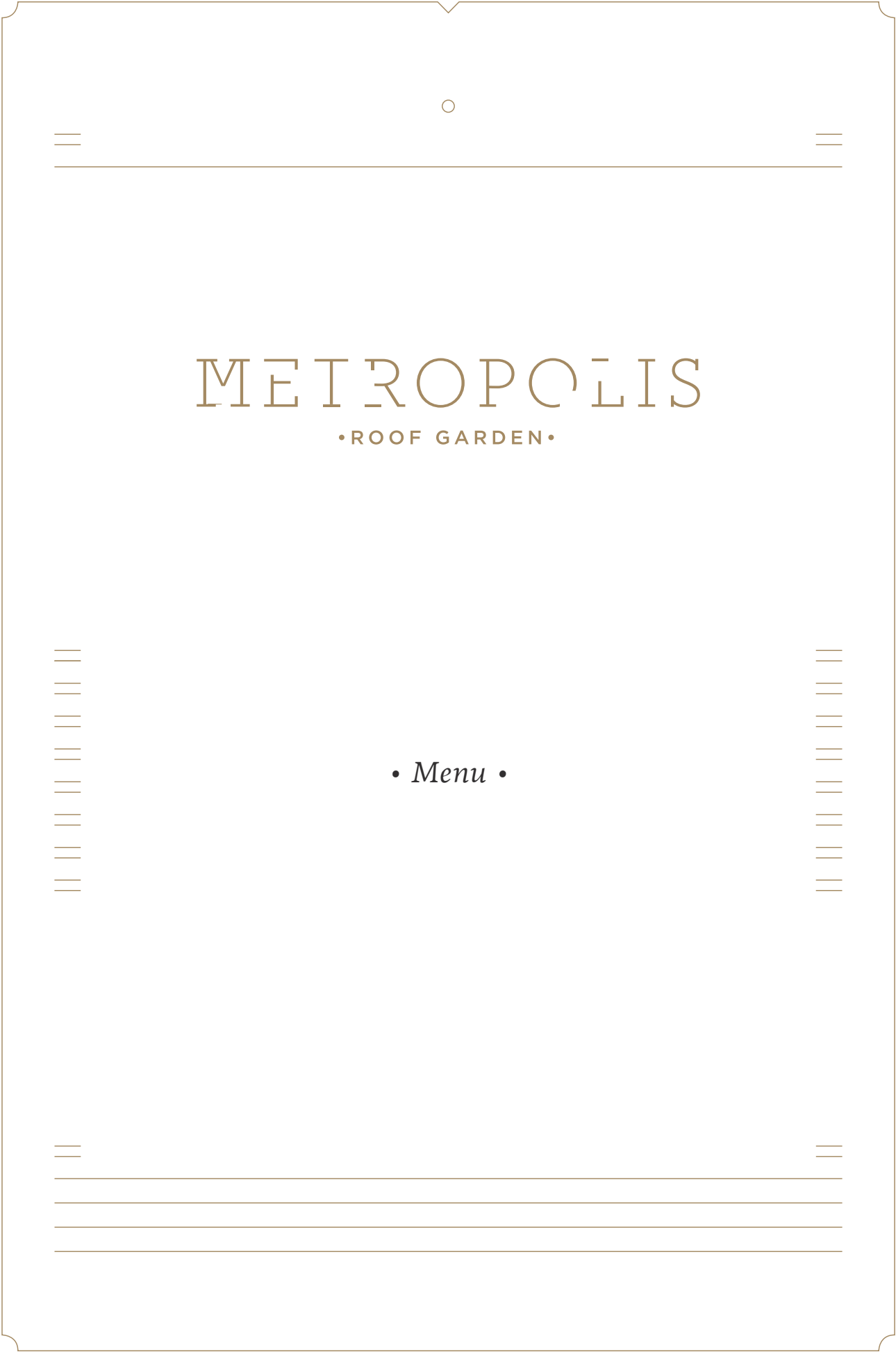








Στα **Electra Hotels & Resorts** δεν προσφέρουμε απλώς εξαιρετικές εμπειρίες φαγητού. Είμαστε αφοσιωμένοι στη διατήρηση του πλανήτη μας και την ανάπτυξη των κοινοτήτων μας. Είμαστε υπερήφανοι για τη δέσμευσή μας στην αειφορία, τις πρακτικές περιορισμού του οικολογικού αποτυπώματος και τις μοναδικές γεύσεις 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 γενετικές 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

- Χειροποίητο προζυμένιο ψωμί και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο  **5**
Handmade sourdough bread and extra virgin olive oil
- Φρέσκο μαρινarisμένο ψάρι ημέρας (ceviche) με spicy dressing αμυγδάλου, **26**
πίκλα κρεμμύδι, σαγκουίνι, βότανα, καβουρdisμένο αμύγδαλο και αυγά ρέγκας
Ceviche with spicy almond dressing, pickled onion, sanguine, roasted almonds and herring eggs
- Ελληνικό μπλε καβούρι με μαγιονέζα αυγοτάραχο, πίκλα ραπανάκι, **32**
ζωμό αγγούρι, τσίλι και λάδι κόλιανδρου
Greek fresh blue crab with bottarga mayo, pickled radish, spicy cucumber broth and coriander oil
- Χτένια σωτέ με κρέμα από αρωματικό ταραμά, τартάρ σπαράγγι **32**
και dressing εσπεριδοειδών
Sauteed scallops with aromatic egg fish roe mousse, asparagus tartar and citrus dressing
- Κρεατόπιτα με μοσχάρι και αρνί, κρέμα εστραγκόν και λαδοτύρι Ζακύνθου **24**
Meat pie with beef and lamb, tarragon cream and "ladotyri" local cheese from Zakynthos
- Ελληνική βουβαλίσια μπουράτα με πολύχρωμα παντζάρια σε πίκλα,  **24**
ποσέ αχλάδι σε Κρόκο Κοζάνης και dressing από κόκκινα φρούτα
Greek buffalo burrata, pickled beetroot, poached pear with Krokos Kozanis (saffron) and red fruits dressing
- Ελληνική σαλάτα με dressing από καψαλισμένες πιπεριές Φλωρίνης,  **18**
μαλακή φέτα Τριπόλεως και χαρούπι
Greek salad with roasted Florina red peppers dressing, soft feta cheese from Tripoli and carob
- Σαλάτα λαχανικών με κρέμα αβοκάντο, σταμνοτύρι,  **20**
κους κους κουνουπίδι-μπρόκολο, κολοκύθα, χαρούπι και αργανέλαιο
Vegetable salad with avocado and Greek sour cream cheese, cauliflower and broccoli cous cous, pumpkin, carob and argan oil

==

• ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ •

==

==

Pasta - Risotto

==

Καραβίδες* με χειροποίητο κριθαράκι Ταϋγέτου, φρέσκια τρούφα και άγριο σκόρδο <i>Crawfish* with fresh orzo pasta, fresh truffle and wild garlic</i>	50
Σουπιά* ψητή, με ριζότο σπανάκι, μαύρο σκόρδο και beurre blanc εσπεριδοειδών <i>Roasted cuttlefish*, with spinach risotto, black garlic and citrus beurre blanc</i>	28
Μοσχάρι ραγού με μακαρούνες και μπεσαμέλ από κατσικίσιο τυρί <i>Beef ragu with Greek traditional pasta and goat cheese beschamel sauce</i>	28
Φρέσκο λιγκουίνι με καπνιστό χέλι Άρτας μαγειρεμένο σε ζωμό από όστρακα, μάραθο και ψητό βασιλομανίταρο <i>Fresh linguini with smoked eel from Arta, shells jus, fennel, and grilled king oyster mushroom</i>	32

==

• ΨΑΡΙ •
Fish

==

Ελληνική φρέσκια γλώσσα πρασοσέλινο με άγρια χόρτα

48

Greek fresh sole with celeriac, leek and wild greens

Ελληνική φρέσκια σφυρίδα με πουρέ από καψαλισμένο μπρόκολο, κους κους κουνουπίδι και ολλανδέζ μάραθο

45

Greek fresh grouper with roasted broccoli puree, cauliflower cous cous and hollandaise fennel

Φαγκρί με λαχανικά και ρίζες, κουκουνάρι, φρέσκια ντομάτα και μαγιονέζα από καψαλισμένο κουνουπίδι

42

Sea bream with vegetables and roots, pinenut, tomato and cauliflower mayo

==

• ΚΡΕΑΣ •
Meat

==

Μοσχαρίσιο φιλέτο με πουρέ μαϊντανόριζας, κροκέτα μουςακά, ψητά καρότα, κέτσαπ από λιαστή ντομάτα και σάλτσα κόκκινου κρασιού

45

Beef fillet with parsley root puree, moussaka croquette, baby carrots, sundried tomato ketchup and red wine sauce

Βιολογικό ελληνικό χοιρινό με πουρέ γλυκοπατάτας, chutney κρεμμύδι και πατατοσαλάτα με ελληνικό προσούτο

38

Greek organic pork, sweet potato puree, onion chutney, and potato salad with Greek prosciutto

Βιολογικό στήθος κοτόπουλο με κους κους, καλαμπόκι και άγρια μανιτάρια

28

Organic cornfed chicken breast with cous cous, corn and wild mushrooms

Ελληνικό αρνάκι με πουρέ από μελιτζάνες ιμάμ, κρέμα από καπνιστή φέτα και τραγανή πατάτα

38

Greek lamb with eggplant puree, smoked feta cheese cream and crispy potato

• ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ •
Desserts

Εκμέκ τσουρέκι με μους μαστίχας και παγωτό καϊμάκι από βουβαλίσιο γάλα <i>Ekmek pastry with mastic mousse and kaimaki ice cream, made with buffalo milk</i>	14
Καραμελωμένα μήλα με μους λευκής σοκολάτας αρωματισμένη με calvados, παγωτό τζίντζερ και τραγανά φύλλα σφολιάτας <i>Caramelized apples with white chocolate mousse with calvados, ginger ice cream and crispy pastry</i>	14
Αχλάδι ποσέ σε μέλι και Κρόκο Κοζάνης, κρέμα εσπεριδοειδών, κονφί και παγωτό κουμκουάτ <i>Poached pear in honey and Krokos Kozanis (saffron), citrus cream, confit and kumquat ice cream</i>	14
Μους σοκολάτας γάλακτος με κρέμα πραλίνας φουντουκιού, crumble κακάο και παγωτό bitter σοκολάτας <i>Milk chocolate mousse with hazelnut milk cremeux, cocoa crumble and bitter chocolate ice cream</i>	14
Φρέσκα φρούτα εποχής <i>Seasonal fresh fruits</i>	12
Παγωτό ή σορμπέ <i>Ice cream or sorbet</i>	12



Our Vegan Proposals



• VEGAN PROPOSALS •

Ανάμεικτα τοματίνια με dressing από καψαλισμένες πιπεριές Φλωρίνης, παξιμάδι Κρήτης από χαρούπι και κάπαρη <i>Cherry tomatoes with roasted Florina red peppers dressing, carob crouton from Crete and cappers</i>	14
Πολύχρωμα παντζάρια σε πίκλα, μαριναρισμένα με εσπεριδοειδή, καβουρδισμένο φουντούκι και μούρα <i>Colorful pickled beetroots, marinated with citrus, toasted hazelnuts and forest berries</i>	15
Σαλάτα με κινόα, καλαμπόκι, αβοκάντο, φακές, πορτοκάλι, sauce με γιαούρτι και λαχανικά kimchi, σουσάμι, κόλιανδρο και lime <i>Quinoa salad with corn, avocado, lentils, chickpeas, orange, yoghurt with kimchi vegetables sauce, sesame, coriander and lime</i>	12
Χόρτα εποχής με φρέσκα μυρωδικά, λαδολέμονο μάραθου και λάδι κόλιανδρου <i>Seasonal greens with fennel dressing and coriander oil</i>	10
Ριζότο με άρωμα από γεμιστά, δεμένο με παρθένο ελαιόλαδο, δυόσμο και άγρια ρόκα <i>Risotto with vegetables, olive oil, mint and wild rocket</i>	16
Λαχανοντολμάδες με κιμά από άγρια μανιτάρια, σάλτσα ντομάτας και φρέσκια τρούφα <i>Stuffed cabbage rolls with wild mushrooms, tomato sauce and fresh truffle</i>	20
Crèmeux bitter σοκολάτας με κόκκινα βατόμουρα, πραλίνα ξηρών καρπών και παγωτό καρύδα lime <i>Bitter chocolate crèmeux with red berries, nut praline and coconut-lime ice cream</i>	14
Παγωτά vegan <i>Vegan ice creams</i>	12
Φρέσκα εποχιακά φρούτα <i>Seasonal fresh fruits</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.



*προϊόν βαθιάς κατάψυξης
**deep frozen product*



για χορτοφάγους
vegetarian

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Διονύσης Ατανίδης
Market Inspection Representative: Dionisis Atanidis



ELECTRA

• HOTELS & RESORTS •

—
www.electrahotels.gr