



ELECTRA PALACE

• RHODES •

THE GREEK TRAY CLUB

• *Restaurant* •

Menu





GR | EN

Στο “The Greek Tray Club”, πιστεύουμε ότι ένα θερμό καλωσόρισμα ξεκινά με μία πρόσκληση να εξερευνήσετε τη δημιουργικότητα της κουζίνας μας. Εμπνεόμενοι από την ελληνική παράδοση του κεράσματος πριν το φαγητό, ο δίσκος μας, επιμελημένος σχολαστικά από την ταλαντούχα ομάδα μας, παρουσιάζει μια ποικιλία από δημιουργίες σε μέγεθος μπουκιάς, που αντανakλούν τις ποικίλες γεύσεις της ελληνικής κουζίνας, με μια μοντέρνα πινελιά. Η μαγειρική μας ομάδα έχει δημιουργήσει μια μίξη από χορτοφαγικές και vegan επιλογές, διασφαλίζοντας ότι όλοι μπορούν να απολαύσουν τα πιάτα μας.

At “The Greek Tray Club”, we believe that a warm welcome begins with an invitation to explore the creativity of our cuisine. Inspired by the Greek tradition of offering small treats before dining, our tray, meticulously curated by our talented culinary team, showcases an assortment of bite-sized creations that reflect the diverse flavors from the Greek cuisine, with a modern twist. Our culinary team has crafted a mixed selection of vegetarian and vegan options, ensuring that everyone can savor the delights of our small plates.

FR | DE

Au “Greek Tray Club”, nous croyons qu’un accueil chaleureux commence par une invitation à explorer la créativité de notre cuisine. Inspiré de la tradition grecque de proposer des petites gâteries avant le repas, notre plateau, méticuleusement préparé par notre talentueuse équipe culinaire, présente un assortiment de petites bouchées qui reflètent les diverses saveurs de la cuisine grecque, avec une touche moderne. Notre équipe culinaire a élaboré une sélection mixte d’options végétariennes et végétaliennes, garantissant que chacun puisse savourer nos plats.

Im “Greek Tray Club” wir glauben, dass ein herzlicher Empfang mit einer Einladung beginnt, die Kreativität unserer Küche zu entdecken. Inspiriert von der griechischen Tradition kleiner Leckereien vor dem Essen zu verwöhnen, unser Tablett, sorgfältig zusammengestellt von unserem talentierten Küchenteam, präsentiert eine Auswahl mundgerechter Kreationen, die die vielfältigen Aromen der griechischen Küche mit einem modernen Touch widerspiegeln. Unser Küchenteam hat eine gemischte Auswahl an vegetarischen und veganen Optionen zusammengestellt, um sicherzustellen, dass jeder unsere Gerichte genießen kann.

GR | EN

Ελληνικό μενού γευσιγνωσίας:

Περιλαμβάνει το κέρασμα, κυρίως πιάτο, επιδόρπιο, κοκτέιλ,
και pairing κρασιών, στην τιμή των 55€ (ανά άτομο)

Για παιδιά κάτω των 13 ετών: 25€

Greek tasting menu:

*Including welcome treats, main course, dessert, cocktail,
and wine pairing, at the price of 55€ (per person)*

For children below 13 years old: 25€

FR | DE

Menu dégustation grecque:

Comprenant gourmandise de bienvenue, plat, dessert, cocktail
et accord mets et vins, au prix de 55€ (par personne)

Pour les enfants de moins de 13 ans: 25€

Griechisches Degustationsmenü:

*Inklusive Begrüßungsleckereien, Hauptgericht, Dessert, Cocktail
und Weinbegleitung, zum Preis von 55 € (pro Person)*

Für Kinder unter 13 Jahren: 25 €

• 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

Πιτάκια ατμού με γαρίδες* σαγανάκι
Shrimp "dumplings" saganaki*

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

Ταρτάκι με χωριάτικη σαλάτα
Mini tartlet with Greek salad

Μπισκότα σπανακόπιτας
Spinach pie biscuits

Γλειφιτζούρια μπακαλιάρου
Cod "lollipops"

• 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

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

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

Mini tartelette et salade grecque
Mini Törtchen mit griechischem Salat

Biscuits de tarte aux épinards
Spinatkekse

"Sucettes" de morue
Kabeljau "Lutscher"

○

○

• 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'Egine, 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



• VEGETERIAN •

Menu

• 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

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

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

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

Vegan μίνι μπέργκερ με μαθημένο jackfruit
Mini pulled jackfruit vegan burger

• ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ •

Main dishes

Γεμιστοί κολοκυθοανθοί με ρύζι, κουκουνάρι, δυόσμο και σάλτσα φρικασέ
Courgettes blossoms stuffed with rice, pine nuts, mint and fricassee sauce

• ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ •

Dessert

Σιμιγδαλένιος Χαλβάς
Με σταφίδες, σαντιγί βανίλιας και φρέσκα φρούτα εποχής
Greek Halva
With raisins in light syrup, vanilla chantilly and fresh seasonal fruits

• 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

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

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

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

Mini burger végétalien de jacquier effiloché
Veganer Mini Pulled Jackfruit Burger

• PLATS DE RESISTANCE •

Hauptgerichte

Fleurs de courgettes farcies au riz, pignons de pin, menthe
et sauce fricassée

*Zucchini Blüten gefüllt mit Reis, Pinienkernen, Minze
und Frikasseesauce*

• DESSERT •

Halva de Semoule

Aux raisins secs, crème fouettée à la vanille et fruits frais de saison

Grieß-Halva

Mit Rosinen, Vanille-Schlagsahne und frischen Früchten der Saison



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.

Please note that some of these products may contain nuts or other common allergens. If you have any food allergy or intolerance, please ask our staff, who will be more than pleased to address any request.

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 the exit, for the submission of any complaints.



*προϊόν βαθιάς κατάψυξης
**deep frozen product*



ELECTRA

• HOTELS & RESORTS •



www.electrahotels.gr