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 - ΡΙΖΟΤΟ •

Pasta - Risotto

Σπαγγέτι με σκόρδο, ελαιόλαδο και τσίλι
Spaghetti aglio olio e pepperoncino

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

Coeurs 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.

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