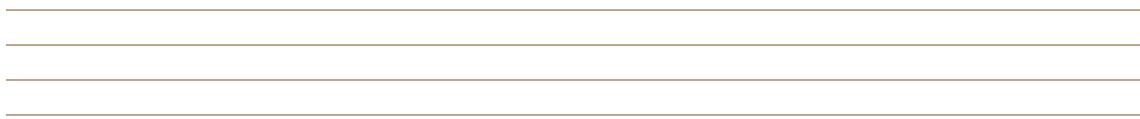




ELECTRA
• ROOF GARDEN •







• Menu •



• ΟΡΕΚΤΙΚΑ - ΣΑΛΑΤΕΣ •

Appetizers - Salad

-
- Σούπα ημέρας **11**
Soup of the day
- Βουβαλίσσιος καβουρμάς Θράκης, πράσο και πορτοκάλι **18**
Greek Buffalo kavourmas, leek and orange
- Καρπάσιο παντζαριού, πανακότα γιαούρτι  **15**
και βινεγκρέτ σμέουρων
*Beetroot carpaccio, yogurt panacota
and berries sauce*
- Λαβράκι μαρινέ με μους αγκινάρας και μπρικ **19**
*Marinated seabass with artichoke mousse
and salmon eggs brik*
- Κόκκινες φακές με ξινόμηλο, αγγούρι,  **15**
πιπεριά φλωρίνης και παπαρουνόσπορο
*Red lentils with sour apple, cucumber,
florina pepper and poppy seeds*
-
- Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, κρίταμο  **15**
και ξινομυζήθρα Κρήτης
*Greek salad with cherry tomatoes, sea fennel
and xinomizithra cheese*
- Πράσινη σαλάτα με αποξηραμένα σύκα, φραγκοσυριανή  **14**
γραβιέρα Σύρου και βινεγκρέτ ξινόμηλο
*Green salad with dried figs, Gruyere cheese from
Syros and sour apple vinaigrette*

• ΖΥΜΑΡΙΚΑ •

Pasta

-
- Παπαρδέλες με μελάνι σουπιάς, πιπεριά φλωρίνης και καπνιστό χέλι **25**
Squid ink papardelle, florina pepper and smoked eel
 - Τορτελόني με μανιτάρι πορτσίνι και μετσοβόνε **20**
Porchini Mushroom tortelloni and metsovone cheese
 - Μακαρούνες, Πάπια* κονφί, λιαστή τομάτα και θυμάρι **24**
Traditional pasta "makarounes", duck confit, sundried tomatoes and thyme*

○

○

• ΨΑΡΙ •

Fish

- Βακαλάος φιλέτο, κους κους παντζάρι και βασιλικός **43**
Cod fillet, beetroot cous cous and basil
- Λαβράκι σωτέ με κρέμα εσαλότ, ντομάτα κονφί και μαραθόριζα **37**
Sea Bass sautee with shallot crème, tomato confit and fennel


• ΚΡΕΑΣ •

Meat

- Στήθος κοτόπουλο sous vide με φιστίκι αιγίνης, λευκά σπαράγγια και αφρό πατάτας **28**
Chicken breast sous vide with pistachio from Aegina, white asparagus and potato foam
- Αρνί* σέλα, κρέμα από καραμελωμένο κουνουπίδι και κάστανο, μπριός εσπεριδοειδών **34**
Lamb saddle, cream of caramelized cauliflower with chestnut, citrus brioche*
- Μοσχάρι flap tail με αρωματικό πουρέ πατάτας και ελληνική μαύρη τρούφα **36**
Flap tail beef, flavored potato puree and Greek black truffle
- Μοσχαρίσια* μάγουλα με κολοκύθι αλα πολίτα και λεμονόχορτο **32**
Beef cheeks with zucchini ala polita and lemongrass*

• ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ •
Desserts



- Ραβανί με ελληνικό καφέ, **12**
κρέμα φυστίκι και λουκούμι τριαντάφυλλο
Ravani with Greek coffee,
pistachio crème and rose flavour loukoumi
- Μους μαύρης σοκολάτας **13**
με πραλίνα, ρούμι και σταφίδες
Dark chocolate mousse
with hazelnut praline, rum and raisins
- Κρεμέ καρύδα  **12**
με εσπεριδοειδή, μέντα και σορμπέ μανταρινί-σαφράν
Coconut creme
with citrus, mint and tangerine saffron sorbet



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

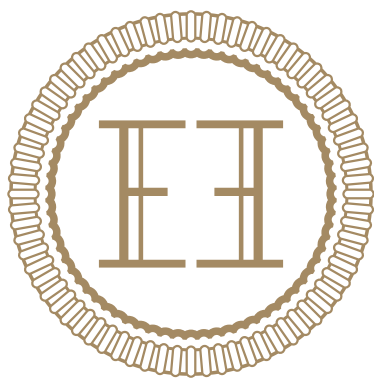
Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι κάποια από τα προϊόντα μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή άλλα κοινά αλλεργιογόνα. Αν έχετε κάποια ευαισθησία παρακαλώ απευθυνθείτε στο προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας βοηθήσει.
Please note that some of these products may contain nuts or other common allergens.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



*προϊόν βαθιάς κατάψυξης
**frozen*



για χορτοφάγους
vegetarian / vegan





ELECTRA

• HOTELS & RESORTS •

—
www.electrahotels.gr