

## MENU

### • ΟΡΕΚΤΙΚΑ • Appetizers

Σούπα ημέρας Soup of the day	10€
Κόκκινες φακές, consommé μανιταριών και κασέρι τρούφας Red lentils, mushroom consommé and truffle kasseri cheese	14€
Βουβαλίσιος καβουρμάς, πορτοκάλι και καραμελωμένα πράσα Buffalo kavourmas, orange and caramelized leeks	16€
Λαβράκι tartare με άρωμα λεμονόχορτου Sea bass tartare with lemongrass scented	18€

### • ΣΑΛΑΤΕΣ • Salads

Ελληνική σαλάτα με ξινομυζήθρα Κρήτης, vinaigrette οξύμελι Greek salad with Cretan sour cheese and oxymel vinaigrette	14€
Πράσινη σαλάτα, μαριναρισμένα σπαράγγια, vinaigrette χαρούπι Green salad, marinated asparagus, carob vinaigrette	14€
Σαλάτα ρόκας, carpaccio χταπόδι, κρέμα λιαστής τομάτας Rocket salad, octopus carpaccio, sun dried tomatoes cream	16€

### • ΖΥΜΑΡΙΚΑ • Pasta

Τορτελόνι με μανιτάρια porcini, σάλτσα από γραβιέρα Αμφιλοχίας Tortelloni with porcini mushrooms, Amfilochia gruyere sauce	18€
Παραδοσιακές μακαρούνες με πάπια confit, εστραγκόν και λιαστή τομάτα Greek traditional pasta with duck confit, tarragon and sun dried tomato	22€
Κριθαράκι με καπνιστό χέλι, αρακάς και μπέικον Orzo with smoked eel, green peas and bacon	24€

### • ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ • Main Courses

Βιολογικό κοτόπουλο μπούτι, με χυλοπίτες και pesto πιπεριά Φλωρίνης Organic chicken leg with traditional Greek pasta and sweet pepper pesto	26€
Αρνί σέλα, μελιτζάνα ψητή, τραχανάς και δυόσμος Lamb saddle, roasted aubergine, trahana and peppermint	32€
Black Angus Strip Loin, τερίνα πατάτας, πανακότα φέτας Black Angus Strip Loin, potato terrine, feta cheese panna cotta	34€
Μαγιάτικο φιλέτο, σπανάκι sauté, κολοκύθι και σάλτσα από σπαράγγια Amberjack fillet, , spinach sauté, zucchini and asparagus sauce	34€
Λαβράκι φιλέτο, χόρτα φρικασέ και σάλτσα λεμονόχορτου Sea bass sauce fillet, greens fricassee and lemongrass sauce	36€
Φαγκρί φιλέτο, κρίταμος, πικάντικη μαρμελάδα τομάτας Sea bream fillet, kritamo, spicy tomato chutney	42€

### • ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ • Desserts

Mille-feuille, λευκή σοκολάτα, φρούτα του πάθους και compote μάγκο Mille-feuille, white chocolate, passion fruit and mango compote	12€
Πάβλοβα με κρέμα πικραμύδαλο, sorbet βερίκοκο Pavlova with bitter almond cream, apricot sorbet	12€
Σοκολάτα γάλακτος, crumble φουντούκι και φράουλα Milk chocolate, hazelnut crumble and strawberry	12€

---

---

  
• ROOF GARDEN •

---

---

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)*

Τιμές σε € συμπεριλαμβανομένων όλων των νομίμων επιβαρύνσεων.  
*Prices in € all legal taxes inclusive.*

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

---

---

  
ELECTRA  
• HOTELS & RESORTS •  
—  
[www.electrahotels.gr](http://www.electrahotels.gr)

---

---