

ELECTRA

ROOFGARDEN



M E N U

Christmas Eve Dinner

December 24th, 2025 | 19:00 - 01:00

Για να κάνετε κράτηση, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας

For reservations please contact us

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

ELECTRA

ROOFGARDEN

Amuse bouche

Deutz Champagne Brut Classic

**Καραβίδα καρπάσιο με chutney μπέικον,
ponzu με πράσινη πιπεριά και λάιμ**
Langoustine carpaccio with bacon chutney,
ponzu with green bell pepper

Minuty M, Limited Edition, Cotes de Provence, France

**Μηριός με καρυκεύματα και ελαιόλαδο,
βούτυρο με miso, βανίλια και κάρδαμο**
Brioche with spices and extra virgin olive oil,
butter with miso, vanilla and cardamon

**Σούπα βελουτέ από αγκινάρες Ιερουσαλήμ με
καπνιστό χέλι, πράσινο μήλο και αφρό φουντουκιού**
Jerusalem artichoke velute with smoked eel,
granny smith apple and hazelnut emulsion

Asprouda, Domaine Nerantzi, Serres, Greece

**Ελληνικός χοίρος «Iberico» από τον
Όλυμπο με πουρέ κολοκύθας και κάστανο,
μανιτάρια σέπες και σάλτσα ράσμπερι**
Greek Iberico pork from Olympus with pumpkin
and chestnut cream, cepes and raspberry sauce

2020 Gnarly Dudes, Shiraz, Two Hands, Barossa Valley, Australia

**Μους σοκολάτας gianduja
και αλατισμένης караμέλας, sponge καφέ
εσπρέσο και παγωτό με άρωμα λευκής τρούφας**
Gianduja chocolate mousse with salted caramel,
espresso sponge and white truffle ice cream

Ruby Port, Fonseca, Douro Valley, Portugal

Καφές, μελομακάρονα, κουραμπιέδες
Coffee, traditional Christmas treats

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

180€ κατ' άτομο, με ένα ποτήρι σαμπάνια | 90€ για παιδιά (5-11 ετών).

180€ per person, with a glass of champagne included | 90€ for kids (5-11 y.o.).

Wine pairing choice: 4 ποτήρια, 55€ κατ' άτομο. 4 glasses, 55€ per person.

ELECTRA

ROOFGARDEN

VEGETERIAN MENU

Amuse bouche

Deutz Champagne Brut Classic

**Ταρτάρ παντζαριού με κρέμα από κατσικίσιο τυρί,
φιστίκι Αιγίνης και πορτοκάλι**

Beetroot tartar with goat cheese, pistachio and orange

Minuty M, Limited Edition, Cotes de Provence, France

Μπριός με καρυκεύματα και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Brioche with spices and extra virgin olive oil

**Σαλάτα κολοκύθας με βουβαλίσια burrata,
πιπεριά Φλωρίνης και βινεγκρέτ κύμινο λεμόνι**

Pumpkin salad with burrata di bufala, sweet red pepper
from Florina and cumin-lemon vinaigrette

Asprouda, Domaine Nerantzi, Serres, Greece

**Steak σελινόριζας με αφρό γραβιέρας Κρήτης,
φουντούκι και ελληνική τρούφα**

Celeriac steak with Cretan cheese espuma,
hazelnuts and Greek truffle

2020 Gnarly Dudes, Shiraz, Two Hands, Barossa Valley, Australia

**Μους σοκολάτας gianduja και αλατισμένης καραμέλας,
sponge καφέ εσπρέσο και παγωτό με άρωμα λευκής τρούφας**

Gianduja chocolate mousse with salted caramel,
espresso sponge and white truffle ice cream

Ruby Port, Fonseca, Douro Valley, Portugal

Καφές, μελομακάρονα, κουραμπιέδες

Coffee, traditional Christmas treats

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

180€ κατ' άτομο, με ένα ποτήρι σαμπάνια | 90€ για παιδιά (5-11 ετών).

180€ per person, with a glass of champagne included | 90€ for kids (5-11 y.o.).

Wine pairing choice: 4 ποτήρια, 55€ κατ' άτομο. 4 glasses, 55€ per person.

Kids Menu
ELECTRA
ROOFGARDEN

ELECTRA

ROOFGARDEN

Christmas Eve Dinner

December 24th, 2025 | 19:00 - 1:00

Ποτό καλωσορίσματος (χωρίς αλκοόλ)

Welcome drink (non-alcoholic)

**Σαλάτα μαρούλι με κοτόπουλο πανέ
και σάλτσα Καίσαρα**

Romaine lettuce salad with crispy chicken
and Caesar sauce

Mini burger με μοσχαρίσιο μπιφτέκι

Mini beef burger

Σορμπέ λεμόνι

Lemon sorbet

Φιλέτο κοτόπουλο εκτροφής καλαμποκιού

με πουρέ πατάτας και καρότα γλασέ

Corn-fed chicken fillet with mashed
potatoes and glazed carrots

Μους σοκολάτας με φουντούκι

και παγωτό βανίλια

Chocolate mousse with hazelnut
and vanilla ice cream

ELECTRA

ROOFGARDEN



M E N U

Christmas Day Buffet

December 25th, 2025 | 13:00 - 17:00

Για να κάνετε κράτηση, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας

For reservations please contact us

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

ELECTRA

ROOFGARDEN

Christmas Day Buffet

Welcome Drink

Αφρώδης οίνος / Sparkling wine

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΣΑΛΑΤΕΣ / COLD STARTERS AND SALADS

Μελιτζανοσαλάτα με ταχίνι και ρόδι

Eggplant spread with tahini and pomegranate

Φάβα με προσούτο και πορτοκάλι

Split peas with prosciutto and orange

Λάχανο καρότο με γαρίδες, μπέικον, παρμεζάνα και σάλτα σίζαρ

Cabbage and carrot salad, shrimps, bacon, parmesan and Caesar sauce

Τοματίνια με μοτσαρέλα και πέστο βασιλικού

Cherry tomatoes with mozzarella and basil pesto

Πράσινη σαλάτα με αποξηραμένα σύκα,

ανθότυρο Κρήτης και βινεγκρέτ φράουλα

Green salad with anthytyro cheese,

sundried figs and strawberry vinaigrette

Κόκκινες φακές με τσορίθο Δράμας και τρούφα

Red lentils with chorizo 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 πατάτα ,καραμελωμένο πράσο και γραβιέρα Κρήτης

Tart with potato, leek and Cretan gryuere

Baby gem ψητό, καλαμπόκι και ρονζυ ντομάτας

Grilled baby gem, sweet corn with tomato ponzu

ΚΥΡΙΩΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ / MAIN DISHES

Μοσχαρίσια μάγουλα με στριφτούδι Κρήτης
Beef cheeks with traditional Cretan pasta

Κοντοσούβλι κοτόπουλο ψητό με θυμάρι
Grilled chicken "kontosouvli" with thyme

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

Ρύζι ατμού με γαρίδες και σπαράγγια
Steamed rice with shrimps and asparagus

Πατάτες φούρνου με καρότα γλασέ
Oven baked potatoes with glazed carrots

CARVING

Γουρουνάκι σιγοψημένο με μυρωδικά
Suckling pig with herbs

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Κορμός σοκολάτας γάλακτος, φουντούκι και καραμέλα
Milk chocolate log with hazelnut and caramel

Paris Brest με καφέ και σοκολάτα
Paris Brest with coffee and caramel

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

Ελληνικό παραδοσιακό σιροπιαστό
Greek traditional dessert

Φρούτα εποχής
Seasonal fruits

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

ELECTRA

ROOFGARDEN



M E N U

New Year's Eve Dinner

December 31st, 2025 | 20:00 - 01:00

Για να κάνετε κράτηση, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας

For reservations please contact us

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

ELECTRA

ROOFGARDEN

Amuse bouche

Champagne Louis Roederer Collection 245

**Χτένια σωτε, κονσομέ σελινόριζα,
μανιτάρι ενόκι, σάλτσα από βούτυρο noisette**
Skallops, celeriac consommé,
enoki mushrooms and beurre noisette emulsion

2022 Gewurztraminer Reserve, Gustave Lorentz, Alsace, France

**Μηριός με καρυκεύματα και ελαιόλαδο,
βούτυρο με miso, βανίλια και κάρδαμο**
Brioche with spices and extra virgin olive oil,
butter with miso, vanilla and cardamom

**Αστακός meuniere με κάπαρη, λευκά σπαράγγια
γκρατινέ με τυρί Σαν Μιχάλη, crumble εσπεριδοειδών**
Lobster sauté with meunière sauce with capers, gratinated
white asparagus with traditional “San Mihalís” cheese
and citrus crumble

2016 Olivier Leflaive, Puligny Montrachet, Burgundy, France

Σορμπέ γιαούρτι με τζίντζερ και μοσχολέμονο
Yogurt sorbet with ginger and lime

**Φιλέτο Black Angus με υφές πατάτας, Ελληνική τρούφα
και σάλτσα με καφέ εσπρέσο και μαύρο σκόρδο**
Black Angus fillet with potato textures, Greek
truffle and espresso and fermented black garlic sauce

2019 Aivalis 4, Agiorghitiko, Nemea, Greece

Λευκή σοκολάτα με κάστανο και παγωτό μελοκάρονο
White chocolate with chestnut and “melomakarono” ice cream

Efhes Eratines, Malaguzia, Pieria Eratini, Greece

Καφές, βασιλόπιτα
Coffee, traditional new year's cake

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

240€ κατ' άτομο, με ένα ποτήρι σαμπάνια | 120€ για παιδιά (5-11 ετών).

240€ per person, with a glass of champagne included | 120€ for kids (5-11 y.o.).

Wine pairing choice: 4 ποτήρια, 95€ κατ' άτομο. 4 glasses, 95€ per person.

ELECTRA

ROOFGARDEN

VEGETERIAN MENU

Amuse bouche

Champagne Louis Roederer Collection 245

Σούπα από λευκά σπαράγγια, μαύρο λάιμ και τηγανιτό κρεμμύδι

White asparagus velouté soup, black lime and fried onion

2022 Gewurztraminer Reserve, Gustave Lorentz, Alsace, France

Μπριός με καρυκεύματα και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Brioche with spices and extra virgin olive

Λάχανο ψητό με miso, πουρέ καρότο

με τζίντζερ και τσιπς παστινάκι

Cabbage sauté with miso seasoning, carrot puree
with ginger and parsnip chips

2016 Olivier Leflaive, Puligny Montrachet, Burgundy, France

Σορμπέ γιαούρτι με τζίντζερ και μοσχολέμονο

Yogurt sorbet with ginger and lime

Ραβιόλι γεμιστό με ανθότυρο, κρέμα κάστανο και τρούφα

Ravioli with anothotyro cheese, chestnut cream and truffle

2019 Aivalis 4, Agiorghitiko, Nemea, Greece

Λευκή σοκολάτα με κάστανο και παγωτό μελοκάρονο

White chocolate with chestnut and “melomakarono” ice cream

Efhes Eratines, Malaguzia, Pieria Eratini, Greece

Καφές, βασιλόπιτα

Coffee, traditional new year's cake

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

240€ κατ' άτομο, με ένα ποτήρι σαμπάνια | 120€ για παιδιά (5-11 ετών).

240€ per person, with a glass of champagne included | 120€ for kids (5-11 y.o.).

Wine pairing choice: 4 ποτήρια, 95€ κατ' άτομο. 4 glasses, 95€ per person.

Kids Menu
ELECTRA
ROOFGARDEN

ELECTRA

ROOFGARDEN

New Year's Eve Dinner

December 31st, 2025 | 20:00 - 1:00

Ποτό καλωσορίσματος (χωρίς αλκοόλ)

Welcome drink (non-alcoholic)

**Σαλάτα με τοματίνια, αγγούρι
και βινεγκρέτ φράουλα**

Tomato & cucumber salad
with strawberry vinaigrette

Κοτόπουλο πανέ με μαγιονέζα

Crispy chicken with mayonnaise

Σορμπέ μάνγκο

Mango sorbet

**Φιλέτο μοσχαρίσιο με πατάτες φούρνου
και σάλτσα παρμεζάνας**

Beef fillet with oven-baked potatoes
and parmesan sauce

Cheesecake με μπισκότα "Lotus"

Lotus cheesecake

ELECTRA

ROOFGARDEN



M E N U

New Year's Day Buffet

January 1st, 2026 | 13:00 - 17:00

Για να κάνετε κράτηση, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας

For reservations please contact us

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

ELECTRA

ROOFGARDEN

New Year's Day Buffet

Welcome Drink

Αφρώδης οίνος / Sparkling wine

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΣΑΛΑΤΕΣ / COLD STARTERS AND SALADS

Πατζαροσαλάτα με γιαούρτι και καρύδια

Beetroot salad with yogurt and walnuts

Κοπανιστή με φρέσκια ρίγανη και τσίλι

Spicy cheese spread with fresh oregano

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 με καπνιστή πέστροφά, ντομάτα, αγγούρι και δυόσμο

Tabbouleh with smoked trout, tomato, cucumber and spearmint

Πράσινη σαλάτα με ρόκα, κατσικίσιο τυρί, ρόδι και σταφίδες

Mixed green salad with arugula, goat cheese, pomegranate and raisins

Ποικιλία από ελληνικά τυριά

Greek cheese selection

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / HOT APPETIZERS

Σούπα μανιτάρι με λάδι τρούφας

Mushroom soup with truffle oil

Τάρτα με σπανάκι και χαλούμι

Spinach tart with haloumi cheese

ΚΥΡΙΩΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ / MAIN DISHES

Ρολό γαλοπούλα με κασέρι και πιπεριές
Turkey roll with kasseri cheese and bell peppers

Αρνάκι μπούτι με σάλτσα από λεμονόχορτο
Oven baked lamb with lemongrass sauce

Μοσχαράκι bourguignonne με μανιτάρια
Beef bourguignonne with mushrooms

Αρωματικό ρύζι με κάστανά και βερίκοκα
Rice with chestnuts and apricots

Τσακιστές πατάτες με θυμάρι
Crash potatoes with thyme

CARVING

Γουρουνάκι σιγοψημένο με μυρωδικά
Suckling pig with herbs

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Rocher σοκολάτα και φουντούκι
Chocolate Rocher with hazelnut

Κορμός με λευκή σοκολάτα και βατόμουρο
White chocolate log with raspberry

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