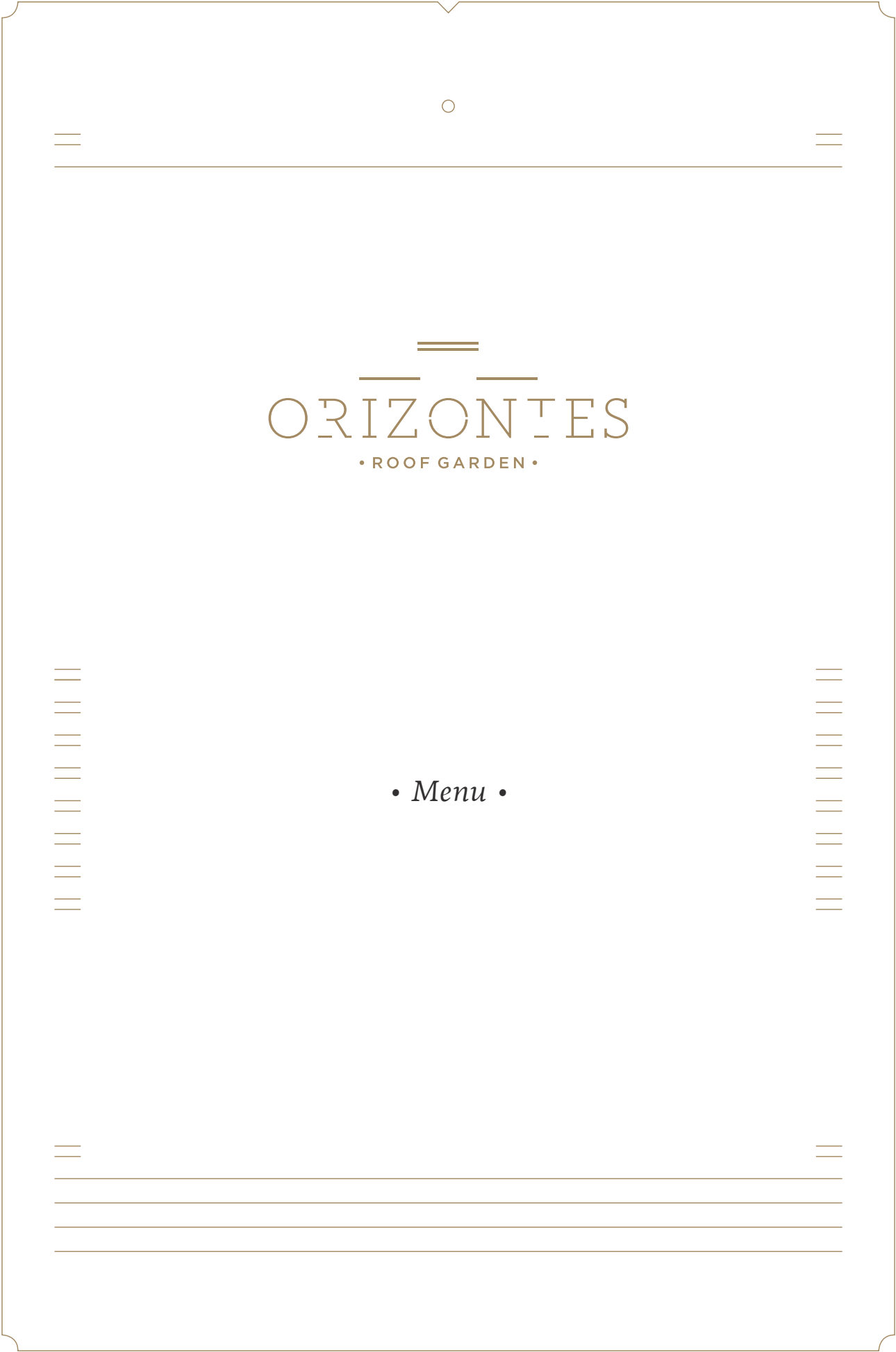






==

• ΟΡΕΚΤΙΚΑ •
Appetizers

==

Χειροποίητο προζυμένιο ψωμί και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο	4
<i>Handmade sourdough bread and extra virgin olive oil</i>	
Ποικιλία από ελληνικές αλοιφές, μελιτζανοσαλάτα, τυροκαυτερή, τζατζίκι, συνοδεύεται με χειροποίητη πίτα στη σχάρα	 14
<i>Variety of different spreads, eggplant, spicy cheese, tzatziki, served with homemade grilled pita</i>	
Ντολμαδάκια τεμπούρα με σάλτσα γιαουρτιού και λάδι μέντας	 13
<i>Stuffed grape leaves "Dolmadakia" tempura with yogurt sauce and mint oil</i>	
Ψητό χταπόδι* με αφρό πατάτας, λουκάνικο τσορίθο και καπνιστή πάπρικα	23
<i>Grilled octopus* with espuma potato, chorizo and smoked paprika</i>	
Τηγανητοί ντοματοκεφτέδες με τυρί νιβατό και λάιμ	 12
<i>Fried tomatokeftedes, nivato cheese and lime</i>	
Λευκός ταραμάς με τραγανό προζύμι και φύκια νόρι	9
<i>White fish roe with crispy sourdough and seaweed nori</i>	
Γαρίδες* Αμβρακικού, σωτέ στο ζωμό τους με σκόρδο, μαϊντανό και πιπεριές	28
<i>Sauteed shrimps* from Amvrakikos Gulf, broth with garlic, parsley and peppers</i>	
Κεφτεδάκια σχάρας με κρέμα μπουγιουρντί και πίκλα σιναπόσπορου	15
<i>Grilled keftedakia with bougiourdi cream and pickled mustard seed</i>	
Ριζότο “γεμιστά” με δυόσμο, κουκουνάρι και τυρί φέτα	 14
<i>Risotto “gemista” with mint, pine nut and feta cheese</i>	

• ΜΑΡΙΝΑΤΑ & ΚΑΠΝΙΣΤΑ •

Smoked & Raw

- Λαβράκι καρπάτσιο με πουρέ λεμόνι, πιπεριά τσίλι, σκόνη από
αυγοτάραχο και μάραθο **23**
Sea bass carpaccio with lemon puree, chili pepper, bottarga powder and fennel
- Μαρουλοντολμάδες με ταρτάρ καραβίδας*, ζωμό από aguachille,
gomasio και watermelon ρεπάνι **24**
Lettuce "dolmades" with langoustine tartar, aguachille broth, gomasio
and watermelon radish*
- Καπνιστό σκουμπρί με ντοματίνια κονφί, αγκουρίδα, πουρέ κρεμμυδιού
και φρέσκια ρίγανη **14**
*Smoked mackerel with cherry tomatoes confit, sour grape, onion cream
and fresh oregano*
- Κόκκινες γαρίδες* Κοιλάδας σε ζωμό από τζίντζερ, κόλιανδρο
και πιπεριά τσίλι με πουρέ γλυκοπατάτας **24**
Red shrimps from Koilada with ginger, cilantro and chili pepper
with sweet potato puree*

• ΣΑΛΑΤΕΣ •

Salads

- Burrata με ψητή πιπεριά Φλωρίνης, ρόκα, τοματίνια,
λάδι βασιλικού και κουκουνάρι **18**
*Burrata cheese with grilled Florina pepper, rocket, cherry tomatoes,
basil oil and pine nuts*
- Ψητό αβοκάντο με βαλεριάνα, τυρί κατίκι και salsa από
πράσινο μήλο και ντομάτα **17**
*Avocado on the grill with valerian leaves, katiki cheese,
green apple and tomato salsa*
- Καρδιές από γαλλικό μαρούλι με αγκινάρες, ψητό μανούρι, πράσινα
σπαράγγια, σταφίδες και βινεγκρέτ από λεμόνι και μέντα **15**
*French lettuce with artichokes, grilled manouri cheese, green asparagus,
marinated raisins and lemon - mint vinaigrette*
- Ελληνική σαλάτα με αγγούρι, ποικιλία από ντομάτες, κρεμμύδι,
πιπεριές, ελιές και τυρί φέτα **17**
*Greek salad with cucumber, variety of tomatoes, onions, peppers,
olives and feta cheese*

==

• ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ •

==

==

Main Courses

==

Γιουβέτσι με σκορπίνα, πιπέρι λουίζας και black lime <i>Giouvetsi with scorpion fish, verbena pepper and black lime</i>	26
Λιγκουίνι θαλασσινών με μύδια, κυδώνια, γαρίδες*, σκόρδο, βούτυρο και άνηθο <i>Sea food linguine with shrimps*, clams, mussels, garlic, dill and butter</i>	34
Φιλέτο λαβράκι με ρατατούι, πουρέ από αρακά - βασιλικό και βινεγκρέτ ντομάτας <i>Sea bass fillet with ratatouille, basil - pea puree and tomato vinaigrette</i>	28
Τσιπούρα σε κρούστα αλατιού με ψητά λαχανικά, κρίταμο και λαδολέμονο <i>Dorado in salt crust with grilled vegetables, sea fennel and lemon - oil sauce</i>	ανά κιλό / per kilo 90
Πικάνια αρνιού* με μελιτζάνες baby, κροκέτα από κατσικίσιο τυρί και μαύρο ελαιόλαδο <i>Lamb picanha* with baby eggplants, goat cheese croquette and black olive oil</i>	36
Στήθος από κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής με ψητό μαρούλι, καλαμπόκι και crumble από μαύρο σκόρδο <i>Free-range chicken breast with grilled lettuce, crispy corn and black garlic crumble</i>	24
Ριζότο λεμονιού με πλούμα* Iberico και καλοκαιρινή τρούφα <i>Lemon risotto with pluma* Iberico and summer truffle</i>	25

• ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ •
Desserts

Γαλακτομπούρεκο με σταφίδες, χουρμάδες, τυρί μασκαρπόνε και αποξηραμένο τριαντάφυλλο <i>Galaktoboureko with raisins, dates, mascarpone cheese and dried rose</i>	9
Αρμενοβίλ με σάλτσα από σοκολάτα γάλακτος και παγωτό βανίλια <i>Armenoville with milk chocolate sauce and vanilla ice cream</i>	10
Λουκουμάδες που συνοδεύονται με μέλι, φουντούκια, καρύδια, σάλτσα σοκολάτας και παγωτό βανίλια <i>Loukoumades served with honey, chocolate sauce, walnuts, hazelnuts and vanilla ice cream</i>	10
Ναμελάκα με ελληνικό καφέ, ελαιόλαδο και σορμπέ μανταρίνι <i>Greek coffee namelaka with olive oil and kumquat sorbet</i>	9
Ποικιλία παγωτού με γεύσεις: Βανίλια, σοκολάτα, φυστίκι, σορμπέ φράουλα, σορμπέ μάνγκο, σορμπέ λεμόνι <i>Variety of ice cream flavors:</i> <i>Vanilla, chocolate, pistacchio, strawberry sorbet, mango sorbet, lemon sorbet</i>	μπάλα / per scoop 3

Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι κάποια από τα προϊόντα μπορεί να περιέχουν 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



ELECTRA

• HOTELS & RESORTS •

—
www.electrahotels.gr