



Festive Menus



Για να κάνετε κράτηση, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας

For reservations please contact us

T: (+30) 210 3370 058 E: electrarg@electrahotels.gr



Christmas Eve Dinner

December 24th, 2024 | 19:00 - 1:00

Amuse Bouche

Glass of Champagne
Tradition Brut by Ernest Berat, Épernay, France

Σούπα salsify με πράσινο μήλο και καβούρι
Salsify velouté soup with green apple and crab

Vassaltis Assyrtiko, P.D.O. Santorini, Greece

Σολομός καπνισμένος από εμάς με baby gem, μελάσα ροδιού και αφρός λουίζας
House-smoked salmon with baby gem lettuce, pomegranate molasses and lemon verbena foam

T-OINOS Mavrose, Avgoustiatis & Mavrotragano, Tinos, Greece

Γρανίτα αγγούρι-λάιμ
Cucumber-lime sorbet

Μαύρος χοίρος Ολύμπου με σελινόριζα φρικασέ, πράσο κονφί με πορτοκάλι και τραγανό brioche με θυμάρι
Greek native pork from Olympus with celeriac fricassee, leek confit with orange and crispy brioche with thyme

Two Hands, Gnarly Dudes, Shiraz, Barossa Valley, Australia

Μους σοκολάτας Valrhona 70% με πραλίνα καρυδιού και παγωτό μελομακάρονο
Valrhona 70% chocolate mousse with walnut praline and “melomakarono” ice cream

Vinsanto First Release, Estate Argyros, Santorini, Greece

Καφές, κουραμπιέδες και μελομακάρονα
Coffee and traditional festive Greek treats

Το δείπνο συνοδεύεται από ζωντανή μουσική. The dinner is accompanied by live music.

170€ κατ' άτομο, με ένα ποτήρι σαμπάνια | 60€ για παιδιά (5-11 ετών).

170€ per person, with a glass of champagne included | 60€ for kids (5-11 y.o.).

Wine pairing choice: 4 ποτήρια, 45€ κατ' άτομο. 4 glasses, 45€ per person.

Vegeterian Menu

Amuse Bouche

Glass of Champagne

Tradition Brut by Ernest Berat, Épernay, France

**Σούπα σελινόριζας με καφέ εσπρέσο
και λάδι αρωματισμένο με κάρδαμο**

Celeriac velouté with espresso coffee
and cardamom-scented oil

Vassaltis Assyrtiko, P.D.O. Santorini, Greece

**Baby gem σαλάτα με γλυκιά κολοκύθα,
πιπεριά Φλωρίνης, grapefruit και βινεγκρέτ ροδιού**

Beby gem lettuce with butternut squash, Florina red pepper,
grapefruit and pomegranate vinaigrette

T-OINOS Mavrose, Avgoustiatis & Mavrotragano, Tinos, Greece

Γρανίτα αγγούρι-λάιμ

Cucumber-lime sorbet

**Κουνουπίδι με γλάσο miso και θυμάρι,
αμύγδαλα, τραγανό brioche και σάλτσα raspberry**

Cauliflower steak with miso glaze, thyme,
crispy brioche and raspberry sauce

Two Hands, Gnarly Dudes, Shiraz, Barossa Valley, Australia

**Μους σοκολάτας Valrhona 70% με
πραλίνα καρυδιού και παγωτό μελομακάρονο**

Valrhona 70% chocolate mousse with
walnut praline and “melomakarono” ice cream

Vinsanto First Release, Estate Argyros, Santorini, Greece

Καφές, κουραμπιέδες και μελομακάρονα

Coffee and traditional festive Greek treats

Το δείπνο συνοδεύεται από ζωντανή μουσική. The dinner is accompanied by live music.

170€ κατ' άτομο, με ένα ποτήρι σαμπάνια | 60€ για παιδιά (5-11 ετών).

170€ per person, with a glass of champagne included | 60€ for kids (5-11 y.o.).

Wine pairing choice: 4 ποτήρια, 45€ κατ' άτομο. 4 glasses, 45€ per person.



Christmas Day Buffet

December 25th, 2024 | 13:00 - 17:00

Ποτό Καλωσορίσματος Welcome Drink

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΣΑΛΑΤΕΣ / COLD STARTERS AND SALADS

Μελιτζανοσαλάτα με ταχίνι και ρόδι
Eggplant spread with tahini and pomegranate

Αβοκάντο με γιαούρτι, αγγούρι και τσίλι
Avocado with yogurt, cucumber and chili

Φάβα με προσούτο και πορτοκάλι
Split peas with prosciutto and orange

Λάχανο καρότο με γαρίδες, παρμεζάνα και σάλτα σίζαρς
Cabbage and carrot salad with shrimps, parmesan and Caesar sauce

Τοματίνια με μοτσαρέλα και πέστο βασιλικού
Cherry tomatoes with mozzarella and basil pesto

Κόκκινες φακές με τσορίθο Δράμας και λάδι τρούφας
Red lentils with chorizo from Drama and truffle oil

Ποικιλία από ελληνικά τυριά
Greek cheese selection

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / HOT APPETIZERS

Σούπα κολοκύθα με βανίλια Μαδαγασκάρης
Pumpkin soup with Madagascar vanilla

Τάρτα με μανιτάρια και γραβιέρα Κρήτης
Tart with mushrooms and Cretan gruyere

Ψητά λαχανικά με μανούρι
Grilled vegetables with manouri cheese

ΚΥΡΙΩΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ / MAIN DISHES

Μοσχαράκι με μανιτάρια και πετιμέζι
Veal ragout with mushrooms and grape molasses

Μπούτι κοτόπουλο ψητό με Μετσοβόνη και λιαστή ντομάτα
Grilled chicken with smoked cheese and sun-dried tomato

Σολομός ψητός με λαχανικά σοτέ, σόγια και λάιμ
Grilled salmon with sautéed vegetables, soy and lime

Σκιουφικτά με πέστο πιπεριάς Φλωρίνης και απάκι Κρήτης
“Skioyfichta” pasta with Florina pepper pesto and traditional cured pork

Πατάτες φούρνου με καρότα γλασέ
Oven baked potatoes with glazed carrots

CARVING

Γουρουνάκι σιγοψημένο με μυρωδικά
Roasted piglet with herbs

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Κορμός σοκολάτας γάλακτος, αχλάδι και μαύρες σταφίδες
Milk chocolate log with pears and black raisins

Paris-Brest με καφέ και σοκολάτα
Paris-Brest with coffee and chocolate

Cake roll με βανίλια, φράουλα και λεμόνι
Cake roll with vanilla, strawberry and lemon

Φρούτα εποχής
Seasonal fruits

Σιντριβάνι σοκολάτας με τα συνοδευτικά του
Chocolate fountain with assortments

Μελομακάρονα, κουραμπιέδες, δίπλες
Traditional festive Greek treats

Το γεύμα συνοδεύεται από ζωντανή μουσική. The lunch is accompanied by live music.
80€ κατ' άτομο | 40€ για παιδιά (5-11 ετών). 80€ per person | 40€ for kids (5-11 y.o.).



New Year's Eve Dinner

December 31st, 2024 | 20:00 - 1:00

Amuse Bouche

Glass of Champagne
Taittinger Brut Reserve, Reims

Σούπα παρμαντιέ με ζωμό караβίδας και λάδι από καμένο πράσο
Parmentier soup with langoustine broth and burnt leek oil

Gustave Lorentz, Pinot Gris Grand Cru, Altenberg, Alsace, France

**Μπλε αστακός με hollandaise με grapefruit, ψητό bok choy
μαριναρισμένο με ρόδι, λάιμ και κάσιους**
Blue lobster with grapefruit hollandaise, roasted bok choy
with pomegranate, lime and cashews

Viognier Eclectique, Domaine Skouras, Peloponnese, Greece

Σορμπέ περγαμόντο και βασιλικό
Bergamot and basil sorbet

**Φιλέτο μόσχου Black Angus, πολέντα με τρούφα,
mascarpone και σάλτσα raspberry**
Black Angus fillet, polenta with truffle,
mascarpone and raspberry sauce

Margaux du Château Margaux, Médoc, Bordeaux, France

Pre Dessert

Mont Blanc με λευκή σοκολάτα και crème de cassis
Mont Blanc with white chocolate and crème de cassis

Efhes Eratines Sweet, Malagousia, Pieria Eratini, Greece

Καφές και Βασιλόπιτα
Coffee and new year's cake

Το δείπνο συνοδεύεται από ζωντανή μουσική. The dinner is accompanied by live music.

240€ κατ' άτομο, με ένα ποτήρι σαμπάνια | 80€ για παιδιά (5-11 ετών).

240€ per person, with a glass of champagne included | 80€ for kids (5-11 y.o.).

Wine pairing choice: 4 ποτήρια, 60€ κατ' άτομο. 4 glasses, 60€ per person.

Vegeterian Menu

Amuse Bouche

Glass of Champagne
Taittinger Brut Reserve, Reims

Σούπα βελουτέ με άγρια μανιτάρια και βανίλια
Wild mushroom velouté soup and vanilla

Gustave Lorentz, Pinot Gris Grand Cru, Altenberg, Alsace, France

**Pacheri γεμιστά με τσάτνεϊ κάστανο, μελάσα ροδιού
και chips παστινάκι**
Pacheri stuffed with chestnut chutney, pomegranate
and parsnip chips

Viognier Eclectique, Domaine Skouras, Peloponnese, Greece

Σορμπέ περγαμόντο και βασιλικό
Bergamot and basil sorbet

Σελινόριζα με αφρό παρμεζάνας, τρούφα και φουντούκι
Celeriac with parmesan espuma, truffle and hazelnuts

Margaux du Château Margaux, Médoc, Bordeaux, France

Pre Dessert

Mont Blanc με λευκή σοκολάτα και crème de cassis
Mont Blanc with white chocolate and crème de cassis

Efhes Eratines Sweet, Malagousia, Pieria Eratini, Greece

Καφές και Βασιλόπιτα
Coffee and new year's cake

Το δείπνο συνοδεύεται από ζωντανή μουσική. The dinner is accompanied by live music.

240€ κατ' άτομο, με ένα ποτήρι σαμπάνια | 80€ για παιδιά (5-11 ετών).

240€ per person, with a glass of champagne included | 80€ for kids (5-11 y.o.).

Wine pairing choice: 4 ποτήρια, 60€ κατ' άτομο. 4 glasses, 60€ per person.



New Year's Day Buffet

January 1st, 2025 | 13:00 - 17:00

Ποτό Καλωσορίσματος Welcome Drink

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΣΑΛΑΤΕΣ / COLD STARTERS AND SALADS

Κοπανιστή με φρέσκια ρίγανη και τσίλι
Spicy cheese spread with fresh oregano

Χούμους με πιπεριά Φλωρίνης
Red pepper hummus

Πατατοσαλάτα με καπνιστό χοιρομέρι και αγγουράκι τουρσί
Potato salad with smoked pork and cucumber pickles

Σαλάτα iceberg με κοτόπουλο, γραβιέρα και βινεγκρέτ λιαστής ντομάτας
Iceberg salad with chicken, graviera cheese and sun-dried tomato vinaigrette

Πλιγούρι και κινόα με αποξηραμένα βερίκοκα, raspberry και δυόσμο
Cracked wheat and quinoa with dried apricots, raspberry and spearmint

Πράσινη σαλάτα με ρόκα, κατσικίσιο τυρί, ρόδι και σταφίδες
Mixed green salad with arugula, goat cheese, pomegranate and raisins

Καπνιστός σολομός με αβοκάντο
Smoked salmon with avocado

Ποικιλία από ελληνικά τυριά
Greek cheese selection

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / HOT APPETIZERS

Σούπα μανιτάρι με λάδι τρούφας
Mushroom soup with truffle oil

Τάρτα κολοκύθι με ροκφόρ
Zucchini tart with roquefort

ΚΥΡΙΩΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ / MAIN DISHES

Ρολό κοτόπουλο με κασέρι και πιπεριές
Chicken roll with kasseri cheese and bell peppers

Χοιρινό ψαρονέφρι με σάλτσα merlot
Pork fillet with merlot sauce

Μάγουλα μοσχαρίσια με στριφτούδι και ξηρή μυζήθρα
Beef cheeks with striftoydi pasta and mizithra cheese

Αρωματικό ρύζι με κάστανια και βερίκοκα
Aromatic rice with chestnuts and apricots

Τσακιστές πατάτες με θυμάρι
Crashed potatoes with thyme

CARVING

Γουρουνάκι σιγοψημένο με μυρωδικά
Roasted piglet with herbs

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Διπλή σοκολάτα με φουντούκι και μανταρίνι
Double chocolate with hazelnuts and tangerine

Κορμός με λευκή σοκολάτα και raspberry
White chocolate log with raspberry

Μους κάστανου με αχλάδι και κανέλα
Chestnut mousse with pear and cinnamon

Φρούτα εποχής
Seasonal fruits

Σιντριβάνι σοκολάτας με τα συνοδευτικά του
Chocolate fountain with assortments

Το γεύμα συνοδεύεται από ζωντανή μουσική. The lunch is accompanied by live music.
80€ κατ' άτομο | 40€ για παιδιά (5-11 ετών). 80€ per person | 40€ for kids (5-11 y.o.).



Kids Menu

— IIII —
ELECTRA
• ROOF GARDEN •



Christmas Eve Dinner

December 24th, 2024 | 19:00 - 1:00

Ποτό καλωσορίσματος χωρίς αλκοόλ
Non-alcoholic welcome drink

Σαλάτα μαρούλι με κοτόπουλο πανέ και σάλτσα σίζαρς
Lettuce salad with breaded chicken and Caesar sauce

Τάρτα με μπέικον και γραβιέρα Κρήτης
Tart with bacon and Cretan graviera

Σορμπέ λεμόνι
Lemon sorbet

**Φιλέτο κοτόπουλο εκτροφής καλαμποκιού
με πουρέ πατάτας και καρότα γλασέ**
Corn-raised chicken fillet with mashed potatoes
and glazed carrots

**Μους σοκολάτας με πραλίνα φουντουκιού
και παγωτό βανίλια**
Chocolate mousse with hazelnut praline
and vanilla ice cream



New Year's Eve Dinner

December 31st, 2024 | 20:00 - 1:00

Ποτό καλωσορίσματος χωρίς αλκοόλ
Non-alcoholic welcome drink

**Σαλάτα με τοματίνια, αγγούρι
και βινεγκρέτ φράουλα**
Salad with cherry tomatoes, cucumber
and strawberry vinaigrette

Mini burger με κοτόπουλο και μαγιονέζα ντομάτας
Mini burger with chicken and tomato mayonnaise

Σορμπέ μανγκο
Mango sorbet

**Φιλέτο μοσχαρίσιο με πατάτες φούρνου
και σάλτσα παρμεζάνας**
Beef fillet with baked potatoes and parmesan sauce

**Μους σοκολάτας γάλακτος με φράουλα
και μπισκότο αμύγδαλο**
Milk chocolate mousse with strawberry
and almond biscuit