



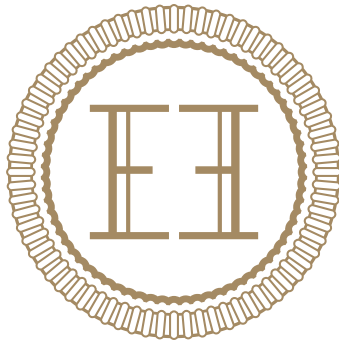
ORIZONTES

• 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>	9
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 and ginger</i>	23
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>	26
Σπαράγγια σχάρας με γαρίδες Κοιλιάδας*, σαμπαγιόν σέλερυ, μαγιονέζα λεμόνι και ντρέσινγκ από πράσινο πιπέρι και βασιλικό <i>Grilled asparagus with shrimps Koiladas*, celery sabayon, lemon mayonnaise and dressing from green peppers and basil</i>	25
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
Χειροποίητα agnolotti με γαρίδες* και σάλτσα vierge <i>Handmade agnolotti with shrimps* and vierge sauce</i>	27
Ταρτάρ μόσχου με φρέσκο κρεμμύδι και μουστάρδα Dijon, σερβίρεται με χαβιάρι oscietra, βάφλα και βούτυρο νοαζέτ <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



Ελληνική σαλάτα με αγγούρι, τοματίνια, κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές και τυρί φέτα  **18**
Greek salad with cucumber, cherry tomatoes, onions, peppers, olives and feta cheese

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 limemelon, λαχανικά και βινεγκρέτ από πορτοκάλι και λουΐζα  **19**
Burrata with limemelon, vegetables and orange-verbena vinaigrette

Σαλάτα από μπλε καβούρι Αιγαίου, με ψητό γλυκόξινο αγγούρι, σέλερυ, ρεπάνι και κρύα σούπα γκασπάτσο **24**
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 μεμανιτάρια king oyster και καλαμπόκι σε παραλλαγή <i>Sea bass fillet, with king oyster mushrooms and variety of corn</i>	31
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 τάρτα γλυκοκολοκύθας και esruma απόμανιτάρια porcini <i>Chicken breast with sweet pumpkin tart and porcini mushroom esruma</i>	26
Κόντρα αρνιού* με πουρέ αρακά και αμπελόφυλλα γεμιστά με πατάτες, κατσικίσιο τυρί και δενδρολίβανο <i>Lamb* backstrap, with peas purée and vine leaves stuffed with potatoes, chevre cheese and rosemary</i>	28
Iberico pluma* με κροκέτα απο ανθότυρο, ψητά βερίκοκα, τζελ απο λεμόνι και μέντα <i>Iberico pluma*, with anothitiro cheese croquette, grilled apricots, lemon and mint jelly</i>	27
“Surf & Turf” με αστακό* (250γρ.) και φιλέτο μοσχάρι φάρμας “Black Onyx” (150γρ.), με baby πατάτες, σιγοψημένη ντομάτα και σάλτσα gravy <i>“Surf & Turf” with lobster (250gr.) and beef fillet “Black Onyx” farm (150gr.), with baby potatoes, slow cooked tomato, and gravy sauce</i>	80
Αστακός* (500γρ.) ή φιλέτο μοσχάρι φάρμας “Black Onyx” (200γρ.), με baby πατάτες και σιγοψημένη ντομάτα <i>Lobster* (500gr.) or beef fillet : “Black Onyx” farm (200gr.) 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
- Τάρτα με φρέσκα φρούτα εποχής, κρέμα βανίλιας και παγωτό τόνκα **11**
Tart with fresh seasonal fruits, vanilla cream and tonka ice cream
- Πάβλοβα με κρέμα τζίντζερ, μαρέγκες με λάιμ και σούπα από φρέσκες φράουλες και μέντα **11**
Pavlova with ginger cream, lime meringues and fresh strawberry mint soup
- Μιλφέιγ με σοκολάτα Jivara Valrhona, καραμέλα και σορμπέ μάνγκο **12**
Mille-feuille with Jivara Valrhona chocolate, caramel and mango sorbet

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.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Παπαγεωργίου

Market Inspection Representative: Yiannis Papageorgiou


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