



ORIZONTES
• ROOF GARDEN •

• Menu •





• ΟΡΕΚΤΙΚΑ •

Appetizers

Χειροποίητο προζυμένιο ψωμί και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο <i>Handmade sourdough bread and extra virgin olive oil</i>	 5
Καλαμάρι* σοτέ με αβοκάντο, τοματίνια και βινεγκρέτ από σουσάμι <i>Sautéed calamari* with avocado, cherry tomatoes and sesame vinaigrette</i>	23
Ψητό χταπόδι* με πουρέ από πατάτες γιαχνί και κέτσαπ από πιπεριές Φλωρίνης <i>Grilled octopus* with "yahni" smashed potatoes and Florina peppers ketchup</i>	27
Τηγανητοί τοματοκεφτέδες με τυρί Νιβατό και φρέσκα μυρωδικά από τον κήπο μας <i>Fried tomato fritters with Nivato cheese and fresh herbs from our garden</i>	 14
Χτένια με πουρέ από μπριάμ, λουκάνικο τσορίθο και γαλάκτωμα βασιλικού <i>Scallops with briam purée, chorizo sausage and basil emulsion</i>	29
Λευκός ταραμάς με σαλάτα αγγούρι και πούδρα αυγοτάραχου <i>White fish roe with cucumber salad and bottarga powder</i>	9
Κόκκινες γαρίδες* με ψητά φασολάκια στα κάρβουνα, φέτα, καρότο, μαύρο σκόρδο και ζωμό σαγανάκι <i>Red shrimps* with charcoal-grilled green beans, feta cheese, carrot, black garlic and "saganaki" broth</i>	22
Κεφτεδάκια σχάρας με κρέμα μπουγιουρντί, πίκλα σιναπόσπορου και πατάτες αλιμέτ <i>Grilled meatballs with "bougiourdi" cream, pickled mustard seeds and potatoes allumette</i>	16
Ταρτάρ από μοσχάρι με φρέσκο κρεμμύδι, μουστάρδα Dijon, χαβιάρι oscietra και τηγανιτή βάφλα <i>Beef tartare with fresh onion, mustard Dijon, oscietra caviar and fried waffle</i>	29

• ΜΑΡΙΝΑΤΑ & ΚΑΠΝΙΣΤΑ •

Marinated & Smoked

- Λαβράκι σεβίτσε με ζωμό από τζίντζερ και πιπεριά τσίλι, 25
 πουρέ γλυκοπατάτας και καραμελωμένα κρεμμύδια
Sea bass ceviche with ginger and chili pepper broth, sweet potato purée and caramelized onions
- Μαρουλοντολμάδες γεμιστοί με ταρτάρ γαρίδας* 28
 Πλαταμώνα, ζωμό aguachile, σουσάμι με φύκια και ρεπάνι
Stuffed lettuce dolmades with Platamon shrimp tartare, aguachile broth, seaweed sesame and radish*
- Κιτρινόπτερος τόνος με σαλάτα από κολοκύθι, 26
 καπνιστή φέτα και βινεγκρέτ από κουμκουάτ και μέντα
Smoked yellowfin tuna with zucchini salad, smoked feta cheese and kumquat-mint vinaigrette
- Καπνιστός ξιφίας με τοματίνια κονφί, πορτοκάλι, 24
 μάραθο και gastrique από σιρόπι σφενδάμου
Smoked swordfish with cherry tomato confit, orange, fennel and maple syrup gastrique

• ΣΑΛΑΤΕΣ •

Salads

- Burrata με ψητή πιπεριά Φλωρίνης, 19
 λάδι βασιλικού και κουκουνάρι
Burrata with roasted Florina peppers, basil oil and pine nuts
- Ψητό αβοκάντο με βαλεριάνα, τυρί κατίκι 18
 και σάλσα από πράσινο μήλο και ντομάτα
Avocado on the grill with valerian leaves, katiki cheese, green apple and tomato salsa
- Ελληνική σαλάτα με αγγούρι, ντομάτες, 19
 κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές και φέτα
Greek salad with cucumber, tomatoes, onion, peppers, olives, and feta cheese
- Ρόκα με ψητά βερίκοκα και μάραθο, τοματίνια, 17
 “πηχτόγαλο” Χανίων και πέστο βασιλικού
Rocket with baked apricots and fennel, cherry tomatoes, “pichtogalo” cheese from Chania and basil pesto

• ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ •

Main Courses

Ριζότο με πράσινα σπαράγγια, μπλε καβούρι Αιγαίου, ψητά λεμόνια και βούτυρο γιούζου <i>Risotto with green asparagus, Aegean blue crab, roasted lemons and yuzu butter</i>	34
Γιουβέτσι με ξιφία στη σχάρα, λουΐζα και μαύρο λάιμ <i>Giouvetsi with grilled swordfish, verbena and black lime</i>	27
Λιγκουίни θαλασσιनों με γαρίδες* Πλαταμώνα, μύδια, κυδώνια, σκόρδο, μαϊντανό, άνηθο και βούτυρο <i>Seafood linguine with Platamon shrimps*, mussels, clams, garlic, parsley, dill and butter</i>	30
Γλώσσα ποσέ με γαλάκτωμα κάπαρης, πουρέ καρότου, τραγανή κινόα και beurre blanc με βούτυρο νουαζέτ <i>Poached sole with caper emulsion, carrot purée, crispy quinoa and beurre blanc with brown butter</i>	42
Λαβράκι σε κρούστα αλατιού με λαχανικά, κρίταμο και λαδολέμονο <i>Sea bass in a salt crust with grilled vegetables, sea fennel and lemon olive oil</i>	96
Σέλα και φιλέτο από αρνί με ζεστή σαλάτα από μελιτζάνες, πιπεριές piquillo και σάλτσα από τυρί φέτα και μαύρο ελαιόλαδο <i>Lamb saddle and fillet with warm eggplant salad, piquillo peppers, feta cheese and black olive oil sauce</i>	33
Στήθος κοτόπουλο με αφρό παρμεζάνας, ψητό μαρούλι, καλαμπόκι, μαγιονέζα και crumble από μαύρο σκόρδο <i>Chicken breast with parmesan foam, grilled lettuce, crispy corn, mayonnaise and black garlic crumble</i>	27
Φιλέτο μόσχου φάρμας “Black Onyx” με σιγοψημένη ντομάτα, baby πατάτες, πράσινα σπαράγγια, μαντζουράνα και σάλτσα ψητού <i>“Black Onyx” beef fillet with slow-cooked tomato, baby potatoes, green asparagus, marjoram and demi-glace</i>	65

• ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ •

Desserts

Γκανάζ από σοκολάτα Guanaja, τουίλ με καραμέλα-miso και παγωτό βανίλια <i>Guanaja chocolate ganache, miso caramel tuille and vanilla ice cream</i>	12
Πανακότα black forest με μαρμελάδα σμέουρο, κρεμέ από μπίτερ σοκολάτα και παγωτό φράουλα <i>Black Forest panna cotta with raspberry jam, bitter chocolate crèmeux and strawberry sorbet</i>	11
Πάβλοβα εσπεριδοειδών με μαριναρισμένο ανανά και παγωτό καρύδα <i>Citrus pavlova with marinated pineapple and coconut ice cream</i>	11
Rum baba με κρεμέ μάνγκο, ζελέ από φρούτα του πάθους, crumble αμυγδάλου και παγωτό τόνκα <i>Rum baba with mango crèmeux, passion fruit jelly, almond crumble and tonka bean ice cream</i>	11

Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι ορισμένα προϊόντα στο μενού μας ενδέχεται να περιέχουν αλλεργιογόνα ή ίχνη από αυτά. Εάν έχετε αλλεργίες, δυσανεξίες ή διατροφικές προτιμήσεις, ενημερώστε το προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας βοηθήσει.

Please note that some products on our menu may contain allergens or traces of them. If you have any allergies, intolerances, or dietary preferences, please inform our staff, who will be happy to assist you.

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.


για χορτοφάγους
vegetarian

Τα πιάτα με το σήμα vegetarian μπορούν να γίνουν και vegan, το προσωπικό του εστιατορίου θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει.
Dishes marked vegetarian can also be made vegan, the restaurant staff will be happy to serve you.



*προϊόν βαθιάς κατάψυξης
**deep frozen product*

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Παπαγεωργίου
Market Inspection Representative: Yiannis Papageorgiou



ELECTRA

• HOTELS & RESORTS •

—
electrahotels.com