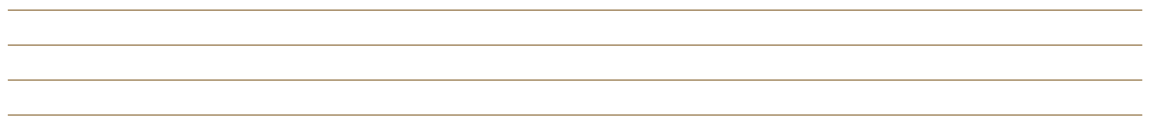




ORIZONTES
• ROOF GARDEN •



• Menu •







Στα **Electra Hotels & Resorts** δεν προσφέρουμε απλώς εξαιρετικές εμπειρίες φαγητού. Είμαστε αφοσιωμένοι στη διατήρηση του πλανήτη μας και την ανάπτυξη των κοινοτήτων μας. Είμαστε υπερήφανοι για τη δέσμευσή μας στην αειφορία, τις πρακτικές περιορισμού του οικολογικού αποτυπώματος και τις μοναδικές γεύσεις των πιάτων μας, γεμάτες από άρωμα Ελλάδας. Πώς κάνουμε τη διαφορά:

Καινοτόμα πιάτα φυτικής διατροφής: Με χαρά σας παρουσιάζουμε μια πρόταση από νόστιμα πιάτα φυτικής διατροφής στο μενού μας, που εξυπηρετούν διαφορετικές γενετικές επιθυμίες, αλλά επίσης μειώνουν το οικολογικό μας αποτύπωμα. Επιλέγοντας προϊόντα βασισμένα σε φυτικές πρώτες ύλες, συμμετέχετε στο ταξίδι μας προς ένα πιο αειφόρο μέλλον.

Τοπική αγάπη: Πιστεύουμε στον υποστηρικτικό ρόλο των ντόπιων παραγωγών. Συνεργαζόμαστε με τοπικά αγροκτήματα και παραγωγούς που μοιράζονται το πάθος μας για ποιότητα και αειφορία. Αυτή η πρακτική διασφαλίζει τη φρεσκάδα των υλικών μας, ενώ προάγει μια ζωντανή και ανθεκτική τοπική κοινότητα.

Φιλοσοφία zero-waste: Στα Electra Hotels & Resorts, η αειφορία είναι τρόπος ζωής. Εργαζόμαστε ενεργά για τη μείωση των εκπομπών ρύπων, με την εφαρμογή αποτελεσματικών πρακτικών, τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων, μέσω στοχευμένων προμηθειών και προγραμμάτων ανακύκλωσης και τη χρήση βιώσιμων συσκευασιών. Κάθε γεύμα που απολαμβάνετε εδώ, αφήνει έναν μικρότερο οικολογικό αποτύπωμα.

Συμμετοχή στην κοινότητα: Είμαστε αφοσιωμένοι στη δημιουργία ουσιαστικών σχέσεων με τους επισκέπτες μας και τους γείτονές μας, υποστηρίζοντας τοπικούς φιλανθρωπικούς οργανισμούς και πρωτοβουλίες αειφορίας. Η εμπειρία φαγητού σας εδώ μας βοηθά να επιστρέφουμε ανταποδοτικά οφέλη στην κοινότητα που αγαπάμε.

At **Electra Hotels & Resorts** we do not just provide exceptional dining experiences. We are dedicated to preserving our planet and nurturing our communities. We take immense pride in our commitment to sustainability, decarbonizing practices, and the unique flavours of our dishes, full of Greek flair. Here is how we are making a difference:

Plant-powered innovation: We're excited to introduce a selection of delectable vegan dishes to our menu, which cater to diverse palates, but also reduce our carbon footprint. By choosing plant-based options, you're joining us on our journey towards a more sustainable future.

Local love: We believe in supporting local producers. We partner with local farms and artisans, who share our passion for quality and sustainability. This ensures the freshness of our ingredients, while promoting a vibrant and resilient local community.

Zero-waste philosophy: At Electra Hotels & Resorts, sustainability is a way of life. We're actively working to reduce our carbon emissions, by implementing energy-efficient practices, reducing food waste through thoughtful sourcing, and recycling programs and embracing sustainable packaging. Every meal you enjoy here, leaves a smaller carbon footprint.

Community engagement: We're dedicated to creating meaningful connections with our guests and neighbours, supporting local charities and sustainability initiatives. Your dining experience here helps us give back to the community we love.

• ΟΡΕΚΤΙΚΑ •

Appetizers

- Χειροποίητο προζυμένιο ψωμί και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 🍷 5
Handmade sourdough bread and extra virgin olive oil
- Ψαρόσουπα με σφυρίδα και κυδώνια, πατάτα, καρότο, σέλερι και Κρόκο Κοζάνης 26
Fish soup with grouper and clams, potato, carrot, celery and Krokos Kozanis (saffron)
- Ποικιλία από ελληνικές αλοιφές, μελιτζανοσαλάτα, τυροκαυτερή, τζατζίκι, συνοδεύεται με χειροποίητη πίτα στη σχάρα 🍷 14
Variety of different spreads, eggplant, spicy cheese, tzatziki, served with homemade grilled pita
- Ντολμαδάκια τεμπούρα με σάλτσα γιαουρτιού και λάδι μέντας 🍷 14
Stuffed vine leaves "Dolmadakia" tempura with yoghurt sauce and mint oil
- Ψητό χταπόδι* με πουρέ από πατάτες γιαχνί και λουκάνικο από μοσχάρι Black Angus 26
Grilled octopus with potatoes giachni pure, and beef Black Angus sausage*
- Λευκός ταραμάς με τραγανό προζύμι και φύκια νόρι 🍷 9
White fish roe with crispy sourdough and seaweed nori
- Σαγανάκι από πεσκανδρίτσα και γαρίδα με τυρί μπάτζος, μαραθόριζα και Κρόκο Κοζάνης 27
Monkfish and shrimp saganaki with batzos cheese, fennel and Krokos Kozanis (saffron)
- Κεφτεδάκια σχάρας με κρέμα μπουγιουρντί, πίκλα σιναπόσπορου και πατάτες alu met 16
Grilled keftedakia with bougiourdi cream, pickled mustard seeds and potatoes alu met
- Ριζότο "γεμιστά" με δυόσμο, κουκουνάρι και τυρί φέτα 🍷 18
Risotto "gemista" with mint, pine nut and feta cheese
- Χειροποίητα ζυμαρικά μαντί, γεμιστά με μοσχαρίσιο κιμά, γιαούρτι και ζωμό μανιταριών 14
Homemade manti pasta, stuffed with minced meat, yoghurt and mushrooms broth

• ΜΑΡΙΝΑΤΑ •
Raw & Marinated

Μαρουλοντολμάδες με γαρίδες* Κοιλάδας, ζωμό aguachille, gomasio και ρεπάνι πολύχρωμο “καρπούζι” **24**
Stuffed lettuce leaves “Dolmades” with red shrimps from Koilada, aguachille broth, gomasio and watermelon radish*

Λαβράκι σε ζωμό από τζίντζερ, κόλιανδρο, πιπεριά τσίλι, πουρέ γλυκοπατάτας και τηγανητό κρεμμύδι **24**
Sea bass ceviche with ginger broth, cilantro, chili pepper, sweet potato puree and fried onion

Γλώσσα sashimi με σάλτσα από λεμόνι και ελαιόλαδο, λουίζα και ταρτάρ λαχανικών **24**
Sole fish sashimi with lemon and olive oil sauce, verbena and vegetable tartar

• ΣΑΛΑΤΕΣ •
Salads

Burrata με ψητές πιπεριές Φλωρίνης, ρόκα, πράσινη ντομάτα, λάδι βασιλικού και κουκουνάρι **18**
Burrata cheese with grilled Florina red peppers, rocket, green tomatoes, basil oil and pine nuts

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

Ελληνική σαλάτα με αγγούρι, τοματίνια, κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές και τυρί φέτα **17**
Greek salad with cucumber, cherry tomatoes, onions, peppers, olives and feta cheese

Ταρτάρ από βραστά λαχανικά, με χόρτα εποχής, μπλέ καβούρι Αιγαίου, και βινεγκρέτ από λάιμ και σουσάμι **20**
Boiled vegetables tartar, and seasonal wild greens, blue crab from the Aegean, lime and sesame vinaigrette

Σαλάτα iceberg με κρέμα από κατσικίσιο τυρί, τσίπς από προσούτο, πράσινα σπαράγγια και ηλιόσπορους **18**
Iceberg salad with goat cheese cream, prosciutto chips, green asparagus and sunflower seeds

• ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ •

Main Courses

Γιουβέτσι με σκορπίνα, πιπέρι λουίζας, και black lime <i>Giouvetsi with scorpion fish, verbena pepper and black lime</i>	28
Λιγκουίνι θαλασσινών με μύδια, κυδώνια, γαρίδες*, σκόρδο, άνηθο και βούτυρο <i>Sea food linguine with shrimps*, clams, mussels, garlic, dill and butter</i>	34
Φιλέτο λαβράκι με σελινόριζα, μανιτάρια και φουντούκι <i>Sea bass fillet with celery root, mushrooms and hazelnut</i>	32
Τσιπούρα σε κρούστα αλατιού με λαχανικά ατμού, κρίταμο και λαδολέμονο <i>Dorado in salt crust with steamed vegetables, sea fennel and lemon-oil sauce</i>	ανά κιλό / per kilo 90
Μοσχαρίσια ουρά στη γάστρα με σάλτσα στιφάδο, δαμάσκηνα και νιόκι πατάτας <i>Ox tail in stew with stifado sauce, plums and potato gnocchi</i>	24
Αρνάκι φρικασέ με μαρούλι, αυγολέμονο και άνηθο <i>Lamb fricassee with lettuce, egg-lemon sauce and dill</i>	29
Χοιρινό Iberico με σάλτσα πρασοσέλινο <i>Pork Iberico with leak and celery sauce</i>	26
Στήθος κοτόπουλο με ψητό μαρούλι, καλαμπόκι και crumble από μαύρο σκόρδο <i>Chicken breast with grilled lettuce, crispy corn and black garlic crumble</i>	25
Bavette Wagyu 9+ με ψητή ντομάτα φούρνου, ελιές, κάπαρη και πατάτες τηγανιτές <i>Bavette Wagyu 9+ with grilled tomatoes, olives, capers and French fries</i>	50



• ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ •

Desserts

- Λουκουμάδες, συνοδεύονται με μέλι, φουντούκια, καρύδια, σάλτσα σοκολάτας και παγωτό βανίλια **10**
Loukoumades served with honey, chocolate sauce, walnuts, hazelnuts and vanilla ice cream
- Ρεβανί με παγωτό καρύδα και σιρόπι από μαστίχα Χίου και λεμόνι **10**
Revani with coconut ice cream, Chios mastic and lemon syrup
- Τάρτα σοκολάτας Sao Thome με πραλίνα φουντούκι και παγωτό τόνκα **12**
Sao Thome chocolate tart with hazelnut praline and tonka bean ice cream
- Κρεμέ εσπεριδοειδών, γκανάς από φιστίκι Αιγίνης, μαρέγκα και βασιλικό **10**
Citrus cremeux, with Aiginis pistachio ganache, meringue and basil
- Ποικιλία παγωτού με γεύσεις: μπάλα / per scoop **3**
Βανίλια, σοκολάτα, φιστίκι, σορμπέ φράουλα, σορμπέ μάνγκο, σορμπέ λεμόνι
Variety of ice cream flavors:
Vanilla, chocolate, pistachio, strawberry sorbet, mango sorbet, lemon sorbet



Our Vegan Proposals



• VEGAN PROPOSALS •

Ψητό αβοκάντο με βαλεριάνα και σάλσα από πράσινο μήλο και ντομάτα <i>Avocado on the grill with valerian leaves, green apple and tomato salsa</i>	18
Βραστά λαχανικά, με χόρτα εποχής, βινεγκρέτ από λάιμ και σουσάμι <i>Boiled vegetables and seasonal wild greens, lime and sesame vinaigrette</i>	14
Ριζότο “γεμιστά” με δυόσμο και κουκουνάρι <i>Risotto “gemista” with mint and pine nut</i>	16
Λιγκουίνι με ταρταρ λαχανικών, σκόρδο και τοματίνια <i>Linguine with vegetables tartar, garlic and cherry tomatoes</i>	16
<hr/>	
Πανακότα με γάλα καρύδας και σάλτσα φράουλας <i>Panna cotta with coconut milk and strawberry sauce</i>	10
Ποικιλία από φρούτα εποχής <i>Variety from seasonal fruits</i>	14
Ποικιλία παγωτού με γεύσεις: Σορμπέ φράουλα, σορμπέ μάνγκο, σορμπέ λεμόνι <i>Variety of ice cream flavors: Strawberry sorbet, mango sorbet, lemon sorbet</i>	μπάλα / per scoop 3





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



*προϊόν βαθιάς κατάψυξης
**deep frozen product*



για χορτοφάγους
vegetarian

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Παπαγεωργίου
Market Inspection Representative: Yiannis Papageorgiou



ELECTRA

• HOTELS & RESORTS •

—
www.electrahotels.gr