



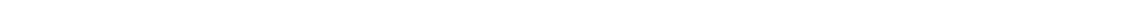
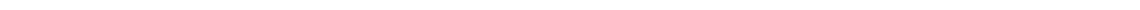
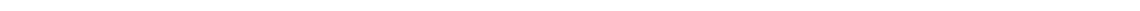
ELECTRA PALACE

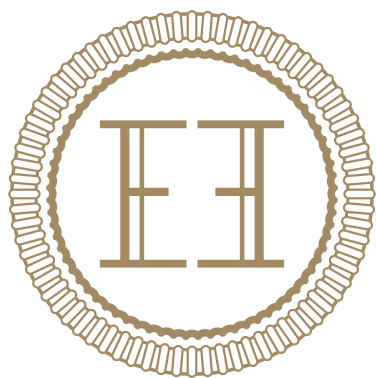
• RHODES •



GREEK TRAY CLUB

• *Restaurant* •





• AMUSE BOUCHE •

Μαλλί της γριάς με Ελληνικά αρωματικά
Candy floss with Greek herbs



Macaron με παντζάρι και κρέμα φέτας με δυόσμο
Beetroot macaron with mint feta cheese cream



• ΟΡΕΚΤΙΚΑ •

Appetizers

Καπνιστή ταραμοσαλάτα με πάπρικα, σουσάμι και φύκι nori
Smoked egg fish roe mousse with paprika, sesame seeds and nori seaweed

Χούμους ρεβυθιού με μαύρο σουσάμι και πιπεριά Φλωρίνης
Chickpea hummus with black sesame seeds and Florina peppers



Πιτάκια ατμού με γαρίδες σαγανάκι
Shrimp "dumplings" saganaki

Πιτάκι με λαχανικά, αλάτσα ντομάτας και λουκάνικο tofu
Dumpling with vegetables, tomato sauce and tofu sausage



Κροκέτα μουσακά πάνω σε στρώμα καπνιστής
μπουκοβέλας Μετσόβου
*Moussaka Croquette on a bed of smoked Boukovela cheese
from Metsovo*

Κροκέτα μουσακά με κιμά μανιταριών και μπεσαμέλ
από γάλα βρώμης
*Moussaka croquette with minced mushrooms and a béchamel
sauce made with oat milk*



Ταρτάκι με χωριάτικη σαλάτα
Mini tartlet with greek salad



Μπισκότα σπανακόπιτας
Spinach pie biscuits



Γλειφιτζούρια μπακαλιάρου
Cod "lollipops"

Μίνι μπέργκερ με μαδημένο jackfruit
Mini pulled jackfruit vegan burger



• ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ •

Main dishes

Σιγομαγειρεμένα μάγουλα μοσχαριού σε ροδίτικη μπύρα, κρέμα πατάτας με καλοκαιρινή τρούφα, πουρές ελληνικών αρωματικών και καμένα γλυκά κρεμμυδάκια

Slow cooked beef cheeks in Rhodes beer, potato cream with summer truffle, greek herbs puree and burnt sweet onions

Καρέ αρνιού με καπνιστά καρότα, μαύρο σκόρδο, κατσικίσιο τυρί και λάδι μαϊντανού

Lamb rack with smoked carrots, black garlic, goat cheese and parsley olive oil

Φιλέτο λαβράκι με κρέμα από φιστίκι Αιγίνης, μπρόκολο, πίκλα κόκκινου παντζαριού και χώμα αρωματικών

Sea bass fillet with Aegina pistachio cream, broccoli, pickled red beetroot and aromatic crumble

Γεμιστοί κολοκυθοανθοί με ρύζι, κουκουνάρι, δυόσμο και σάλτσα φρικασέ

Courgettes blossoms stuffed with rice, pine nuts, mint and fricassee sauce



• ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ •

Dessert

Πορτοκαλόπιτα

Με κρέμα ελληνικού γιαουρτιού, σάλτσα κρόκου Κοζάνης, καραμελωμένο φύλλο και σορμπέ γιαουρτιού με κανέλλα

Orange Pie

With greek yoghurt cream, Kozani saffron sauce, caramelized phyllo and cinnamon yoghurt sorbet



• AMUSE BOUCHE •

Barbe à papa aux herbes grecques
Zuckerwatte mit griechischen Gewürzen



Macaron de betterave et crème de feta à la menthe
Macaron mit Roter Beete Creme aus Fetakäse und Minze



• ENTRÉES •

Vorspeisen

Salade d'oeufs de poisson fumé garnie de paprika, graines de sesame et algue nori
Geräucherte Fischrogensalat mit Paprika, Sesam und Nori Algen

Houmous de pois chiches aux graines de sésame noir et poivrons de Florina
Kichererbsen Hummus mit schwarzem Sesam und roter Florina Paprika



Quenelles aux crevettes "saganaki"
"Saganaki" mit gedampften Garnelenknödeln

Dumpling aux légumes, sauce tomate et saucisse au tofu
Törtchen mit Gemüse, Tomatensauce und Tofuwurst



Croquette de moussaka sur lit de fromage fumé Boukovele de Metsovo
Moussaka Krokette auf einem geräuchertem Boukovele Käse Bett aus Metsovo

Croquette de moussaka aux champignons et béchamel au lait d'avoine
Moussaka Krokette mit gehackten Pilzen und Béchamelsauce aus Hafermilch



Mini tartelette et salade grecque
Mini Törtchen mit griechischem Salat



Biscuits de tarte aux épinards
Spinatkekse



"Sucettes" de morue
Kabeljau "Lutscher"

Mini burger végétalien de jacquier effiloché
Veganer Mini Pulled Jackfruit Burger



• PLATS DE RESISTANCE •

Hauptgerichte


Joues de veau mijotées à la bière de Rhodes, crème de pommes de terre à la truffe d'été, purée d'herbes grecques et oignons doux brûlés
Langsam gegarte Rinderbäckchen in Rhodes Bier, Kartoffelcreme mit Sommertrüffel, griechisches Kräuterpüree und gebrannte süße Zwiebeln

Carré d'agneau aux carottes fumées, ail noir, fromage de chèvre et huile d'olive persillée
Lammrücken mit geräucherten Karotten, schwarzem Knoblauch, Ziegenkäse und Olivenöl mit Petersilienöl

Filet de bar à la crème de pistache d'Égine, brocolis, pickles de betteraves rouges et crumble aromatique
Wolfsbarschfilet mit Ägina Pistaziencreme, Broccoli, eingelegter roter Beete und aromatischem Crumble

Fleurs de courgettes farcies au riz, pignons de pin, menthe et sauce fricassée 
Zucchini Blüten gefüllt mit Reis, Pinienkernen, Minze und Frikasseesauce

• DESSERT •

Tarte à l'orange 
Avec une crème de yaourt grec, sauce au safran de Kozani, pâte phyllo caramélisée et sorbet au yaourt et à la cannelle

Orangenkuchen
Mit griechischer Joghurtcreme, Safransauce aus Kozani, karamellisiertem Blätterteig und Joghurt Sorbet mit Zimt

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