

# ORIZONTES

• ROOF GARDEN •

## MENU

Pre-Dinner  
**Cocktails**  
11€

**French 75**  
Gin, Prosecco, lemon

**Boulevardier**  
Bourbon, Campari, Sweet Vermouth

**Daquiri Aged barrel**  
Aged rum, lime, Angostura

**Tom Collins mocktail**  
Non-alcohol gin, lime, soda

Προζυμένιο ψωμί με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο  
*Sourdough bread with extra virgin olive oil* **2**

Βελουτέ Σούπα Κολοκύθας  
*Pumpkin Veloute Soup* **12**

Tartar Τόνου  
Αγγούρι | Κόλιανδρος | Φυστίκι Αιγίνης | Vinaigrette  
Εσπεριδοειδών  
*Tuna tartar*  
*Cucumber | Cilantro | Pistachio |*  
*Citrus Vinaigrette* **17**

Tartar από Μοσχαράκι Black Angus  
Αποξηραμένο Σύκο | Φουντούκι | Βούτυρο από  
Καφέ Espresso  
*Veal Tartar Black Angus*  
*Dried Fig | Hazelnut | Espresso Butter* **18**



Ceviche Λαβράκι  
Πουρές Γλυκοπατάτας | Αβοκάντο | Κόλιανδρος |  
Καραμελωμένο Κρεμμύδι  
*Seabass Ceviche*  
*Sweet Potato Puree | Avocado | Cilantro |*  
*Caramelized Onion* **20**

Σελινόριζα  
Τρούφα | Παρμεζάνα | Ψωμί Brioche  
*Celeriac*  
*Truffle | Parmesan | Brioche Bread* **15**

Καπνιστό Χέλι  
Καραμελωμένη Πατάτα | Καπνιστή Πανσέτα |  
Ξινόγαλο | Λάδι Άνηθου  
*Smoked eel*  
*Caramelized Potato | Smoked Pancetta |*  
*Sour Milk | Dill Oil* **25**

Ριζότο  
Μοσχαρίσια Μάγουλα Black Angus\* |  
Κολοκύθα | Φασκόμυλο  
*Risotto*  
*Beef Cheeks Black Angus\* | Pumpkin | Sage* **17**

Βασιλομανίταρα  
Χούμους Γλυκοπατάτας | Μανταρίνι |  
Σιρόπι Soya-Mirin  
*King Oyster Mushrooms*  
*Sweet Potato hummus | Mandarine |*  
*Soya - Mirin Syrup* **18**

Κρητική **13**  
Ντομάτα | Αγγούρι | Σελιανή Φέτα | Αυγό | Παξιμάδι  
*Cretan*  
*Tomato | Cucumber | Feta Cheese | Egg | Rusk*

Αβοκάντο στη Σχάρα **14**  
Salsa Ντομάτας | Πράσινο Μήλο | Κατίκι Δομοκού | Κόλιανδρος  
*Grilled avocado*  
*Tomato Salsa | Green Apple | Katiki Cream Cheese | Cilantro*

Παντζάρια & Κολοκυθάκια **15**  
Κροκέτα Τυριού | Λάχανο Pak Choi | Vinaigrette Θυμαρί  
*Beetroots & Zucchini*  
*Cheese Croquette | Pak Choi Cabbage | Thyme Vinaigrette*

Λαβράκι **32**  
Πατάτες | Σάλτσα Vierge  
*Seabass*  
*Potato | Sauce Vierge*

Μπακαλιάρος **29**  
Πουρές Κουνουπίδι | Steak Κουνουπίδι |  
Τηγανιτό Kale | Σάλτσα Λεμόνι  
*Cod*  
*Cauliflower Puree | Cauliflower Steak | Crispy*

Γλώσσα Αχνιστή Φιλέτο **90** το κιλό / per kilo  
Λαχανικά Εποχής | Σάλτσα Λεμονιού  
*Steamed Sole Fillet*  
*Seasonal Vegetables | Lemon Olive Oil*

Παπαρδέλες **26**  
Ραγού από Μοσχαράκι Black Angus |  
Τρούφα | Κάστανο  
*Pappardelle*  
*Black Angus Ragout | Truffle | Chestnut*



Κοτόπουλος Στήθος Ελευθέρας Βοσκής **22**  
Καρότα σε Υφές | Πίκλες από Μουστάρδα  
*Free Range Chicken Fillet*  
*Carrot Textures | Pickled Mustard Seeds*

Αρνάκι Loin\* **35**  
Μini Χωριάτικη Σαλάτα | Τζατζίκι |  
Πατάτες Τηγανιτές | Λαδολέμονο Δενδρολίβανου  
*Lamb Loin\**  
*Mini Greek Salad | Tzatziki | Fried Potatoes |*  
*Rosemary Lemon Olive Oil*

Κοτολέτα απο Ιβηρικό Χοιρινό\* **25**  
Τάρτα Πατάτας | Romesco | Chimichurri  
*Iberico Pork Chop\**  
*Potato Tart | Romesco | Chimichurri*

ORIZONTES  
• ROOF GARDEN •  
MENU

Κοπές Βοδινού Black Angus / *Black Angus Cuts*

συνοδεύονται με πατάτες τηγανιτές και σάλτσα Gravy /  
*with French fries & Gravy sauce*

- Rib Eye για Δύο / *for Two per.* 600 gr. **84**

- Strip Loin 250 gr. **36**

- Bavette 250 gr. **32**

Συνοδευτικά / *Side Dishes* **5**

- Πουρές Πατάτας / *Potato Puree*

- Κολοκυθάκια Βουτύρου / *Sauteed Zucchini*

- Σπανάκι Σωτέ / *Spinach Sauté*

Επιδόρπια / *Desserts*

Black Forest **9**

Κεράσι | Creme Brulee με Kirsch | Σοκολάτα Caraibe  
*Cherry | Crème Brulé Kirsch | Caraibe Chocolate*

Banoffee **10**

Μπισκότο Αμυγδάλου | Καραμέλα Βουτύρου | Μπανάνα  
*Almond Biscuit | Butterscotch | Banana*

Pavlova **10**

Σοκολάτα Ivoire | Μαρμελάδα Φράουλα | Μαρέγκα  
*Ivoire Chocolate | Strawberry Marmalade | Meringue*

Πολίτικο **9**

Μαστίχα Χίου | Κανέλα | Πευκόμελο

*Politiko*

*Chios Mastic | Cinnamon | Pine Tree Honey*

After Dinner  
**Digestives**  
8€

- Reserved tsipouro

- Mastic

- Vinsanto

- Tentoura



ELECTRA PALACE  
• THESSALONIKI •

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 αποδειξεων  
*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.*

  
για χορτοφάγους  
*vegetarian / vegan*

  
\*προϊόν βαθιάς κατάψυξης  
*\*frozen*