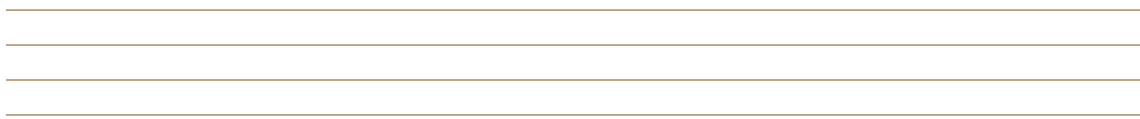


# X FLOOR

• *Electra Roof Garden* •



## • *Menu* •



• ΟΡΕΚΤΙΚΑ - ΣΑΛΑΤΕΣ •

*Appetizers - Salads*

- 
- Γαρίδες\* σαγανάκι **22**  
με μους φέτας και τσίπουρο Τυρνάβου  
*Shrimps\* saganaki with feta mousse  
and tsipouro from Tyrnavos*
- Λουκουμάδες από πικάντικη φέτα και μυρωδικά, **14**  
συνοδευόμενοι με sorbet κόκκινης πιπεριάς  
*Loukoumades with feta cheese, herbs, and red pepper sorbet*
- Παραδοσιακά κεφτεδάκια **16**  
με σάλτσα φρέσκιας τομάτας και ξινομυζήθρα  
*Traditional meatballs  
with fresh tomato and xinomizithra cheese*
- Ψητό φρέσκο χταπόδι με καπνιστή μελιτζανοσαλάτα **21**  
και λάδι αρωματικών βοτάνων  
*Fresh grilled octopus with smoked eggplant salad  
and herbs olive oil*
- 
- Σαλάτα με κινόα, φαγόπυρο, μυρωδικά, αβοκάντο, **16**  
φιλέ αμυγδάλου και αρώματα πορτοκαλιού  
*Salad with quinoa, buckwheat, herbs, avocado,  
almond and orange flavours*
- Σαλάτα με baby gem, τραγανό iceberg, αβοκάντο, παντζάρι **19**  
πίκλα, πράσινο μήλο, καπνιστό σολομό και σάλτσα citrus  
*Salad with baby gem, iceberg, avocado, beetroot pickled,  
green apple, smoked salmon and citrus sauce*
- Σαλάτα εποχής, ψητό κατσικίσιο τυρί, τοματίνια, πολύχρωμα **17**  
λαχανικά Julien, κουκουνάρι και σάλτσα από ξύδι Xeres  
*Seasonal salad, grilled goat cheese, multicolored vegetables,  
tomato cherry, pine nut, vinegar Xeres sauce*
- Χωριάτικη ελληνική σαλάτα **15**  
με φέτα Κεφαλληνίας και κρίθινα παξιμάδια  
*Greek salad with feta cheese from Kefalonia and barley bites*

• ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ •

*Pasta - Risotto*

- Ριζότο με άγρια μανιτάρια και γραβιέρα Κρήτης **19**  
*Risotto with wild mushrooms and gruyere cheese from Crete*
- Ριζότο με πράσινα σπαράγγια και τυρί Σαν Μιχάλη Σύρου **21**  
*Risotto with green asparagus and San mixali cheese from Syros Island*
- Strigoli με σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια\* μάγουλα, γλυκά μπαχαρικά και ξινομυζήθρα Αρκαδίας **24**  
*Strigoli with slow cooked beef\* cheeks, sweet spices and xinomizithra from Arcadia*
- Fettuccine “καρμπονάρα» με καπνιστή πανσέτα, αυγό και παλαιωμένη παρμεζάνα **18**  
*Fettuccine carbonara with smoked bacon, egg and parmesan*
- Κριθαρότο με караβίδες, φρέσκια τομάτα, μάραθο και αρωματικά βότανα **29**  
*Orzo pasta with langoustines, fresh tomato, fennel and herbs*

○

○

• ΨΑΡΙ •

Fish

- Φρέσκο μυλοκόπι ψητό με αρωματικό κους κους, μπρόκολο ατμού και σάλτσα μανταρίνι **27**  
*Fresh roasted croaker with aromatic cous cous, broccoli steamed and tangerine sauce*
- Φρέσκια σφυρίδα σχάρας με άγρια χόρτα τσιγαριαστά, παντζάρι καραμελωμένο και κρέμα κόκκινης πιπεριάς **34**  
*Fresh grilled grouper with wild greens, caramelized beetroot and red pepper cream*
- Φρέσκο φαγκρί σωτέ με υφές κουνουπιδιού, ψητά καρότα και σάλτσα εσπεριδοειδών **29**  
*Fresh sea bream with cauliflower textures, roasted carrots, and citrus fruit sauce*

• ΚΡΕΑΣ •

Meat

- Κατσικάκι Νάξου με άγρια χόρτα εποχής, αρωματικά βότανα και σάλτσα λεμονιού **27**  
*Goat from Naxos Island with wild greens, herbs and lemon sauce*
- Roulade από κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής, γεμιστό με ανθότυρο, λιαστή τομάτα, με πουρέ καλαμπόκι, μους από τσαλαφούτι Αμφιλοχίας και θυμαρίσια σάλτσα **24**  
*Chicken free range Roulade, stuffed with anthyros cheese, dried tomato, with corn puree, tsalafouti mousse, thyme sauce*
- Μοσχαρίσιο παϊδάκι\* με πουρέ καραμελωμένης σελινόριζας, κοκκάρια γλασσε και σάλτσα ψητού **26**  
*Beef short rib\* with caramelized celeriac puree, onions glazed and roast sauce*
- Φιλέτο μοσχαρίσιο black angus με αγγινάρα Ιερουσαλήμ εκραζέ, ψητά σπαράγγια και σάλτσα κόκκινου κρασιού **37**  
*Beef filet black angus with celeriac puree, grilled asparagus and red wine sauce*

• ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ •

Desserts



- Κιουνεφέ με βουβαλίσια μοτσαρέλα Κερκίνης, φυστίκι Αιγίνης και κρέμα παγωτό **9**  
*Kunefe with buffalo mozzarella Kerkinis, pistachio from Aegina and ice cream*
- Μους αμυγδάλου, κρέμα λευκής σοκολάτας με κάρδαμο και σορμπέτ μανταρίνι **8**  
*Almond mousse, white chocolate crème with cardamon and tangerine sorbet*
- Μους πικρής σοκολάτας Valhrona, σαντιγύ σοκολάτας σε τραγανή βάση φουντούκι και σορμπέτ βύσσινο **8**  
*Mousse bitter chocolate Valhrona, milk chocolate Chantilly, hazelnut crunchy base and sour cherry sorbet*
- Παραδοσιακό εκμέκ με σιροπιαστό τσουρέκι, μους μαστίχας, καραμελωμένα αμύγδαλα και παγωτό καϊμάκι **8**  
*Traditional ekmek with tsoureki bread, mastic mousse, caramelized almond flakes and kaimaki ice cream*



Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο Ελληνικό ελαιόλαδο σε όλα τα πιάτα  
*We use extra virgin Greek olive oil in all our dishes*

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)  
*Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)*

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

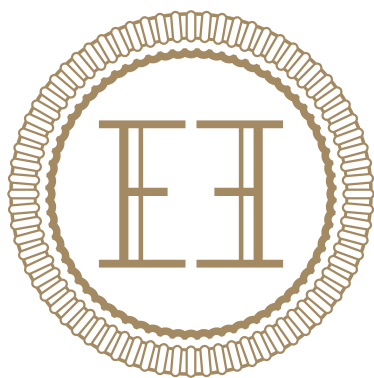
Το ξενοδοχείο υποχρεούται σε έκδοση λιανικών αποδείξεων  
*The hotel must issue receipts for all purchases*

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας  
*Questionnaires are available at the door*

Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι κάποια από τα προϊόντα μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή άλλα κοινά αλλεργιογόνα. Αν έχετε κάποια ευαισθησία παρακαλώ απευθυνθείτε στο προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας βοηθήσει.  
*Please note that some of these products may contain nuts or other common allergens. If you have any food issues please ask our staff who will only be too pleased to help.*



\*προϊόν βαθιάς κατάψυξης  
*\*frozen*





ELECTRA

• HOTELS & RESORTS •

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