



TURQUOISE

• RESTAURANT & BAR •



• *Dinner Menu* •

19:30-22:30 (*last order*)





• ΣΑΛΑΤΕΣ - ΟΡΕΚΤΙΚΑ •

Salads - Appetizers

Ελληνική σαλάτα με ντομάτα, Κεφαλονίτικο τυρί και ψητή πίτα  13
*Greek salad with tomatoes with cheese from Kefalonia
and grilled pita bread*

Σαλάτα με καρδιά μαρουλιού, πράσινα φασόλια, ψητή πατάτα με  14
λεμονάτη σπιτική μαγιονέζα, dressing ντομάτας και καπνιστές σαρδέλες
*Baby lettuce - green bean salad with baked potato, lemon aioli,
tomato dressing and smoked sardines*

Φρέσκος τόνος τартάρ με αυγοτάραχο, σως σιράτσα, ντομάτα, αγγούρι, 18
κάπαρη, πράσινη ελιά, βασιλικό, σχοινόπρασσο, λεμόνι και ψωμί Carasau
*Fresh tuna tartare with bottarga, sriracha, tomato, cucumber, capers,
green olives, basil, chives, lemon, and Carasau bread*

Ψητό χταπόδι με τραγανή πατάτα κονφί, 22
ταραμά και γλυκιά πάπρικα
*Grilled octopus with crispy confit potato,
fish roe cream and sweet paprika*

Φέτα σε κρούστα από κουκουνάρι με τηγανιτό Κεφαλονίτικο τυρί,  14
γλασσαρισμένα σταφύλια, μέλι και θυμάρι
*Feta in Pinenuts Crust with Pan-fried cheese from Kefalonia,
pinenuts, glazed grapes, honey and thyme*

Τραγανά κολοκυθάκια με τζατζίκι και δυόσμο  12
Crispy sliced courgette with mint tzatziki

Τσιπούρα μαριναρισμένη με κρέμα αβοκάντο με yuzu, τζίντζερ, λάιμ, 19
χαβιάρι σολομού, λάδι κόλιανδρου και vinaigrette με εσπεριδοειδή
*Seabream ceviche with ginger, avocado yuzu cream with lime zest,
salmon caviar, coriander oil and citrus vinaigrette*

• ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ •

Pasta - Risotto

- Ραβιόλι με Ελληνικό μπλε καβούρι, σάλτσα μπίσκ
λεμονόχορτου-τζίντζερ, κολοκύθι και σχοινόπρασο
*Ravioli with Greek blue crab with lemongrass-ginger bisque,
zucchini and chives*

23
- Ριζότο με εποχιακά λαχανικά, τυρί Πρέντζα Κεφαλονιάς και αρωματικά
Herbed Vegetable Risotto with Kefalonian Prentza cheese and herbs

 20

• ΨΑΡΙ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ •

Fish & Seafood

- Τσιπούρα με σαλάτα φινόκιο και γκρέιπφρουτ με λαδολέμονο
Whole Seabream with fennel and grapefruit salad with lemon dressing

26
- Μπακαλιάρος πλακί με σάλτσα ντομάτας, ελιές, πατάτα,
κάπαρη, κρεμμύδια και ρίγανη
*Cod fillet "plaki" style with tomato sauce, olives, potatoes,
capers, onions and oregano*

26
- Φιλέτο φαγκρί στο τηγάνι με σκορδαλιά πατάτας,
ντόπια χόρτα, σάλτσα κρασιού με βούτυρο και λάδι αρωματικών
*Pan-fried red porgy fillet with "skordalia" potato, local steamed greens,
wine reduction with butter sauce and aromatic herb oil*

29

• ΚΡΕΑΣ & ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ •
Meat & Vegetarian

Φιλεταρισμένο κοτόπουλο με μους μελιτζάνας, μανιτάρια σωτέ και σάλτσα κοτόπουλου <i>Boneless grilled spring chicken with smoked aubergine mousse, sautéed mushrooms and chicken jus</i>	24
Αρνίσιο φιλέτο* στα κάρβουνα με μουχαμάρα, ταμπουλέ, φέτα και δυόσμο <i>Chargrilled lamb fillet* with muhammara, tabbouleh, feta cheese and mint</i>	29
Μοσχαρίσιο φιλέτο Black Angus* με σπαράγγια, ψητό φινόκιο, πουρέ πατάτας με τρούφα και σάλτσα μοσχαριού <i>Black Angus Beef fillet* with asparagus - roasted fennel, truffled mashed potato and beef jus</i>	35
Μελιτζάνα “Parmigiana” με σάλτσα ντομάτας, παρμεζάνα και λάδι βασιλικού <i>Aubergine Parmigiana with tomato coulis, parmesan sauce and basil oil</i>	 19

Συνοδευτικά / Sides

Τηγανιτές πατάτες <i>French Fries</i>	 6
Τηγανιτές πατάτες με τρούφα και παρμεζάνα <i>Truffled French fries with grated parmesan cheese</i>	 8
Ψητά king oyster μανιτάρια με σκόρδο και μαϊντανό <i>Pan-fried king oyster mushrooms with garlic and parsley</i>	 5
Ανάμεικτη σαλάτα με dressing βαλσάμικο <i>Mixed leaves salad with balsamic dressing</i>	 3

• ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ •
Desserts

Σοκολατόπιτα με μάντολες, σιρόπι και παγωτό βανίλια <i>Chocolate pie with mandoles, syrup and vanilla ice cream</i>	13
Κέικ μελιού με Κεφαλονίτικο μέλι, κρέμα και σάλτσα tres leches <i>Honey cake with Kefalonian honey, sour cream and tres leches sauce</i>	12
Πάβλοβα με φράουλες, μαρέγκα και λάιμ <i>Pavlova with strawberry compote, meringue and lime</i>	12



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.

Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο στα φαγητά μας και ηλιέλαιο για το τηγάνισμα.
We use extra virgin olive oil in our dishes and sunflower oil for frying.



*προϊόν βαθιάς κατάψυξης
**frozen*



για χορτοφάγους
vegetarian / vegan

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ηλίας Σταματόπουλος
Market Inspection Representative: Elias Stamatopoulos

ELECTRA

• HOTELS & RESORTS •

—
electrahotels.com