

MENU

X FLOOR

• Electra Roof Garden •

Salads / Σαλάτες

Σαλάτα με φακές beluga, πίκλα φινόκιο, πορτοκάλι, μυρωδικά και καπνιστό χέλι Άρτας
Belluga lentils salad with pickled fennel, orange hearts and smoked eel from Arta

14,00€

Σαλάτα με καρδιές μαρουλιού, τραγανό iceberg, αβοκάντο, ξυδάτο παντζάρι, πράσινο μήλο, καπνιστό σολομό και dressing από εσπεριδοειδή εποχής
Baby gem salad, crispy iceberg, avocado, beetroot pickled, green apple, smoked salmon and citrus dressing

18,00€

Πράσινα baby φύλλα σαλάτας, ψητά κολοκύθια, αφυδατωμένα ντοματίνια, φιστίκια κάσιους, ψητό μανούρι Τυρνάβου και dressing με ξύδι xeres
Baby greens leaves, grilled zucchini, dehydrated cherry tomatoes, cashew nuts, manouri cheese from Tyrnavo and xeres vinegar dressing

16,00€

Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα με φέτα Κεφαλονιάς και κρίθινα παξιμάδια
Traditional Greek salad with feta cheese from Kefalonia and barley rusks

14,00€

Appetizers / Ορεκτικά

Φρέσκια μαριναρισμένη τσιπούρα, με χυμό μοσχολέμονου, κόκκινη πιπεριά τσίλι, σχοινόπρασο, πίκλα ραπανάκι και φρέσκο κολιανδρο
Marinated fresh seabream with lime juice, red chili, chives, pickled radish and fresh colliander

16,00€

Ψητό φρέσκο χταπόδι με καπνιστή μελιτζανοσαλάτα και λάδι αρωματικών
Fresh grilled octopus with smoked eggplant salad and aromatic oil

19,00€

Παραδοσιακά κεφτεδάκια με γλυκιά σάλτσα ντομάτας και τριμμένη ξινομυζήθρα
Traditional fried meatballs with sweet tomato sauce and xinomuzithra sourcheese

14,00€

Λουκουμάδες με φέτα, μυρωδικά και σορμπέτ κόκκινης πιπεριάς
Feta cheese loukoumades with herbs and red pepper sorbet

12,00€

Πάστα & Ριζότο / Pasta & Risotto

Ριζότο με άγρια μανιτάρια, γραβιέρα Κρήτης και σχοινοπρασο
Risotto with wild mushrooms, Cretan gruyere cheese and chives

18,00€

Ριζότο με λαχανικά εποχής και τυρί Σαν Μιχάλη Σύρου
Risotto with seasonal vegetables and San Micahali cheese from Syros

15,00€

Λιγκουίни με σάλτσα από ψητές ντομάτες και γραβιερομυζήθρα Αρκαδίας
Linguine with sauce from baked tomatoes and mizithra cheese from Arcadia

14,00€

Φετουτσίνι "καρμπονάρα" με καπνιστή πανσέτα, αυγό και παλαιωμένη παρμεζάνα
Fettuccine "carbonara" with smoked pancetta, egg and mature parmesan cheese

17,00€

Κριθαρώτο με φρέσκιες γαρίδες, ντομάτα, ούζο και μάραθο
Orzo pasta with fresh shrimps, tomato, ouzo and fennel

26,00€

Ψάρι / Fish

Φρέσκος τόνος ψητός με μεσογειακή πατατοσαλάτα και σάλτσα με σιναπόσπορο
Fresh tuna grilled with mediterranean salad and mustard seed sauce

28,00€

Ελληνική φρέσκια σφυρίδα με άγρια χόρτα τσιγαριστά, παντζάρι καραμελωμένο και κρέμα κόκκινης πιπεριάς
Greek fresh grouper with wild greens, caramelized beetroot and red pepper pudding

32,00€

Φρέσκο λαυράκι φιλέτο με αρακά, πουρέ μαιντανόριζας και τραγανό κρουτόν σικάλεως
Fresh seabass fillet with peas, parsley root puree and crispy rye crouton

26,00€

Κρέας / Meat

Ψητό χοιρινό φιλέτο με ριζότο πράσσο, φρέσκια ντομάτα, τυρί φέτα και σάλτσα με vinsato και δαμάσκνα
Pork fillet with leak risotto, fresh tomato, feta cheese and vinsato plum sauce

22,00€

Ρολό κοτόπουλο γεμιστό με λιαστή ντομάτα, ελιές, δυόσμο, πουρέ καλαμποκιού και τσαλαφούτι Αμφιλοχίας
Chicken roullant with sundried tomato, olives, mint, corn puree and tsalafouti cheese from Amfilochia

22,00€

Rib-eye black angus με πουρέ καραμελωμένης σελινόριζας, ξυδάτα καρότα και σάλτσα πράσινου πιπεριού
Rib-eye black angus with caramelized celeriac, pickled carrots and green peppercorn sauce

32,00€

Φιλέτο μοσχάρι black angus με αγγινάρα ιερουσαλήμ εκραζέ, ψητά σπαράγγια και σάλτσα κρασιού
Beef fillet black angus with jerusalem artichokes mashed, asparagus and red wine sauce

34,00€

MENU
X FLOOR
• Electra Roof Garden •

Επιδόρπια / Desserts

Μους γιαουρτιού, compote φράουλας, τραγανό crumble και παγωτό φράουλα
Yoghurt mousse, strawberry compote, crunchysable base, strawberry ice cream 8,00€

Semifreddo λεμόνι με yuzu -lime κρέμα και τραγανή λευκή σοκολάτα
Lemon semifreddo, yuzu-lime cream and crunchy white chocolate 7,00€

Μους πικρής σοκολάτας Valhrona,
σαντιγύ σοκολάτας γάλακτος σε τραγανή βάση με φιστίκι Αιγίνης και σορμπέτ βύσσινο
Mousse bitter chocolate Valhrona, milk chocolate Chantilly, pistachio crunchy base and sour cherry sorbet 8,00€

Παραδοσιακό εκμέκ με σιροπιαστό τσουρέκι, μούς μαστίχας, καραμελωμένα αμύγδαλα και παγωτό καιμάκι
Traditional ekmek with tsourekis bread in syrup, mastic mousse, caramelized almond flakes and kaimaki ice cream 8,00€

Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο Ελληνικό ελαιόλαδο σε όλα τα πιάτα
We use extra virgin Greek olive oil in all our dishes

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους
Prices are inclusive of all taxes

Το ξενοδοχείο υποχρεούται σε έκδοση λιανικών αποδείξεων
The hotel must issue receipts for all purchases

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας
Questionnaires are available at the door

Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι κάποια από τα προϊόντα μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή άλλα κοινά αλλεργιογόνα. Αν έχετε κάποια ευαισθησία παρακαλώ απευθυνθείτε στο προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας βοηθήσει.
Please note that some of these products may contain nuts or other common allergens. If you have any food issues please ask our staff who will only be too pleased to help.



*προϊόν βαθιάς κατάψυξης
**frozen*