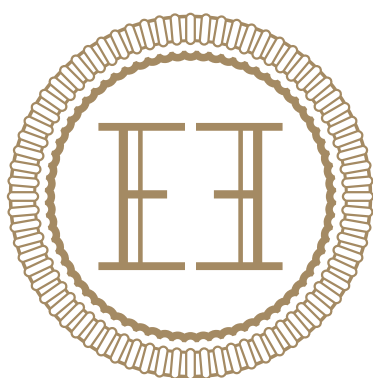




ELECTRA PALACE
• RHODES •

ITALIAN PASSAGE
• Restaurant •

Dinner



• ΣΑΛΑΤΕΣ •

Salads

Radicchio Treviso σαλάτα με dressing gorgonzola, τοματίνια, μαριναρισμένα κολοκυθάκια σε λευκό βαλσάμικο, prosciutto cotto και αρωματικά φύλλα <i>Radicchio Treviso salad with gorgonzola dressing, cherry tomatoes, marinated zucchinis in white balsamic vinegar, prosciutto cotto and tangerine cress</i>	11
Καρδιές μαρουλιού, ντομάτα κονφί, αγιολί με αντζούγια, μπέικον, κρουτόν χαρουπιού και παρμεζάνα <i>Lettuce hearts, tomato confit, aioli with sardines and charred bacon, carob croutons and parmesan</i>	10
Vitello tonnato με μοσχάρι γάλακτος*, καρδιές μαρουλιού, σάλτσα τόνου, τοματίνια και τραγανή κάπαρη <i>Vitello tonnato with veal calves*, lettuce hearts, tuna sauce, cherry tomatoes and crispy capers</i>	12
Παντζάρια μαριναρισμένα σε βανίλια Μαδαγασκάρης, ξιδάτα σταφύλια, Ανεβατό Γρεβενών και καβουρδισμένα αμύγδαλα <i>Beetroot salad marinated in Madagascar vanilla, pickled grapes, Anevato cheese from Grevena and roasted almonds</i>	 10

• ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PIZOTO •

Pasta - Risotto

Σπαγγέτι με σκόρδο, ελαιόλαδο και τσίλι <i>Spaghetti aglio olio e peperoncino</i>	 9
Bucatini all'amatriciana με πανσέτα, παρμεζάνα και λεμονοπίπερο <i>Bucatini all'amatriciana, pancetta, parmigiano and fresh lemon pepper</i>	10
“Η θαλασσινή γεύση της Ρόδου” Σπαγγέτι με θαλασσινά (γαρίδες, μύδια, γυαλιστερές)* <i>“Rhodes sea flavor” Spaghetti with seafood (shrimps, mussels, clams)*</i>	14/28 2 ή 4 ατόμων 2 or 4 persons
Paccheri με λουκάνικο* ραγού σε σάλτσα ντομάτας, πιπεριές, ρικότα και φασκόμηλο <i>Paccheri with sausage* ragout in a pomodoro salsa, with peppers, ricotta and sage</i>	14
Ριζότο με σπανάκι, λιαστή ντομάτα και βουβαλίσια μοτσαρέλα <i>Spinach risotto with sun dried tomatoes and buffalo mozzarella</i>	 14
Ριζότο Μιλανέζε με crumble πορτοκαλιού <i>Risotto ala Milanese with orange crumble</i>	 13

• ΚΡΕΑΣ & ΨΑΡΙ •

Meat & Fish

Τραγανό κοτόπουλο* με σάλτσα μανιταριών και δενδρολίβανο <i>Crispy chicken* with a funghi trifolati sauce and rosemary</i>	21
Μοσχάρι γάλακτος* με προσούτο και σάλτσα κόκκινου κρασιού <i>Veal* saltimbocca with prosciutto and a red wine sauce</i>	25
Χοιρινά σκαλοπίνια* ψητά σε σκορδοβούτυρο, με μπρόκολο στον ατμό, κάπαρη και λεμόνι <i>Pork scallopini* roasted in garlic butter, with steamed broccoli, capers and lemon</i>	23
Λαυράκι “Σπετσιώτα” με ελιές, κρεμμύδια, ντομάτα, αρωματικά και λουίζα <i>Fresh seabass “mediterranean style” with olives, onions, tomatoes, herbs and lemon verbena</i>	26

• ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ •

Desserts

Tiramisu Gianduja με τυρί μασκαρπόνε, κρέμα σοκολάτας gianduja και τραγανό crumble espresso <i>Tiramisu Gianduja with mascarpone cream cheese, gianduja chocolate cremeux and espresso crumble</i>	6
Tiramisu Raspberry & Strawberry με τυρί μασκαρπόνε, με σάλτσα βατόμουρου - φράουλας και φρέσκα φρούτα του δάσους <i>Tiramisu Raspberry & Strawberry with mascarpone cheese cream, raspberry - strawberry compote and fresh forest fruits</i>	6
Tiramisu Classic με τυρί μασκαρπόνε, σαβαγιάρ σε σιρόπι καφέ και κακάο <i>Tiramisu Classic with mascarpone cream cheese, “Lady Fingers” in coffee syrup and pure cacao</i>	6
Tiramisu Oreo με τυρί μασκαρπόνε, καραμελωμένη κρέμα λευκής σοκολάτας και μπισκότα Oreo <i>Tiramisu Oreo with mascarpone cream cheese, caramelized white chocolate cream and Oreo cookies</i>	6

• 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 <i>Radicchio Treviso Salat mit Gorgonzola Dressing, Kirschtomaten, marinierten Zucchini in weißem Balsamico Essig, Prosciutto Cotto und Pilzsprossen</i>	11
Coeurs de laitue, confit de tomates, sardines à l'aïoli, bacon grillé, croûtons de caroube et parmesan <i>Salatherzen, Tomatenconfit, Aioli mit Sardellen, Speck, Johannisbrotcroutons und Parmesan</i>	10
Vitello tonnato avec veau*, coeurs de laitue, sauce au thon, tomates cerises et câpres croustillantes <i>Vitello tonnato mit Kalbfleisch*, Salatherzen, Thunfischsauce, Kirschtomaten und knusprige Kapern</i>	12
Salade de betteraves marinées à la vanille de Madagascar, pickles de raisins, fromage Anevato et amandes grillées <i>Rote Beete mariniert in Vanille Madagascar, saure Trauben, Anevato Käse aus Grevena und gerösteten Mandeln</i>	 10

• PASTA - RISOTTO •

Nudeln - Risotto

Spaghettis à l'huile, ail et piment <i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili</i>	 9
Bucatini all'amatriciana avec pancetta, parmesan et poivre citronné <i>Bucatini all'amatriciana mit Pancetta, Parmesan und Zitronenpfeffer</i>	10
"Saveur de la mer de Rhodes", spaghettis aux fruits de mer (crevettes, moules, palourdes)* <i>"Der Geschmack des Meeres von Rhodos" Spaghetti mit Meeresfrüchten (Garnelen, Muscheln, Venusmuscheln)*</i>	14/28 2 ou 4 personnes 2 oder 4 Personen
Paccheri au ragoût de saucisse* dans une sauce tomate aux poivrons, ricotta et sauge <i>Paccheri mit Ragoutwurst*, in einer Tomatensauce mit Paprika, Ricotta und Salbei</i>	14
Risotto aux épinards, tomates semi séchées et mozzarella de bufflonne <i>Risotto mit Spinat, sonnengetrockneten Tomaten und Büffelmozzarella</i>	 14
Risotto à la Milanaise et crumble à l'orange <i>Risotto Milanese mit Orangen Crumble</i>	 13

• VIANDES & POISSONS •

Fleisch & Fisch

Poulet* croustillant en sauce de champignons trifolati et romarin <i>Knuspriges Hähnchen* mit einer Champignon Rosmarin Sauce</i>	21
Saltimbocca de veau* au prosciutto et sauce au vin rouge <i>Kalbfleisch* mit Prosciutto und einer Rotweinsauce</i>	25
Escalopes de porc* rôties au beurre d'ail, au citron, câpres et brocolis à la vapeur <i>Gegrillte Schweineschnitzel* in Knoblauchbutter, mit gedämpftem Brokkoli, Kapern und Zitron</i>	23
Bar frais à la méditerranéenne accompagné d'olives, oignons, tomates, herbes et verveine citronnée <i>Wolfsbarsch "Mediterranischer Art" mit Oliven, Zwiebeln, Tomaten, Kräutern und Liebstöckel</i>	26

• DESSERTS •

Tiramisu Gianduja à la crème mascarpone, crémeux gianduja au chocolat et Crumble express <i>Tiramisu Gianduja mit Mascarpone Frischkäse, Gianduja Schokoladen Cremeux und Espresso Krümel</i>	6
Tiramisu aux Framboises et aux Fraises à la crème mascarpone, compote framboises et fraises et fruits des bois frais <i>Tiramisu Himbeere & Erdbeere mit Mascarpone Frischkäse, Himbeer Erdbeer Kompott und frischen Waldfrüchten</i>	6
Tiramisu Classique à la crème mascarpone et "doigts de dame" trempés dans un sirop de café et cacao pur <i>Tiramisu Classic mit Mascarpone Frischkäse, Lady Fingers" in Kaffeesirup und echtem Kakao</i>	6
Tiramisu Oreo à la crème mascarpone, crémeux au chocolat blanc caramélisé et biscuits Oreo <i>Tiramisu Oreo mit Mascarpone Frischkäse, karamellisierter weißer Schokoladencreme und Oreo Keksen</i>	6

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.

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
**deep frozen product*



για χορτοφάγους
vegetarian



ELECTRA

• HOTELS & RESORTS •

—
www.electrahotels.gr