
Tiramisu Oreo with mascarpone cream cheese, caramelized white chocolate cream and Oreo cookies

• SALADES •

Salate

Salade de Radicchio Treviso à la vinaigrette au gorgonzola, tomates cerises, courgettes marinées au vinaigre balsamique blanc, prosciutto cotto et zeste de mandarine
Radicchio Treviso Salat mit Gorgonzola Dressing, Kirschtomaten, marinierten Zucchini in weißem Balsamico Essig, Prosciutto Cotto und Pilzsprossen



Cœurs de laitue, confit de tomates, sardines à l'aïoli, bacon grillé, croûtons de caroube et parmesan
Salatherzen, Tomatenconfit, Aioli mit Sardellen, Speck, Johannisbrotcroutons und Parmesan

Vitello tonnato avec cœurs de laitue, sauce au thon, tomates cerises et câpres croustillantes
Vitello tonnato mit Salatherzen, Thunfischsauce, Kirschtomaten und knusprige Kapern

Salade de betteraves marinées à la vanille de Madagascar, pickles de raisins, fromage Anevato et amandes grillées
Rote Beete mariniert in Vanille Madagascar, saure Trauben, Anevato Käse aus Grevena und gerösteten Mandeln



• PASTA - ROSOTTO

Nudeln - Risotto

Spaghettis à l'huile, ail et piment
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili



Bucatini all'amatriciana avec pancetta, parmesan et poivre citronné
Bucatini all'amatriciana mit Pancetta, Parmesan und Zitronenpfeffer

"Saveur de la mer de Rhodes", spaghettis aux fruits de mer (crevettes, moules, palourdes)
"Der Geschmack des Meeres von Rhodos" Spaghetti mit Meeresfrüchten (Garnelen, Muscheln, Venusmuscheln)

2 ou 4 personnes
 2 oder 4 Personen

Paccheri au ragoût de saucisse dans une sauce tomate aux poivrons, ricotta et sauge
Paccheri mit Ragoutwurst, in einer Tomatensauce mit Paprika, Ricotta und Salbei

Risotto aux épinards, tomates semi séchées et mozzarella de bufflonne
Risotto mit Spinat, sonnengetrockneten Tomaten und Büffelmozzarella



Risotto à la Milanaise et crumble à l'orange
Risotto Milanese mit Orangen Crumble



• VIANDES & POISSONS •

Fleisch & Fisch

Poulet croustillant en sauce de champignons trifolati et romarin
Knuspriges Hähnchen mit einer Champignon Rosmarin Sauce

Saltimbocca de veau au prosciutto et sauce au vin rouge
Kalbsfleisch mit Prosciutto und einer Rotweinsauce

Escalopes de porc rôties au beurre d'ail, au citron, câpres
et brocolis à la vapeur
*Gegrillte Schweineschnitzel in Knoblauchbutter, mit gedämpftem
Brokkoli, Kapern und Zitron*

Bar frais à la méditerranéenne accompagné d'olives, oignons,
tomates, herbes et verveine citronnée
*Wolfsbarsch "Mediterranischer Art" mit Oliven, Zwiebeln, Tomaten,
Kräutern und Liebstöckel*

• DESSERTS •

Tiramisu Gianduja à la crème mascarpone, crémeux gianduja au chocolat
et Crumble express
*Tiramisu Gianduja mit Mascarpone Frischkäse, Gianduja Schokoladen
Cremeux und Espresso Krümel*

Tiramisu aux Framboises et aux Fraises à la crème mascarpone, compote
framboises et fraises et fruits des bois frais
*Tiramisu Himbeere & Erdbeere mit Mascarpone Frischkäse, Himbeer Erdbeer
Kompott und frischen Waldfrüchten*

Tiramisu Classique à la crème mascarpone et "doigts de dame" trempés
dans un sirop de café et cacao pur
*Tiramisu Classic mit Mascarpone Frischkäse, Lady Fingers" in Kaffeesirup
und echtem Kakao*

Tiramisu Oreo à la crème mascarpone, crémeux au chocolat blanc
caramélisé et biscuits Oreo
*Tiramisu Oreo mit Mascarpone Frischkäse, karamellisierter weißer
Schokoladencreme und Oreo Keksen*

Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι κάποια από τα προϊόντα μπορεί να περιέχει ξηρούς καρπούς ή άλλα κοινά αλλεργιογόνα. Αν έχετε κάποια ευαισθησία, παρακαλώ απευθυνθείτε στο προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας βοηθήσει.
Please note that some of these products may contain nuts or other common allergens. If you have any food intolerance, please ask our staff who will only be too pleased to help.

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 σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
This establishment is obliged to dispose forms, in a special box, near or close to the entrance, for the submission of any complaints.



*προϊόν βαθιάς κατάψυξης
**frozen*



για χορτοφάγους
vegetarian / vegan



ELECTRA

• HOTELS & RESORTS •

—
www.electrahotels.gr