

MENU

• ΟΡΕΚΤΙΚΑ • Appetizers

- Σούπα ημέρας (ρωτήστε τον σερβιτόρο σας)
Soup of the day (please ask your waiter) 10,00€
- Σολομός στην άλμη, κρέμα τοπιναμπούρ και ξινόμυλο
Salmon in brine, topinambur crème and crab apple 16,00 €
- Καπνιστή πέστροφα Ορχομενού με κινόα και γκασπάτσο αρακά
Smoked trout from Orchomenós with quinoa and pea gazpacho 17,00 €
- Φάβα με προσούτο Ευρυτανίας, σχοινόπρασο και βινεγκρέτ ταχίνι
Split peas 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 €
- Χόρτα εποχής με άρωμα λεμονόχορτου
Season greens with lemongrass essence 12,00 €

• ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ • Pasta-Risotto

- Κουσκουσάκι καρμπονάρα και καπνιστή πανσέτα
Couscous carbonara and smoked pancetta 15,00 €
- 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 €
- Σολομός φιλέτο, γεμιστό κολοκυθάκι με κρέμα μαραθόρυζας και σος λεμόνι
Salmon fillet, stuffed zucchini with fennel cream and lemon sauce 26,00 €

• ΚΡΕΑΣ • Meat

- Rib eye black angus με γεμιστές πατάτες baby και πιπεριά Φλώρινας
Rib eye black angus with stuffed baby potatoes and pepper from Florina 31,00 €
- Κοτόπουλο βιολογικό μπούτι φιλέτο με νιόκι και άρωμα θυμάρι
Organic chicken fillet leg with gnocchi and thyme flavor 23,00 €
- Χοιρινό Iberico με γλυκοπατάτα, φασκόμυλο και προσούτο Ευρυτανίας
Iberico pork with sweet potato, sage and prosciutto of Evritania 26,00 €
- 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
