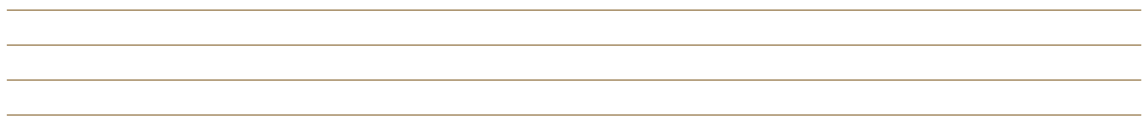


# ELECTRA

• ATHENS •




• Menu •



• ΣΑΛΑΤΕΣ •

Salads

- Τραγανά φύλλα iceberg με avocado και καπνιστό σολομό, ζουμερές γαρίδες μαριναρισμένες σε φρέσκο θυμάρι και vinaigrette πορτοκάλι  16,00€  
*Crispy iceberg salad with avocado and smoked Salmon, juicy shrimps marinated in fresh thyme and orange vinaigrette*
- Ανάμεικτα πράσινα λαχανικά με βαλεριάνα, ραπανάκι πίκλα, κολοκυθόσπορο, αποξηραμένα σύκα και vinaigrette από ξύδι xeres 12,00€  
*Mixed green leaf salad with valerian, radish pickle, pumpkin seeds, dried figs and vinaigrette of xeres vinegar*
- Ελληνική χωριάτικη σαλάτα με φέτα Κεφαλληνίας, κριθαρομπουκιές και κρίταμο 12,00€  
*Greek salad with feta cheese from Kefalonia, barley bites and rock samphire*
- Σαλάτα με άγρια ρόκα, παντζάρια, μανούρι Τυρνάβου, καβουρδισμένο σουσάμι και dressing μηλόξυδο 14,00€  
*Wild rucolla salad with beetroot, manouri cheese from Tyrnavos, roasted sesame and cider vinegar dressing*
- Χόρτα εποχής με αρωματικό λαδολέμονο 9,00€  
*Seasonal greens salad with aromatic olive oil & lemon sauce*

• ΟΡΕΚΤΙΚΑ •

Appetizers

- Σούπα ημέρας 8,00€  
*Soup of the day*
- Γαρίδες με μοσχάτο Λήμνου, ginger, μοσχολέμονο και καραμελωμένα σπαράγγια  17,00€  
*Shrimps with moscato wine from Lemnos, ginger, lime and caramelized asparagus*
- Mille-feuille λαχανικών με ανεβατό Γρεβενών και αρωματικό ελαιόλαδο 12,00€  
*Vegetable mille-feuille with anevato cheese from Grevena and aromatic olive oil*
- Χταπόδι σχάρας με καπνιστή μελιτζανοσαλάτα και λάδι λουίζας 16,00€  
*Grilled octopus with smoked eggplant salad and verbena oil*
- Ψάρι ημέρας ceviche με εσπεριδοειδή, φρέσκο κόλιανδρο και σχοινόπρασο 16,00€  
*Fish of the day ceviche with citrus fruit, fresh coriander and chives*
- Rulland από προσούτο Ευρυτανίας με κρέμα mascarpone, αποξηραμένα φρούτα και σάλτσα με οξύμελι 15,00€  
*Prosciutto rulland from Evrytania with mascarpone cream cheese, dried fruit and oxymel dressing*

• ΠΑΣΤΑ - ΡΙΖΟΤΟ •

Pasta - Risotto

- |   |          |
|---|----------|
| • Ριζότο με λαχανικά και παρμεζάνα<br><i>Risotto with vegetables and parmesan cheese</i>  | 12,00€   |
| • Ριζότο με άγρια μανιτάρια και τυρί Σαν Μιχάλη Σύρου<br><i>Risotto with wild mushrooms and San Michali cheese from Syros Island</i>                                | 14,00€   |
| • Ριζότο με γαρίδες, πράσινο μήλο και σιρόπι lime<br><i>Risotto with shrimps, green apple and lime syrup</i>  | ✱ 18,00€ |
| • Linguini Nero με μελάνι σουπιάς, φρέσκο σολομό και σάλτσα από Sauvignon Blanc<br><i>Linguini Nero with cuttlefish ink, fresh salmon and Sauvignon Blanc sauce</i> | 20,00€   |
| • Σκοπελίτικο κριθαρότο με καλαμαράκια, φρέσκια τομάτα και αρωματικά βότανα<br><i>Squid orzo from Skopelos with fresh tomato and aromatic herbs</i>                 | 19,00€   |
| • Tagliolini με καπνιστή πανσέτα, αυγό και πεκορίνο Αμφιλοχίας<br><i>Tagliolini with smoked pancetta, egg and pecorino cheese from Amfilochia</i>                   | 16,00€   |

• ΨΑΡΙΑ •

Fish

- |  |        |
|--|--------|
| • Λαβράκι ποσέ με λαχανικά Julien, houmous και σάλτσα κίτρου<br><i>Poached Seabass with Julien vegetables, houmous and citrus sauce</i>  | 22,00€ |
| • Φρέσκο ελληνικό φαγκρί με μεσογειακή πατατοσαλάτα, κάπαρη και σάλτσα από σιναπόσπορο<br><i>Fresh Greek seabream with Mediterranean potato salad, caper and mustard seeds sauce</i> | 26,00€ |
| • Φρέσκια ελληνική σφυρίδα σχάρας με αλμυρίκια, τοματίνια confit και σάλτσα μοσχολέμονο<br><i>Fresh Greek grilled grouper with tamarisks, confit cherry tomatoes and lime sauce</i>  | 32,00€ |
| • Φρέσκια Ελληνική γλώσσα με χόρτα εποχής και sauce ravigote<br><i>Fresh Greek Sole with seasonal greens and ravigote sauce</i>  | 32,00€ |

• ΚΡΕΑΣ •

Meat

- |   |        |
|---|--------|
| • Ελληνικό μοσχαρίσιο φιλέτο, mousseline σελινόριζας, baby λαχανικά, σπαράγγια και σάλτσα με lemongrass<br><i>Greek veal fillet, celeriac mousseline, baby vegetables, asparagus and lemongrass sauce</i> | 27,00€ |
| • Φιλέτο κοτόπουλο βιολογικής εκτροφής με πουρέ πατάτας - καρότο, tuile παρμεζάνας και θυμαρίσια σάλτσα<br><i>Organic chicken fillet with potato – carrot mash, parmesan tuile and thyme sauce</i>        | 21,00€ |
| • Rib eye Black Angus με ριζότο κολοκύθι και σάλτσα gravy<br><i>Rib eye Black Angus with zucchini risotto and gravy sauce</i>   | 30,00€ |
| • Μπριζόλα μοσχαρίσια γάλακτος με χωριάτικες πατατούλες και βούτυρο καπνιστής πάπρικας<br><i>Tender beef steak with country potatoes and smoked paprika butter</i>  | 24,00€ |
| • Escalopes από χοιρινό φιλέτο με πουρέ πράσου και σάλτσα άγριων μανιταριών<br><i>Pork fillet escalopes with leek puree and wild mushrooms sauce</i>  | 22,00€ |
| • Μπιφτεκάκια στο grill με λαχανικά σχάρας και φρέσκιες τηγανιτές πατάτες<br><i>Grilled meat patties with grilled vegetables and fresh French Fries</i>   | 20,00€ |

Πιάτο Ημέρας

Ρωτήστε για την σημερινή πρόταση του Σεφ

*Dish of the day*

*Please ask for Chef's suggestion*

• ΓΛΥΚΑ •

Desserts

- |   |       |
|---|-------|
| • Απαλή κρέμα καπνιστής σοκολάτας σε τραγανή βάση από sable κακάο, sorbet μάνγκο και φρούτα του πάθους<br><i>Soft cream of smoked chocolate on a crispy base from cacao sable, mango sorbet and passion fruit</i> | 8,00€ |
| • Cheesecake με κρέμα τυριού, βύσσινα και παγωτό λεμονόχορτο<br><i>Cream Cheesecake with sour cherries and lemongrass ice cream</i>   | 8,00€ |
| • Ραβίονα με λευκή σοκολάτα Valrhona, βανίλια Μαδαγασκάρης και sorbet φράουλα<br><i>Pavlova with Valrhona white chocolate, Madagascar vanilla and strawberry sorbet</i>   | 8,00€ |
| • Η Γλυκιά πρόταση του Pastry Chef (γλυκό ημέρας)<br><i>Sweet suggestion by the Pastry Chef (dessert of the day)</i>  | 7,00€ |
| • Επιλογή από τα παγωτά μας (3 μπάλες)<br><i>Selection of ice creams (3 scoops)</i>   | 8,00€ |

Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο σε όλα τα πιάτα.

*We use extra virgin olive oil in all our dishes.*

Εάν είστε αλλεργικός σε κάποια τροφή, παρακαλούμε ενημερώστε μας

*If you are allergic to any ingredient, please let us know*

Στις τιμές περιλαμβάνεται ο νόμιμος Φ.Π.Α.

*All prices including V.A.T.*

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση απόδειξης

*Restaurant is obliged to issue legal receipts*

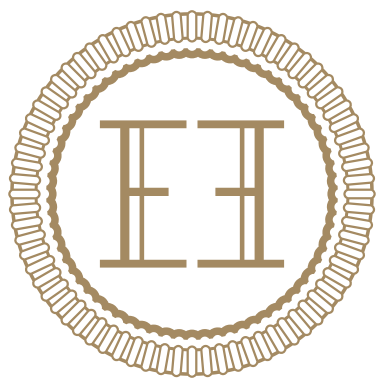
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό

*Consumer is not obliged to pay unless receives the legal receipt*



προϊόν βαθιάς κατάψυξης

*frozen*





ELECTRA

• HOTELS & RESORTS •

—  
[www.electrahotels.gr](http://www.electrahotels.gr)