



ELECTRA PALACE
• RHODES •

THE GREEK TRAY CLUB
• Restaurant •

Menu





GR | EN

Στο “The Greek Tray Club”, πιστεύουμε ότι ένα θερμό καλωσόρισμα ξεκινά με μία πρόσκληση να εξερευνήσετε τη δημιουργικότητα της κουζίνας μας. Εμπνεόμενοι από την ελληνική παράδοση του κεράσματος πριν το φαγητό, ο δίσκος μας, επιμελημένος σχολαστικά από την ταλαντούχα ομάδα μας, παρουσιάζει μια ποικιλία από δημιουργίες σε μέγεθος μπουκιάς, που αντανakλούν τις ποικίλες γεύσεις της ελληνικής κουζίνας, με μια μοντέρνα πινελιά. Η μαγειρική μας ομάδα έχει δημιουργήσει μια μίξη από χορτοφαγικές και vegan επιλογές, διασφαλίζοντας ότι όλοι μπορούν να απολαύσουν τα πιάτα μας.

At “The Greek Tray Club”, we believe that a warm welcome begins with an invitation to explore the creativity of our cuisine. Inspired by the Greek tradition of offering small treats before dining, our tray, meticulously curated by our talented culinary team, showcases an assortment of bite-sized creations that reflect the diverse flavors from the Greek cuisine, with a modern twist. Our culinary team has crafted a mixed selection of vegetarian and vegan options, ensuring that everyone can savor the delights of our small plates.

FR | DE

Au “Greek Tray Club”, nous croyons qu’un accueil chaleureux commence par une invitation à explorer la créativité de notre cuisine. Inspiré de la tradition grecque de proposer des petites gâteries avant le repas, notre plateau, méticuleusement préparé par notre talentueuse équipe culinaire, présente un assortiment de petites bouchées qui reflètent les diverses saveurs de la cuisine grecque, avec une touche moderne. Notre équipe culinaire a élaboré une sélection mixte d’options végétariennes et végétaliennes, garantissant que chacun puisse savourer nos plats.

Im “Greek Tray Club” wir glauben, dass ein herzlicher Empfang mit einer Einladung beginnt, die Kreativität unserer Küche zu entdecken. Inspiriert von der griechischen Tradition kleiner Leckereien vor dem Essen zu verwöhnen, unser Tablett, sorgfältig zusammengestellt von unserem talentierten Küchenteam, präsentiert eine Auswahl mundgerechter Kreationen, die die vielfältigen Aromen der griechischen Küche mit einem modernen Touch widerspiegeln. Unser Küchenteam hat eine gemischte Auswahl an vegetarischen und veganen Optionen zusammengestellt, um sicherzustellen, dass jeder unsere Gerichte genießen kann.

GR | EN

Ελληνικό μενού γευσιγνωσίας:

Περιλαμβάνει το κέρασμα, δίσκος με εκλεκτά
ορεκτικά, κυρίως πιάτο, επιδόρπιο, κοκτέιλ και
pairing κρασιών, στην τιμή των 45€ (ανά άτομο)

Για παιδιά κάτω των 13 ετών: 25€

Greek tasting menu:

*Including welcome treats, tray with fine appetizers,
main course, dessert, cocktail and wine pairing,
at the price of 45€ (per person)*

For children below 13 years old: 25€

FR | DE

Menu dégustation grecque:

Comprenant gourmandise de bienvenue, plateau avec
des entrées fines, plat, dessert, cocktail et accord mets et vins,
au prix de 45€ (par personne)

Pour les enfants de moins de 13 ans: 25€

Griechisches Degustationsmenü:

*Inklusive Begrüßungsleckereien, Tablett mit feinen Häppchen,
Hauptgericht, Dessert, Cocktail und Weinbegleitung,
zum Preis von 45 € (pro Person)*

Für Kinder unter 13 Jahren: 25 €

• AMUSE BOUCHE •

Μαλλί της γριάς με ελληνικά αρωματικά
Candy floss with Greek herbs



Macaron με παντζάρι και κρέμα φέτας με δυόσμο
Beetroot macaron with mint feta cheese cream



• ΟΡΕΚΤΙΚΑ •

Appetizers

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα με κόκκινη πιπεριά και αρωματικά
Smoked eggplant cream with red pepper and herbs



Γαρίδες Με Aioli *με Safran sauce και crumble αρωματικών Αιγαίου
*Shrimp With Aioli * with Safran sauce and crumble of Aegean herbs*

Κροκέτα μουσακά* πάνω σε στρώμα καπνιστής κρέμας τυριού
Moussaka Croquette in smoked cheese cream*

Ταρτάκι με χωριάτικη σαλάτα
Mini tartlet with Greek salad



Ροδίτικα “Πουγκιά” με άγρια χόρτα και τραχανά
Rhodian “Pougia” with wild greens and trachana



“Γλειφιτζούρια” μπακαλιάρου* σε κουρκούτι και αρωματική σάλτσα
Cod “lollipops” with flour batter and tartar sauce*



• ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ •

Main dishes

Σιγομαγειρεμένα μάγουλα μοσχαριού* σε Ροδίτικη μπύρα, κρέμα πατάτας με καλοκαιρινή τρούφα, πουρές ελληνικών αρωματικών και καμένα γλυκά κρεμμυδάκια
Slow cooked beef cheeks in Rhodes beer, potato cream with summer truffle, Greek herbs puree and burnt sweet onions*

Αρνάκι κότσι σιγοψημένο*, με κόκκινο κρασί, σάλτσα στιφάδο και κατσικίσιο τυρί
Lamb shank simmered with red wine, stew sauce and goat cheese*

Φιλέτο λαβράκι* με κρέμα από φιστίκι Αιγίνης, μπρόκολο, πίκλα κόκκινου παντζαριού και χώμα αρωματικών
Sea bass fillet with Aegina pistachio cream, broccoli, pickled red beetroot and aromatic crumble*

Λαχανοντολμάδες με κόκκινο, λευκό λάχανο και σάλτσα λεμονιού
Cabbage Dumplings with red, white cabbage and lemon sauce



• ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ •

Dessert

Τριλογία Ελληνικών Γλυκών
Εκμέκ, bites πορτοκαλόπιτας και τραγανή φωλιά με κρέμα μαστίχα
Trilogy of Greek Sweets
Ekmek, bites of orange pie and crispy nest with mastic cream





• AMUSE BOUCHE •

Barbe à papa aux herbes grecques
Zuckerwatte mit griechischen Gewürzen



Macaron de betterave et crème de feta à la menthe
Macaron mit Roter Beete Creme aus Fetakäse und Minze



• ENTRÉES •

Vorspeisen

Salade d'aubergines fumées au poivre rouge et aux herbes
Geräucherte Auberginencreme mit rotem Pfeffer und Aromastoffen



Crevettes à l'aïoli*, sauce au safran et crumble aux herbes égéennes
Garnelen mit Aioli, Safransauce und Kräuter-Crumble aus der Ägäis*

Croquette de moussaka* sur un lit de crème de fromage fumé
Moussaka-Krokette in geräucherter Käsecreme*

Tartelette avec salade grecque, origan et huile d'olive
Mini-Törtchen mit griechischem Salat, Oregano und Olivenöl



“Pougia” de Rhodes aux herbes sauvages et trachana
“Pougia” aus Rhodos mit Wildkräutern und Trachana



Sucettes de cabillaud* pané et sauce aromatique
Kabeljau-Lollipops in Mehlbrei und aromatischer Sauce*



• PLATS DE RESISTANCE •

Hauptgerichte

Joues de veau mijotées* à la bière de Rhodes, crème de pommes de terre à la truffe d'été, purée d'herbes grecques et oignons doux brûlés
Langsam gegarte Rinderbäckchen in Rhodes Bier, Kartoffelcreme mit Sommertrüffel, griechisches Kräuterpüree und gebrannte süße Zwiebeln*

Souris d'agneau mijotée*, sauce au vin rouge et fromage de chèvre
Geschmorte Lammhaxe mit Rotweinsauce und Ziegenkäse*

Filet de bar* à la crème de pistache d'Egine, brocolis, pickles de betteraves rouges et crumble aromatique
Wolfsbarschfilet mit Ägina Pistaziencreme, Broccoli, eingelegter roter Beete und aromatischem Crumble*

Raviolis au chou, au chou rouge et blanc, sauce au citron
Kohlrouladen mit Rot- und Weißkohl und Zitronensauce



• DESSERT •

Trilogie de desserts grecs
Ekmek, bouchées de gâteau à l'orange
et nid croustillant à la crème de mastic
Trilogie griechischer Süßspeisen
Ekmek, Orangenkuchen-Häppchen und knuspriges Nest mit Mastixcreme





Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι κάποια από τα προϊόντα ενδέχεται να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή άλλα αλλεργιογόνα. Αν έχετε κάποια διατροφική αλλεργία ή ευαισθησία, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει.

Please note that some of these products may contain nuts or other common allergens. If you have any food allergy or intolerance, please ask our staff, who will be more than pleased to address any request.

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

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση διπλότυπων αποδείξεων θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.
This establishment is obliged by Greek law to issue legalization checks.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη – τιμολόγιο).
The guest is not obligated to pay if the notice of payment, has not been received (receipt – invoice).

Η επιχείρηση εκδίδει δελτία παραγγελίας από Ε.Α.Φ.Δ.Σ.Σ. με σήμανση όπως ορίζεται από τις διατάξεις του Κ.Φ.Α.Σ. και υποχρεωτικά ακολουθεί η έκδοση απόδειξης λιανικής πώλησης ή τιμολογίου, όταν ο καταναλωτής ζητήσει λογαριασμό.
The company issues the mandatory order ticket, according to the law and then issues the notice of payment (receipt – invoice), upon customer's request.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
Questionnaires are available for any complaints you would like to place.



*προϊόν βαθιάς κατάψυξης
**deep frozen product*



για χορτοφάγους
vegetarian

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Νίκος Μιχαλαριάς
Market Inspection Representative: Nikos Michalarias



ELECTRA

• HOTELS & RESORTS •

—
www.electrahotels.gr