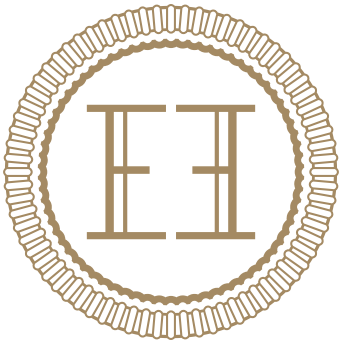
ORIZONTES

• ROOF GARDEN •

• Dinner Menu •



• ΟΡΕΚΤΙΚΑ •
Appetizers

Χειροποίητο προζυμένιο ψωμί και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο **5**
Handmade sourdough bread and extra virgin olive oil

Λευκός ταραμάς με σκόνη από αυγοτάραχο **10**
White fish roe with bottarga powder

Λαβράκι σεβίτσε σε ζωμό από τζίντζερ, κόλιανδρο και πιπεριά τσίλι, με πουρέ γλυκοπατάτας **24**
Sea bass ceviche in ginger broth, cilantro and chili pepper, with sweet potato purée

Ξιφίας καπνιστός καρπάτσιο με μάραθο, λάιμ, τοματίνια κονφί και gastric από σφένδαμο και τζίντζερ **24**
Smoked swordfish carpaccio with fennel, lime, tomato confit and gastric of maple syrup and ginger

Μαρουλοντολμάδες με ταρτάρ καραβίδας*, ζωμό aguachille, gomasio και ρεπάνι πολύχρωμο "καρπούζι" **28**
Stuffed lettuce leaves "Dolmades" with langoustine tartar, aguachille broth, gomasio and watermelon radish*

Φουά γκρά με πουρέ γλυκοπατάτας, βαντουβάν, σιρόπι κανέλας και καραμελωμένα πεκάν **24**
Foie gras with sweet potatoe puree, vadouvan, cinnamon syrup and caramelized pecan

Καλαμάρι* σοτέ με σαλάτα αβοκάντο, κόλιανδρο, βινεγκρέτ από σουσάμι και μέλι **19**
Sautéed squid with avocado salad, cilantro, sesame and honey vinaigrette

Φρέσκα χτένια με πουρέ από αγκινάρες Ιερουσαλήμ, οξαλίδα, φασκόμηλο και γαλάκτωμα λάιμ **28**
Fresh scallops with Jerusalem artichokes purée, oxalis, sage and lime emulsion

Νούντι με αφρό παρμεζάνας, ραγού μανιταριών, και τρούφα **24**
Gnudi with parmesan foam, mushroom ragout, and truffle

Ταρτάρ μόσχου με φρέσκο κρεμμύδι και μουστάρδα Dijon, σερβίρεται με χαβιάρι oscietra, βάφλα και βούτυρο νουαζέτ **29**
Beef tartar with fresh onion and mustard Dijon, served with oscietra caviar, waffle and butter noisette

Ριζότο "γεμιστά" με δυόσμο, κουκουνάρι και τυρί φέτα **16**
Risotto "gemista" with mint, pinenut and feta cheese

• ΣΑΛΑΤΕΣ •
Salads

Ψητά παντζάρια με μους από κατσικίσιο τυρί, κράκερ με κίμινο και βινεγκρέτ απο πορτοκάλι, φασκόμηλο και σμέουρα **19**
Roasted beetroot salad, goat cheese mousse, caraway cracker, orange sage and raspberry vinaigrette

Ψητό αβοκάντο στη σχάρα με βαλεριάνα, τυρί κατίκι και σάλσα από πράσινο μήλο και ντομάτα **18**
Avocado on the grill with valerian leaves, katiki cheese, green apple and tomato salsa

Burrata με πιπεριές Φλωρίνης, baby λαχανικά, τοματίνια, κουκουνάρι και ξύδι βαλσάμικο **19**
Burrata with Florina peppers, baby vegetables, cherry tomatoes, pine nut and balsamic vinegar

Σαλάτα από μπλε καβούρι Αιγαίου, με ψητό γλυκόξινο αγγούρι, σέλερυ, ρεπάνι και κρύα σούπα γκασπάτσο **25**
Aegean blue crab, with grilled sweet and sour cucumber, celery, radish and gazpacho soup

• ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ •
Main Courses

Γιουβέτσι με σφυρίδα, λουΐζα και μαύρο λάιμ **27**
"Giouvetsi" orzo with grouper, verbena and black lime

Φιλέτο λαβράκι σωτέ, σέσκουλο γεμιστό με μους από τα μάγουλα, πουρέ από ψητό κουνουπίδι και σάλτσα λέμον γκρας **33**
Sautted sea bass fillet, chard stuffed with sea bass cheeks, baked cauliflower puree and lemon grass sauce

Ψάρι ημέρας σε κρούστα αλατιού με λαχανικά ατμού ανά κιλό / per kilo **90**
Fish of the day in salt crust with steamed vegetables

Στήθος κοτόπουλο με τάρτα γλυκοκολοκύθας και espuma από μανιτάρια porcini **26**
Chicken breast with sweet pumpkin tart and porchini mushroom espuma

Σέλα και φιλέτο αρνιού με κουσκούς, πουρέ μαϊντανού, baby αγκινάρες και σάλτσα από αυγολέμονο **33**
Saddle of lamb and fillet with couscous, parsley puree, baby artichokes and egg - lemon sauce

Χοιρινό πλούμα iberico* με πουρέ κυδώνι, κροκέτα από ανθότυρο και σάλτσα πορτοκάλι **31**
Iberico pluma with quince puree, anthotiro cheese croquette and orange sauce*

Φιλέτο μοσχάρι φάρμας "Black Onyx" με baby πατάτες και σιγοψημένη ντομάτα **65**
Beef fillet "Black Onyx" farm with baby potatoes and slow cooked tomato

• ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ •
Desserts

Λουκουμάδες, συνοδεύονται με μέλι, φουντούκια, καρύδια, σάλτσα σοκολάτας και παγωτό βανίλια **11**
Loukoumades, served with honey, hazelnuts, walnuts, chocolate sauce and vanilla ice cream

Πανακότα forest με μαρμελάδα σμέουρο, κρεμέ απο μπίτερ σοκολάτα και σορμπέ φράουλα **11**
Pannacotta forest with raspberry jam, chocolate bitter cremeux and strawberry sorbet

Γκανάζ απο σοκολάτα και καραμέλα με μίσο, μπισκότο κακάο και παγωτό βανίλια **12**
Chocolate and caramel miso ganache, biscuit cacao and vanilla ice cream

Ναμελάκα baileys και κρέμα φουντουκιού, ζελέ πορτοκάλι και παγωτό τόνκα **11**
Namelaka with Baileys and hazelnut cream, orange gel and tonka bean ice cream

Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι ορισμένα προϊόντα στο μενού μας ενδέχεται να περιέχουν αλλεργιογόνα ή ίχνη από αυτά. Εάν έχετε αλλεργίες, δυσανεξίες ή διατροφικές προτιμήσεις, ενημερώστε το προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας βοηθήσει.
Please note that some products on our menu may contain allergens or traces of them. If you have any allergies, intolerances, or dietary preferences, please inform our staff, who will be happy to assist you.

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 για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
Questionnaires are available for any complaints you would like to place.

για χορτοφάγους
vegetarian

Τα πιάτα με το σήμα vegetarian μπορούν να γίνουν και vegan, το προσωπικό του εστιατορίου θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει.
Dishes marked vegetarian can also be made vegan, the restaurant staff will be happy to serve you.

*προϊόν βαθιάς κατάψυξης
**deep frozen product*

ELECTRA

• HOTELS & RESORTS •

www.electrahotels.gr