

FOCAL



M E N U

Christmas Eve Dinner

December 24th, 2025 | 20:00 - 1:00

Για να κάνετε κράτηση, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας

For reservations please contact us

T: (+30) 214 1006 200 E: ehmaitre@electrahotels.com

FOCAL

Amuse Bouche

Σπανακόπιτα με μους φέτας και μυρωδικά
Spinach pie with feta mousse and aromatic herbs

Σούπα άγριων μανιταριών, με μαύρη τρούφα και λαδί μαντζουράνας
Wild mushroom soup with black truffle and marjoram oil

**Ανάμεικτα σαλατικά με ψητό κατσικίσιο τυρί, αποξηραμένα
δαμάσκηνα, καβουρδισμένα κάσιους και σάλτσα μανταρίνι**
Mixed greens with grilled goat cheese, dried plums,
roasted cashews and mandarin dressing

**Φρέσκιες γαρίδες πανέ με κρέμα μαϊντανόριζας
και γλυκοκαυτερή σάλτσα**
Fresh prawns served with parsley root cream
and a mildly sweet and chili sauce

**Μοσχαρίσιο rib eye Black Angus στο grill
με πουρέ καραμελωμένης σελινόριζας, καροτάκια γλασσέ
και σάλτσα από παλαιωμένο αγιωργίτικο κρασί**
Grilled Black Angus rib eye with caramelized celery root puree,
glazed carrots and aged agiorgitiko red wine sauce

Κορμός με μους βανίλιας, μούρα, κρέμα και παγωτό κάστανο
Yule log with vanilla mousse, compote black currants,
chestnut cream & ice cream

Μελομακάρονα - κουραμπιέδες
Melomakarona - kourabiedes
(traditional Greek Christmas cookies)

Mignardises

FOCAL



M E N U

New Year's Eve Dinner

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

Για να κάνετε κράτηση, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας

For reservations please contact us

T: (+30) 214 1006 200 E: ehmaitre@electrahotels.com

FOCAL

Welcome Drink

Pomegranate & berries cordial, hibiscus syrup, sparkling wine

Amuse Bouche

Arancini άγριων μανιταριών με κρέμα γραβιέρας

Arancini with wild mushrooms and gruyere cream

Σούπα κολοκύθας με γλυκά μπαχαρικά και κροστίνι θυμαριού

Pumpkin soup with sweet spices and thyme crostini

Σαλάτα με πολύχρωμα παντζάρια, πορτοκάλι,
ανεβατό Γρεβενών και καραμελωμένα καρύδια πεκάν

Colorful beetroot salad with orange,

"anevato" cheese from Grevena and caramelized pecan nuts

Κροκέτα γαρίδας, αρωματικά βότανα, σαλάμι Λευκάδος
και σάλτσα σαγανάκι

Shrimp croquette with aromatic herbs, salami from Lefkada
and saganaki sauce

Φιλέτο μοσχάρισιο Black Angus premium με κρέμα
γλυκοπατάτας, ψητά σπαράγγια και σάλτσα πράσινου πιπεριού

Black Angus beef fillet with sweet potato cream,
grilled asparagus and green pepper sauce

Απαλή κρέμα σοκολάτας, μπισκότο κακάο,
mous banίλιας & τόνκα, κρέμα κάστανο

Chocolate cremeux, cocoa biscuit,
tonka & vanilla mousse, chestnut cream

Μελομακάρονα - κουραμπιέδες

Melomakarona - kourabiedes
(traditional Greek Christmas cookies)

Mignardises

Το δείπνο συνοδεύεται από ζωντανή μουσική. The dinner is accompanied by live music.
195€ κατ' άτομο | 70€ για παιδιά (5-11 ετών). 195€ per person | 70€ for kids (5-11 y.o.).

FOCAL



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) 214 1006 200 E: ehmaitre@electrahotels.com

FOCAL

New Year's Day Buffet

**Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα με φέτα, καπαρόφυλλα
και παξιμάδι ελαιόλαδου**
Traditional Greek salad with feta cheese, caper leaves
and olive oil rusk

**Σαλάτα iceberg με flakes παρμεζάνας,
τραγανό κοτόπουλο, κρουτόν και κλασική σάλτσα Caesar**
Iceberg salad with parmesan flakes,
crispy chicken, croutons and classic Caesar sauce

**Σαλάτα με καπνιστό σολομό, σπανάκι, αβοκάντο
και σάλτσα εσπεριδοειδών**
Salad with smoked salmon, spinach, avocado
and citrus dressing

Σαλάτα με κινόα, τοματίνια, λαχανικά και πορτοκάλι
Salad with quinoa, cherry tomatoes, vegetables and orange

Πλατό Ελληνικών τυριών με χειροποίητα κράκερ και τσάτνεϊ σύκου
Greek cheese platter with handmade crackers and fig chutney

Ρολό αρνί με λαχανικά και δενδρολίβανο
Lamb roll with vegetables and rosemary

Μοσχαρίσια φιλετάκια με σάλτσα μανιταριών
Beef fillets with mushroom sauce

Φαγκρί φιλέτο με baby φινόκιο και μάραθο
Red porgy fillet with baby fennel and dill

Χοιρινό ιμπέρικο σχάρας με σάλτσα μουστάρδας και θυμάρι
Pork iberico grilled with mustard and thyme sauce

Sedanini με φρέσκια ντομάτα, ελιά, φέτα και κάπαρη
Sedanini with fresh tomato, olive, feta and capers

Ρύζι jasmine αρωματισμένο με κάρδαμο
Jasmin rice flavoured with cardamom

Πατάτες baby με σάλτσα μουστάρδας και δενδρολίβανο
Baby potatoes with mustard sauce and rosemary

Ψητά λαχανικά με οξύμελι και θυμάρι
Grilled vegetables with oxymeli and thyme.

DESSERTS

**Μους πικρής σοκολάτας, γκανάζ σοκολάτας γάλακτος
με τραγανή βάση πραλίνας**

Bitter chocolate mousse, milk chocolate ganache
with crunchy praline feuillentine

**Τάρτα Mont blanc με κρέμα βανίλια, κάστανο
και μαύρο φραγκοστάφυλλο**

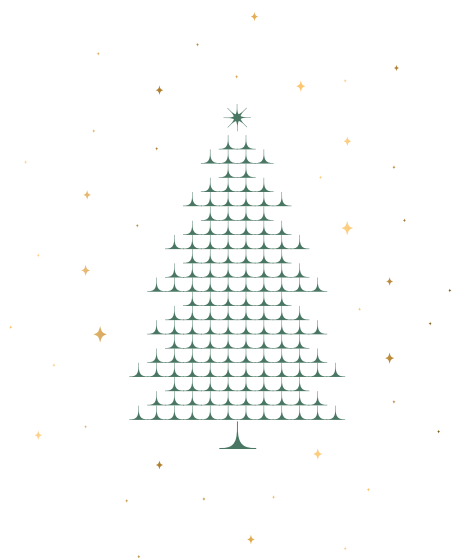
Mont blanc tart with vanilla cream,
chestnut and black currants

Σου με κρέμα φιστικιού και φράουλες

Choux with pistachio cream and strawberries

Τιρραμισού

Tiramisu



65€ κατ' άτομο | 30€ για παιδιά (5-11 ετών)

65€ per person | 30€ for kids (5-11 y.o.).