



TURQUOISE

• RESTAURANT & BAR •



• *Menu* •



• ΣΑΛΑΤΕΣ - ΟΡΕΚΤΙΚΑ •

Salads - Appetizers

Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα με φέτα Κεφαλονιάς, καπαροφύλλα Σύρου και παξιμάδι Κρήτης ψημένο στη στάχτη  **12**
Greek salad with Kefalonian feta, cretan rusks cooked in wooden stove and caper leaves from Syros

Παντζαροσαλάτα με ρόκα, φιστίκι Αιγίνης και dressing από εσπεριδοειδή εποχής  **11**
Beet salad with arugula, pistachios and citrus dressing

Σαλάτα με καρδιές μαρουλιού, κρέμα αβοκάντο, καπνιστό σολομό και φινόκιο **15**
Green salad with avocado cream, smoked salmon and fennel

Ποικιλία από βραστά λαχανικά εποχής  **8**
Boiled seasonal vegetables

Κολοκυθάκια σε τραγανό κουρκούτι, ντιπ γιαουρτιού με χαρίσα και λάιμ  **10**
Crispy fried zucchini, yogurt dip with harisa and lime

Λαυράκι ταρτάρ, πουρέ καρότου με τζίντζερ, dressing ceviche με σαγκουίνι, τσίλι, αρωματικό λάδι μάραθου και φαγόπυρο **17**
Seabass tartare, carrot puree with ginger, ceviche dressing with blood orange, chili, aromatic fennel oil and buckwheat

Φρέσκο καβούρι ψίχα, μαριναρισμένο με ξύδι αγγουριού, αβοκάντο, chutney ντομάτας, αυγά χελιδονόψαρου και μαγιονέζα με κουρκουμά **19**
Fresh crab marinated in cucumber vinegar, avocado, tomato chutney, flying fish eggs and turmeric mayo

• ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ •
Pasta - Risotto

Κριθαρώτο με γαρίδες*, αρωματικά και ούζο <i>Orzo pasta with shrimps*, herbs and ouzo</i>	19
Ριζότο με λαχανικά εποχής και κρέμα φέτας <i>Risotto with seasonal vegetables and feta cream</i>	 14
Ριγκατόνι με σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο ραγού και κεφαλογραβιέρα Κεφαλονιάς <i>Rigatoni with slow cooked beef ragout and kefalograviera cheese from Kefalonia</i>	16
Σπαγγέτι aglio olio e peperoncino <i>Spaghetti aglio olio e peperoncino</i>	 11
Χειροποίητο ραβιόλι με αστακό* και σάλτσα Americaine με λουίζα <i>Lobster* ravioli in "Americaine" sauce, with verbena</i>	24

==

• ΨΑΡΙ •
Fish

==

Σολομός με κρέμα σπανάκι, καμένα κρεμμύδια,
μάραθο και σάλτσα αμυγδάλου
*Salmon with spinach cream, chard onions,
fennel stems and almond sauce*

23

Φαγκρί, ζεστή πατατοσαλάτα με αρωματικά, κρίταμο
και σάλτσα λεμονιού
*Seabream, potato salad with herbs, rock samphire
and lemon sauce*

27

Λαυράκι με πουρέ φινόκιο, πορτοκάλι, γλασαρισμένα καρότα
και τραγανή πράσινη ελιά
*Seabass with fennel puree, orange, glazed carrots
and crispy green olive*

26

==

• ΚΡΕΑΣ •
Meat

==

Φιλέτο μοσχαρίσιο Black angus, τραγανό κέικ πατάτας, αρωματικά και
πιπεράτη σάλτσα μπεαρνέζ
Black Angus beef fillet, crispy potato cake, herbs and spicy bearnaise

32

Χοιρινό καρέ ψημένο σε κενό αέρος, κρέμα μαιντανόριζας,
μουστάρδα ροδάκινο και σάλτσα με Ρομπόλα Κεφαλονιάς
*Pork loin steak sous vide, parsnip cream, peach mustard
and Robola wine sauce*

24

Μαριναρισμένο στήθος κοτόπουλο, κρέμα ratatouille λαχανικών,
σπανάκι, καλαμπόκι και μπρόκολο
*Marinated chicken breast, vegetable ratatouille cream,
spinach, corn and broccoli*

19

Αρνάκι πικάνια με πουρέ μελιτζάνας, κέτσαπ λιαστής ντομάτας
και σάλτσα από red ale μπίρα Κεφαλονιάς
*Lamb picanha with eggplant puree, sun dried tomato ketchup
and Kefalonian red ale beer sauce*

27

• ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ •
Desserts

Choux Craquelin προφιτερόλ, με κρέμα βανίλιας
Μαδαγασκάρης και σάλτσα bitter σοκολάτας
*Choux Craquelin profiterole with vanilla Madagascar
cream and bitter chocolate sauce*

 13

Μαντολάτο semifreddo με crumble φουντουκιού
και σορμπέ cassis
*Mandolato semifreddo with hazelnut crumble
and cassis sorbet*

 12

Mousse γιαουρτιού με κανταΐφι σε σιρόπι ιβίσκου
και καραμελωμένο φιστίκι Αιγίνης
*Yogurt mousse with filo pastry "kantaifi",
in hibiscus syrup and caramelized pistachio*

 12

Παγωτά:
Βανίλια Μαδαγασκάρης, Belgian chocolate,
Μαντολάτο, Σορμπέ φράουλα
*Ice cream:
Madagascar vanilla, Belgian chocolate,
Mandolato, Strawberry sorbet*

(μπάλα/scoop)  4

○

○

Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο Ελληνικό ελαιόλαδο σε όλα τα πιάτα
We use extra virgin Greek olive oil in all our dishes

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δε
λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)
*Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment has not
been received (receipt-invoice)*

Τιμές σε € συμπεριλαμβανομένων όλων των νομίμων επιβαρύνσεων
Prices in € all legal taxes inclusive

Το ξενοδοχείο υποχρεούται σε έκδοση λιανικών αποδείξεων
The hotel must issue receipts for all purchases

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία,
σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση
οποιασδήποτε διαμαρτυρίας
Questionnaires are available at the door

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
*Please note that some of these products may contain nuts or other
common allergens. If you have any food issues, please ask our staff
who will only be too pleased to help*


*προϊόν βαθιάς κατάψυξης
*frozen


για χορτοφάγους
vegetarian / vegan





ELECTRA

• HOTELS & RESORTS •

—
www.electrahotels.gr