

MENU

• ΟΡΕΚΤΙΚΑ •  
Appetizers

- Σούπα ημέρας (ρωτήστε τον σερβιτόρο σας)  
*Soup of the day (please ask your waiter)* 10,00€
- Σολομός στην άλμη, κρέμα τοπιναμπούρ, ξινόμηλο και σάλτσα από παστινάκι  
*Salmon in brine, topinambur crème, crab apple and parsnip sauce* 16,00 €
- Φάβα με προσούτο Ευρυτανίας, σχοινόπρασο και βινεγκρέτ ταχίνι  
*Split peas mousse with prosciutto, chives and sesame paste vinaigrette* 15,00 €

• ΣΑΛΑΤΕΣ •  
Salads

- Ελληνική σαλάτα με τοματίνια, σφέλα Μεσσηνίας και οξύμελι  
*Greek salad with cherry tomatoes, sphela of Messinia (salty white cheese) and oxymel* 14,00 €
- Σαλάτα πράσινη εποχής με σπαράγγια και μανιτάρια πίκλες  
*Green season salad with asparagus and pickled mushrooms* 13,00 €
- Φύλλα άγριας ρόκας με κατσικίσιο τυρί, κινόα και κρέμα αβοκάντο  
*Rocket wild leaves with goat cheese, quinoa and avocado creme* 13,00 €

• ΖΥΜΑΡΙΚΑ -PIZOTO •  
Pasta-Risotto

- Ριζότο με καπνιστή μελιτζάνα και πεκορίνο Αμφιλοχίας  
*Risotto with smoked eggplant and pecorino cheese of Amfilochia* 16,00 €
- Κανελόνι γεμιστό με ραγού black Angus και αφρό μπεσαμέλ  
*Cannelloni stuffed with ragout black Angus and espuma béchamel* 18,00 €
- Παπαρδέλες με άγρια μανιτάρια εποχής και Ελληνική τρούφα  
*Pappardelle with wild season mushrooms and Greek truffle* 17,00 €

• ΨΑΡΙ •  
Fish

- Λαβράκι φιλέτο με κριθαράκι και άρωμα μοσχάτο Λήμνου  
*Seabass filet with orzo, flavored with Lemnos Muscat* 24,00 €
- Σφυρίδα φιλέτο με λαχανικά και σάλτσα από χόρτα εποχής  
*Grouper fillet with vegetables and season greens sauce* 33,00 €

• ΚΡΕΑΣ •  
Meat

- Βοδινό Rib eye φάρμας creek stone, με πουρέ μελιτζάνας και κονφι τομάτας  
*Beef Rib eye creek stone farm, with aubergine puree and tomato confit* 31,00 €
- Κοτόπουλο βιολογικό μπούτι φιλέτο με νιόκι και άρωμα θυμάρι  
*Organic chicken fillet leg with gnocchi and thyme flavor* 23,00 €
- Αρνί πικάνια με φρικασέ μανιταριών και κρέμα καρότου  
*Lamb Picanha with mushrooms fricassee and carrot cream* 28,00 €

• ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ •  
Desserts

- Λευκή σοκολάτα, μούς τριαντάφυλλο και αφρός μαστίχας  
*White chocolate, rose mousse and mastiha* 9,00 €
- Κρέμα καραμέλας, παγωτό καρύδα-λάιμ και ανανάς  
*Caramel cremeux, coconut ice cream and pineapple* 10,00 €
- Σοκολάτα γάλακτος Jivara, κακάο και βραχάκια σοκολάτας  
*Jivara milk chocolate, cocoa and crispy chocolate* 10,00 €
- Κομμένα φρέσκα φρούτα εποχής  
*Sliced season fresh fruits* 8,00 €
- Παγωτό ή σορμπέ (παρακαλούμε ρωτήστε τις διαθέσιμες γεύσεις)  
*Ice cream or sorbet (please ask for available flavors )* 7,00 €

---

---

  
ELECTRA  
• ROOF GARDEN •

---

---

\*Προϊόν βαθιάς κατάψυξης  
\*Frozen

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*

---

---



ELECTRA  
• HOTELS & RESORTS •

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

---

---

---

---