THESSALONIKI

ELECTRA

ARISTOTELOUS

Room Service

07:00 - 22:00 (dial 2) • Day Menu

22:00 - 07:00 (dial 0) • Late Night Menu

Snacks

Club sandwich 21
με φιλέτο κοτόπουλο, μπέικον, μαγιονέζα,
προσούτο cotto, ντομάτα και μαρούλι
with chicken fillet, bacon, mayonnaise,
prosciutto cotto, tomato and lettuce

Smash burger Black Angus 24
με άισμπεργκ, ντομάτα, καραμελωμένα
κρεμμύδια, καυτερή μαγιονέζα και τυρί cheddar
with iceberg, tomato, caramelized onions,
spicy mayonnaise and cheddar cheese

Πιάτο τυριών & αλλαντικών 16
Cheese & cold cut platter

Καπνιστός σολομός 15
με καπαρόμηλα και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών
Smoked salmon
with cappers and citrus dressing

Σαλάτες
Salads

Ρόκα με ψητά κυδώνια, μάραθο, τοματίνια, 18
πηχτόγαλο Χανίων και πέστο βασιλικού
Rucola with roasted quinces,
fennel, cherry tomatoes, Pichtogalo
Chanion P.D.O. and basil pesto

Ψητό αβοκάντο με βαλεριάνα, τυρί κατίκι
και σάλσα από πράσινο μήλο και ντομάτα 18
Avocado on the grill with valerian leaves,
katiki cheese, green apple and tomato salsa

Caesar's salad
με καρδιές μαρουλιών, κοτόπουλο, 19
μπέικον, παρμεζάνα και κρουτόν
with lettuce, chicken, bacon,
parmesan and crouton

Ζυμαρικά & Ριζότο
Pasta & Rissoto

Ριζότο με πράσινα σπαράγγια, μπλε καβούρι Αιγαίου, ψητά λεμόνια και βούτυρο γιούζου — 34
Risotto with green asparagus, Aegean blue crab, roasted lemons and yuzu butter

Λιγκουίνι alle vongole με κυδώνια, σκόρδο, μαιντανό και βούτυρο — 30
Linguine alle vongole with clams, garlic, parsley and butter

Κυρίως Επιλογές
Main Courses

Στήθος από φραγκόκοτα με πουρέ μπρόκολο, κραμπλ από κρεμμύδι και μπέικον, σάλτσα με θυμάρι — 30
Guinea fowl with broccoli puree, onion and bacon crumble, thyme sauce

Λαβράκι φιλέτο με βραστά χόρτα, ψητές πιπεριές Φλωρίνης, baby πατάτες και σάλτσα λαδολέμονο — 42
Sea bass fillet with boiled wild greens, Florina peppers, baby potatoes and olive oil-lemon sauce

Φιλέτο μόσχου φάρμας "Cedar River" με πουρέ πατάτας, κρέμα από πράσινα σπαράγγια, τηγανητή κάπαρη και σάλτσα ψητού — 65
"Cedar River" farm beef fillet with potato purée, green asparagus cream, fried capers and demi-glace sauce

Επιδόρπια
Desserts

Βάσκικο Chessecake 12
με ανθότυρο, χειροποίητη μαρμελάδα
πορτοκάλι, κραμπλ κανέλας-αμύγδαλο
και χειροποίητο σορμπέ πορτοκάλι
Basque Cheesecake
with anthotiro cheese, orange homemade
marmalade, cinnamon-almond crumble
and homemade orange sorbet 14

Γκανάζ σοκολάτας με παστέλι από μαύρο σουσάμι,
καραμέλα μίσο και παγωτό τόνκα
Chocolate ganache with black sesame pasteli,
miso caramel and tonka ice cream

Νυχτερινό μενού
Late night menu

22:00-07:00 (dial 0)

Τοστ με γκούντα και prosciutto cotto Toast with gouda cheese and prosciutto cotto	8
Πιάτο τυριών & αλλαντικών Cheese & cold cut platter	16
Καπνιστός σολομός με καπαρόφυλα και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών Smoked salmon with cappers and citrus dressing	15

Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι ορισμένα από τα προϊόντα ενδέχεται να περιέχουν αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών. Αν έχετε κάποια διατροφική αλλεργία, δυσανεξία ή προτίμηση, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει.
Please note that some of these products may contain allergens or traces thereof. If you have any food allergies, intolerances, or dietary preferences, please inform our staff, who will be more than happy to accommodate your needs.

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.

Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελληνικό ελαιόλαδο στα φαγητά μας και μείγμα φυτικών ελαίων για το τηγάνισμα.
We use extra-virgin Greek olive oil in our dishes and a vegetable oil blend for frying.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Παπαγεωργίου
Market Inspection Representative: Yiannis Papageorgiou

Προϊόντα βαθιάς κατάψυξης / Deep frozen products:

smash burger, καπνιστός σολομός, φραγκόκοτα
smash burger, smoked salmon, guinea fowl

για χορτοφάγους
vegetarian

THESSALONIKI

ELECTRA

ARISTOTELOUS