

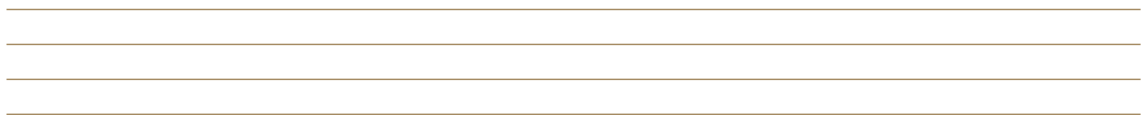


# ELECTRA

• ROOF GARDEN •



• *Menu* •





• ΟΡΕΚΤΙΚΑ - ΣΑΛΑΤΕΣ •

*Appetizers - Salads*

Προζυμένιο ψωμί, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και ανθός αλατιού <i>Sourdough bread, extra virgin olive oil and fleur de sel</i>	 <b>5</b>
Σούπα ημέρας <i>Soup of the day</i>	<b>12</b>
Χόρτα τσιγαριαστά,μανιτάρια, καραμελωμένο κρεμμύδι και πιπεριά Φλωρίνης <i>Sauté selection of wild greens, mushrooms, caramelized onions and Florina pepper</i>	 <b>18</b>
Χειροποίητη τάρτα με αγκιναράκια, προσούτο Ευρυτανίας και γραβιέρα Κρήτης <i>Homemade artichoke tart with prosciutto and graviera cheese from Crete</i>	<b>20</b>
Ταρτάρ μόσχου με γλυκιά κολοκύθα, κασέρι τρούφας και φουντούκια <i>Beef tartare with pumpkin, kasseri cheese with truffle and hazelnuts</i>	<b>22</b>
Ceviche λαβράκι, ταραμάς με τζίντζερ, πράσινο μήλο και αγγούρι με lime <i>Seabass ceviche, fish egg roe "taramas" with ginger, green apple, cucumber and lime</i>	<b>24</b>
<hr/>	
Πολύχρωμα τοματίνια με Ελληνική βουβαλίσια burrata, βασιλικό και βινεγκρέτ οξύμελι <i>Cherry tomatoes with Greek buffalo burrata, basil and honey vinaigrette</i>	 <b>18</b>
Μαυρομάτικο φασόλια με καπνιστό χέλι, πλιγούρι και κρίταμο <i>Black eyed peas with smoked eel, cous cous and rock samphire pickles</i>	<b>18</b>
Ανάμεικτη σαλάτα με κατσικίσιο τυρί, αποξηραμένα βερίκοκα, καρότο και βινεγκρέτ ρόδι με παπαρουνόσπορο <i>Mixed seasonal salad with goat cheese, sun dried apricots, carrots and pomegranate vinaigrette with poppy seeds</i>	 <b>16</b>

• ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ •

*Pasta - Risotto*

- Ριζότο με άγρια μανιτάρια, κάστανά και κρέμα από πεκορίνο Αμφιλοχίας 🍴 22  
*Risotto with wild mushrooms, chestnuts and pecorino cheese from Amfilochia*
- Πάκερι με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, γκουαντσιάλε, ελιές καλαμών και φρέσκια ρίγανη 24  
*Paccheri pasta with fresh tomato sauce, guanciale, olives and fresh oregano*
- Στριφτούδι με μοσχαρίσια μάγουλα “αλά γιουβετσάκι” 25  
*Traditional Greek pasta “striftoudi” with beef cheeks*
- Vermicelli με χτένια\* σωτέ, μαύρο σκόρδο και σελινόριζα 26  
*Vermicelli with scallops\* sauté, black garlic and celeriac*

• ΨΑΡΙ •

*Fish*

- Τσιπούρα σωτέ με ρεβίθια, βλίτα, ελιές και βουτυράτη σάλτσα από κρόκο Κοζάνης **36**  
*Sea Bream with chick peas, "vlita" greens, olives and saffron sauce*
- Σολομός φιλέτο με ψητά κίτρινα παντζάρια, λαγόχορτο και σάλτσα λεμονιού **38**  
*Salmon fillet with yellow beetroots, salsify and lemon sauce*

• ΚΡΕΑΣ •

*Meat*

- Φιλέτο κοτόπουλο εκτροφής καλαμποκιού με πολέντα μελιτζάνας και πέστο από μπρόκολο και κατίκι Δομοκού **30**  
*Corn fed chicken breast with eggplant polenta and broccoli pesto with "katiki" cream cheese*
- Χοιρινό πρασοσέλινο με miso και πορτοκάλι, καρότα baby γλασέ και σάλτσα από φραγκοστάφυλο **34**  
*Pork "prasoselino" with leeks and celery, miso with orange, glazed baby carrots and blueberry sauce*
- Αρνάκι με λάχανο ψητό, κρέμα πιπεριά Φλωρίνης και λεμονάτη σάλτσα φρικασέ **36**  
*Lamb with roasted cabbage, Florina pepper cream and lemon fricassee sauce*
- Φιλέτο Μόσχου Black Angus με μους πατάτα και τρούφα, κάστανα και τραγανό brioche **42**  
*Black Angus fillet with potato and truffle mousse, chestnuts and crispy brioche*

• ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ •

*Desserts*

Ναμελάκα λεμόνι με brioche από ελαιόλαδο και πιπέρι Σιτσουάν και σορμπέ μοσχολέμονο με βασιλικό **12**  
*Lemon Namelaka with extra virgin olive oil and Sichuan pepper brioche and lime-basil sorbet*

Μους μαύρης σοκολάτας με πραλίνα αμυγδάλου, crumble καφέ και παγωτό τσουρέκι **12**  
*Bitter chocolate mousse with almond praline, coffee crumble and "tsoureki" ice cream*

Κέικ καρότου με κρέμα από φιστίκι Αιγίνης και εσπεριδοειδή **12**  
*Carrot cake with pistachio crème and citrus fruits*

VEGAN  **12**

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.*



\*προϊόν βαθιάς κατάψυξης  
*\*deep frozen product*



για χορτοφάγους  
*vegetarian / vegan*

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Δημήτρης Αθανασίου  
*Market Inspection Representative: Dimitris Athanasiou*



ELECTRA

• HOTELS & RESORTS •



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