

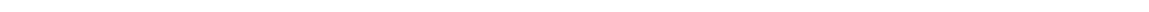


ORIZONTES

• ROOF GARDEN •



• *Dinner Menu* •








• ΟΡΕΚΤΙΚΑ •

Appetizers

Χειροποίητο προζυμένιο ψωμί και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο <i>Handmade sourdough bread and extra virgin olive oil</i>	 5
Λευκός ταραμάς με σκόνη από αυγοτάραχο <i>White fish roe with bottarga powder</i>	10
Λαβράκι σεβίτσε σε ζωμό από τζίντζερ, κόλιανδρο και πιπεριά τσίλι, με πουρέ γλυκοπατάτας <i>Sea bass ceviche in ginger broth, cilantro and chili pepper, with sweet potato purée</i>	24
Ξιφίας καπνιστός καρπάτσιο με μάραθο, λάιμ, τοματίνια κονφί και gastric από σφένδαμο και τζίντζερ <i>Smoked swordfish carpaccio with fennel, lime, tomato confit and gastric of maple syrup and ginger</i>	24
Μαρουλοντολμάδες με ταρτάρ караβίδας*, ζωμό aguachille, gomasio και ρεπάνι πολύχρωμο “καρπούζι” <i>Stuffed lettuce leaves “Dolmades” with langoustine* tartar, aguachille broth, gomasio and watermelon radish</i>	28
Φουά γκρά με πουρέ γλυκοπατάτας, βαντουβάν, σιρόπι κανέλας και καραμελωμένα πεκάν <i>Foie gras with sweet potatoe puree, vadouvan, cinnamon syrup and caramelized pecan</i>	24
Καλαμάρι* σοτέ με σαλάτα αβοκάντο, κόλιανδρο, βινεγκρέτ από σουσάμι και μέλι <i>Sautéed squid with avocado salad, cilantro, sesame and honey vinaigrette</i>	19
Φρέσκα χτένια με πουρέ από αγκινάρες Ιερουσαλήμ, οξαλίδα, φασκόμηλο και γαλάκτωμα λάιμ <i>Fresh scallops with Jerusalem artichokes purée, oxalis, sage and lime emulsion</i>	28
Νούντι με αφρό παρμεζάνας, ραγού μανιταριών, και τρούφα <i>Gnudi with parmesan foam, mushroom ragout, and truffle</i>	24
Ταρτάρ μόσχου με φρέσκο κρεμμύδι και μουστάρδα Dijon, σερβίρεται με χαβιάρ oscietra, βάφλα και βούτυρο νουαζέτ <i>Beef tartar with fresh onion and mustard Dijon, served with oscietra caviar, waffle and butter noisette</i>	29
Ριζότο “γεμιστά” με δυόσμο, κουκουνάρι και τυρί φέτα <i>Risotto “gemista” with mint, pinenut and feta cheese</i>	 16

• ΣΑΛΑΤΕΣ •

Salads

- Ψητά παντζάρια με μους από κατσικίσιο τυρί, κράκερ με κίμινο και βινεγκρέτ απο πορτοκάλι, φασκόμηλο και σμέουρα  **19**
Roasted beetroot salad, goat cheese mousse, caraway cracker, orange sage and raspberry vinaigrette
- Ψητό αβοκάντο στη σχάρα με βαλεριάνα, τυρί κατίκι και σάλσα από πράσινο μήλο και ντομάτα  **18**
Avocado on the grill with valerian leaves, katiki cheese, green apple and tomato salsa
- Burrata με πιπεριές Φλωρίνης, baby λαχανικά, τοματίνια, κουκουνάρι και ξύδι βαλσάμικο  **19**
Burrata with Florina peppers, baby vegetables, cherry tomatoes, pine nut and balsamic vinegar
- Σαλάτα από μπλε καβούρι Αιγαίου, με ψητό γλυκόξινο αγγούρι, σέλερο, ρεπάνι και κρύα σούπα γκασπάτσο **25**
Aegean blue crab, with grilled sweet and sour cucumber, celery, radish and gazpacho soup

• ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ •

Main Courses

Γιουβέτσι με σφυρίδα, λουϊζα και μαύρο λάιμ <i>“Giouvetsi” orzo with grouper, verbena and black lime</i>	27
Φιλέτο λαβράκι σωτέ, σέσκουλο γεμιστό με μους από τα μάγουλα, πουρέ από ψητό κουνουπίδι και σάλτσα λέμον γκρας <i>Sautted sea bass fillet, chard stuffed with sea bass cheeks, baked cauliflower puree and lemon grass sauce</i>	33
Ψάρι ημέρας σε κρούστα αλατιού με λαχανικά ατμού <i>Fish of the day in salt crust with steamed vegetables</i>	ανά κιλό / per kilo 90
Στήθος κοτόπουλο με ψητό baby μαρούλι, κρέμα παρμεζάνας, μαγιονέζα από μαύρο σκόρδο και σάλτσα ψητού <i>Chicken breast with grilled baby gem, parmesan cream, black garlic mayonnaise and demi glass sauce</i>	26
Σέλα και φιλέτο αρνιού με κουσκούς, πουρέ μαϊντανού, baby αγκινάρες και σάλτσα από αυγολέμονο <i>Saddle of lamb and fillet with couscous, parsley puree, baby artichokes and egg - lemon sauce</i>	33
Χοιρινή πλούμα iberico* με σάλτσα πρασοσέλινο <i>Iberico* pluma with leek and celery sauce</i>	26
Φιλέτο μοσχάρι φάρμας “Black Onyx” με baby πατάτες και σιγοψημένη ντομάτα <i>Beef fillet “Black Onyx” farm with baby potatoes and slow cooked tomato</i>	65



• ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ •

Desserts

- Λουκουμάδες, συνοδεύονται με μέλι, φουντούκια, καρύδια, σάλτσα σοκολάτας και παγωτό βανίλια **11**
Loukoumades, served with honey, hazelnuts, walnuts, chocolate sauce and vanilla ice cream
- Πανακότα forest με μαρμελάδα σμέουρο, κρεμέ απο μπίτερ σοκολάτα και σορμπέ φράουλα **11**
Pannacotta forest with raspberry jam, chocolate bitter cremeux and strawberry sorbet
- Γκανάζ απο σοκολάτα και καραμέλα με μίσο, μπισκότο κακάο και παγωτό βανίλια **12**
Chocolate and caramel miso ganache, biscuit cacao and vanilla ice cream
- Ναμελάκα baileys και κρέμα φουντουκιού, ζελέ πορτοκάλι και παγωτό τόνκα **11**
Namelaka with Baileys and hazelnut cream, orange gel and tonka bean ice cream

Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι ορισμένα προϊόντα στο μενού μας ενδέχεται να περιέχουν αλλεργιογόνα ή ίχνη από αυτά. Εάν έχετε αλλεργίες, δυσανεξίες ή διατροφικές προτιμήσεις, ενημερώστε το προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας βοηθήσει.

Please note that some products on our menu may contain allergens or traces of them. If you have any allergies, intolerances, or dietary preferences, please inform our staff, who will be happy to assist you.

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.


για χορτοφάγους
vegetarian

Τα πιάτα με το σήμα *vegetarian* μπορούν να γίνουν και *vegan*, το προσωπικό του εστιατορίου θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει.
Dishes marked vegetarian can also be made vegan, the restaurant staff will be happy to serve you.



*προϊόν βαθιάς κατάψυξης
**deep frozen product*



ELECTRA

• HOTELS & RESORTS •

—
www.electrahotels.gr