



# TURQUOISE

• RESTAURANT & BAR •




• *Menu* •



• ΣΑΛΑΤΕΣ - ΟΡΕΚΤΙΚΑ •

Salads - Appetizers

Ταρτάρ από μοσχάρι Black Angus με μαγιονέζα γαύρου, τραγανή πατάτα και κρόκο βιολογικού αυγού <i>Hand-cut beef tartar from Black Angus with anchovies mayonnaise, crispy potato and bio egg yolk</i>	<b>16</b>
Φρέσκο ελληνικό καβούρι με αγγούρι σε ζύμωση, αβοκάντο, μιζούνα, μοσχολέμονο και πιπέρι Espelette <i>Fresh Greek crab with fermented cucumber, avocado, mizuna, lime, piment d'espelette</i>	<b>20</b>
Λαβράκι ceviche με καρύδα, lemongrass, ρόδι, κόλιανδρο και κράκερ ρυζιού <i>Seabass ceviche with coconut, lemongrass, pomegranate, cilantro and rice cracker</i>	<b>18</b>
Κολοκυθάκια σε τραγανό κουρκούτι, ντιπ γιαουρτιού με χαρίσα και λάιμ <i>Crispy fried zucchini, yogurt dip with harisa and lime</i>	<b>11</b>
<hr/>	
Ελληνική σαλάτα με ποικιλίες ντομάτας, φέτα Κεφαλονιάς, καπαρόφυλλα Σύρου και παξιμάδι <i>Greek Salad with tomatoes, feta cheese from Kefalonia, cucumber, onions, olives, capers and rusk</i>	(H/B)  <b>12</b>
Σαλάτα Nicoise με τόνο* κονφί σε ελαιόλαδο, φασόλια βουτύρου, πατάτα και αυγό στους 63 °C <i>Nicoise salad with tuna* confit in olive oil, butter beans, potato and egg in 63 °C</i>	(H/B) <b>14</b>
Πράσινη σαλάτα με φυλλωτά λαχανικά, αποξηραμένα φρούτα, φουντούκια και παλαιωμένο ξύδι <i>Green salad with green leaves, dried fruits, hazelnuts and aged vinegar</i>	(H/B)  <b>11</b>

• ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PIZOTO •

Pasta - Risotto

Σπαγγέτι καρμπονάρα με guanciale μαύρου χοίρου, (H/B) **17**  
πεκορίνο Ρομάνο, μαύρο πιπέρι και αυγό  
*Spaghetti carbonara with iberico pork guanciale,*  
*pecorino Romano, black pepper and egg*

Χειροποίητο ραβιόλι μελιτζάνας με γαρίδες\*, μελιτζάνα, **19**  
burrata και σάλτσα nantois  
*Homemade eggplant ravioli with shrimps\*, eggplant,*  
*burrata cheese and nantois sauce*

○

○

• ΨΑΡΙ •

Fish

- Φιλέτο μπακαλιάρου\* με σαλάμι τσορίθο, φρούτα του πάθους, σάλτσα κακαβιά και μοσχολέμονο **24**  
*Cod fillet\* with chorizo sausage, passion fruit, kakavia sauce and lime*
- Μπαρμπούνη με τα λέπια του με ζεστή μελιτζανοσαλάτα, τοματίνια κονφί, γαύρος σε κρούστα από χωριάτικο ψωμί και θυμάρι **28**  
*Red mullet with the scale with warm eggplant salad, tomato confit, anchovies in bread crust and thyme*
- Φιλέτο λαυράκι σωτέ με σπανάκι καταλάνα, κρέμα από πιπεριά Φλωρίνης και σάλτσα βουτύρου με χαβιάρι (H/B) **26**  
*Sea bass fillet sauté with spinach, Florina red pepper cream and beurre blanc au caviar*

• ΚΡΕΑΣ •

Meat

- Βοδινό φιλέτο Black Angus με παστινάκι, λαχανικά βουτύρου και σάλτσα πιπεριού **34**  
*Black Angus beef fillet, parsnip, butter vegetables and pepper sauce*
- Αρνίσιο\* μπούτι με μυρωδικά, χούμους, τοματίνια σε ζύμωση, αφρός φέτας και ρας ελ χανούτ **28**  
*Lamb\* leg with herbs, fermented cherry tomatoes, feta cheese foam and ras el haunt spice*
- Μάγουλα μαύρου χοίρου\* με φασόλια, chutney κρεμμυδιού, κινόα και Γκαράμ Μασάλα **28**  
*Iberico pork\* cheeks with beans, onion chutney, quinoa crisp, Garam Masala*
- Στήθος κοτόπουλο\* σε κενό αέρος, υφές καρότου και σάλτσα Perigord (H/B) **22**  
*Chicken\* breast sous vide with textures of carrot and Perigord sauce*
- Χοιρινό καρέ\* με πράσο, σελινόριζα, πράσινο μήλο και κέτσαπ λιαστής ντομάτας (H/B) **24**  
*Pork loin\*, leek, celeriac, green apple and sun-dried tomato ketchup*

• ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ •

*Desserts*

- Choux Craquelin προφιτερόλ με κρέμα βανίλιας **13**  
Μαδαγασκάρης και σάλτσα bitter σοκολάτας  
*Choux Craquelin profiterole with  
vanilla Madagascar cream and bitter chocolate sauce*
- Παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα με τζελ εσπεριδοειδών (H/B) **12**  
και παγωτό γιαούρτι  
*Traditional orange pie with citrus gel  
and yoghurt ice cream*
- Πάβλοβα με φρούτα του πάθους και μάνγκο (H/B) **12**  
*Pavlova with passion fruit and mango compote*
- Επιλογή από παγωτά (μπάλα/scoop) (H/B) **4**  
*Ice cream of your choice*

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  
*\*frozen*



για χορτοφάγους  
*vegetarian / vegan*

(H/B)  
halfboard choices

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Φραγκιάς  
*Market Inspection Representative: Yiannis Fragkias*





ELECTRA

• HOTELS & RESORTS •

—  
[www.electrahotels.gr](http://www.electrahotels.gr)