

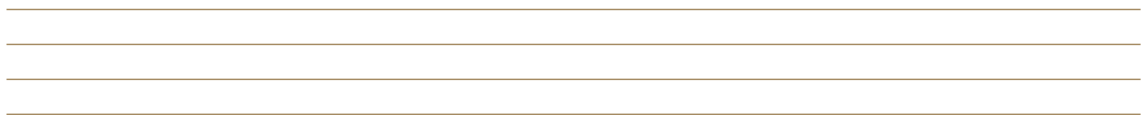


ELECTRA

• 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 γευστικές 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 - ΣΑΛΑΤΕΣ •

Appetizers - Salads


| | |
|---|---|
| Προζυμένιο ψωμί, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και ανθός αλατιού <i>Sourdough bread, extra virgin olive oil and fleur de sel</i> |  5 |
| Σούπα ημέρας <i>Soup of the day</i> | 12 |
| Σπετσοφαί με χοιρινό λουκάνικο Βόλου, ψητή σελινόριζα και βασιλικό <i>“Spetsofai” with pork sausage from Volos, roasted celeriac and basil</i> | 18 |
| Όσπριάδα Κρήτης, σεβίτσε τόνου, κονσομέ ντομάτας και εστραγκόν <i>Cretan mixed legumes, marinated tuna, tomato consommé and tarragon</i> | 20 |
| Ταρταρ μόσχου με λιαστή ντομάτα, πρέτζα Κεφαλονιάς και brioche με μείγμα μπαχαρικών <i>Beef tartare with sun dried tomato, feta cream cheese from Kefalonia and all spice brioche</i> | 22 |
| <hr/> | |
| Ελληνική σαλάτα με τοματίνια, κρίταμο και ξινομυζήθρα Κρήτης <i>Greek salad with cherry tomatoes, sea fennel and xynomizithra cheese</i> |  15 |
| Πράσινη σαλάτα με παντζάρια, παλαιωμένη γραβιέρα και καρύδια <i>Green mixed salad with beetroots, aged gruyere and walnuts</i> |  16 |
| Σαλάτα με φασολάκια, καρότο, σαλάμι Λευκάδος, ραπανάκι και βινεγκρέτ πορτοκάλι-κουμκουάτ <i>Green beans salad, carrots, salami from Lefkada, radish and orange-kumquat vinaigrette</i> | 16 |

○

○

• ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ •

Pasta - Risotto

- Τραχανάς με άγρια μανιτάρια, ελληνική τρούφα και φουντούκι  **20**
Traditional "Trahana" with wild mushrooms, Greek truffle and hazelnuts
- Ριζότο με χειροποίητο λουκάνικο τόνου και πεσκανδρίτσας, **24**
μοσχολέμονο και Κρόκο Κοζάνης
*Risotto with homemade tuna and monkfish sausage, lime
and Krokos Kozanis (saffron)*
- Χυλοπίτες με μοσχαράκι μπρεζέ, μελιτζάνα, πιπεριά Φλωρίνης **24**
και Μετσοβόνε
*Greek traditional pasta with beef, eggplant, Florina red peppers
and naturally smoked cheese "Metsovone"*

• ΨΑΡΙ •

Fish

Σολομός ψητός με ραβιολάκια γλυκιάς κολοκύθας, πραλίνα από σπόρους κολοκύθας και τζίντζερ **38**
Salmon with sweet pumpkin ravioli, pumpkin seeds praline and ginger

Καλκάνι φιλέτο με πουρέ κουνουπίδι, τραγανό τσορίθο και σάλτσα οστρακοειδών **44**
Turbot fillet with cauliflower, crispy chorizo and shellfish sauce

• ΚΡΕΑΣ •

Meat

Κοτόπουλο στήθος με νιόκι, καπνιστό μπέικον και εσαλότ **28**
Chicken breast with gnocchi, smoked bacon and shallots

Ιβηρικό χοιρινό, πουρές γλυκοπατάτας με βανίλια Μαδαγασκάρης και πανακότα από σπαράγγια **32**
Iberico pork, sweet potato puree with Madagascar vanilla and asparagus panna cotta

Αρνάκι με χόρτα εποχής σωτέ, καλαθάκι Λήμνου, τηγανητό φαγόπυρο και μανιτάρι σιμέντζι **34**
Lamb with sautéed seasonal greens, goat cheese from Lemnos, crunchy buckwheat and shimeji mushrooms

Φιλέτο μόσχου Black Angus, κανελόνι γεμιστό με καπνιστή μελιτζάνα, baby λαχανικά και crumble μαύρου σκόρδου **42**
Black Angus fillet, stuffed cannelloni with smoked eggplant, baby vegetables and black garlic crumble

○

○

• ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ •

Desserts

Τάρτα με γλυκιά κολοκύθα, αχλάδι ποσέ, κανέλα και παγωτό αμυγδάλου **12**
Sweet pumpkin tart, poached pear, cinnamon and almond ice cream

Κρεμέ εσπρέσο με μους καραμελωμένης λευκής σοκολάτας **12**
και πραλίνα μπισκότο
Espresso crème with caramelized white chocolate and biscuit praline

Carrot cake με μουσελίν φουντούκι και σορμπέ εσπεριδοειδών **12**
Carrot cake with hazelnut mousse and citrus sorbet

○

○



Our Vegan Proposals



• VEGAN PROPOSALS •



Πράσινη σαλάτα με παντζάρια, καρύδια και παλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι **14**
Green mixed salad with beetroots, walnuts and balsamic vinegar

Όσπριάδα Κρήτης με λαχανικά, κονσομέ ντομάτας και εστραγκόν **16**
Cretan mixed legumes with vegetables, tomato consommé and tarragon

Πέννες με πέστο βασιλικού και κάσιους **18**
Penne with basil pesto and cashews

Ριζότο άγριων μανιταριών με ελληνική τρούφα **20**
Risotto with wild mushrooms and Greek truffle



Carrot cake με μουσελίν φουντούκι και σορμπέ εσπεριδοειδών **12**
Carrot cake with hazelnut mousse and citrus sorbet





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: Δημήτρης Αθανασίου
Market Inspection Representative: Dimitris Athanasiou



ELECTRA

• HOTELS & RESORTS •



www.electrahotels.gr