ELECTRA PALACE
• THESSALONIKI •

DRINKS

- Σπιτική λεμονάδα και Φρέσκος χυμός πορτοκάλι
  Homemade lemonade and Fresh orange juice
- Καφέδες
  Coffee Selection

BREADS & CROISSANTS

- Ποικιλία από Ψωμιά / Variety of Bread
- Ποικιλία κρουασάν / Variety of Croissants
- Δανέζικα σφολιατίνια με σοκολάτα / Pain aux raisins

COLD SECTION

- Φρουτοσαλάτα με γιαούρτι
  Fruit salad with Greek yogurt
- Γιαούρτι με μπισκότα κουβερτούρας
  Greek Yogurt with cookies
- Ρυζόγαλο με κανέλα Κεϋλάνης
  Rice pudding with cinnamon
- Smoothies με ροδάκινο, βρώμη και κεφίρ
  Peach smoothies with oat and sour milk
- Παρμεζάνα με σταφύλια και κριτσίνια
  Parmesan cheese with grapes and sticks
- Προσούτο – Καπνιστό χοιρινό – Παστράμι – Γαλοπούλα
  Prosciutto- Smoked cured pork- Pastrami beef- Turkey
- Γραβιέρα – Ροκφόρ – Μετσόβου – Φέτα – Γκούντα
  Gruyere - Roquefort - Metsovone - Feta - Gouda

SALADS

- Μοτσαρελίνια με πολύχρωμα ντοματίνια και βασιλικό
  Mini mozzarella with colorful cherry tomatoes and basil
- Σαλάτα με τραγανό ανθότυρο, παξιμάδια Αστυπάλαιας και σύκα
  Mesclun with crispy anthotiro cheese, rusk of Astipalaia and fig
- Καπνιστός σολομός με κάπαρη
  Smoked salmon with caper
- Πράσινη σαλάτα με chips λαχανικών και σάλτσα από σύκο
  Green mixed salad with vegetables chips and fig dressing

APPETIZERS

- Κρουασάν γεμιστά με κρέμα βανίλιας
  Stuffed croissants with vanilla cream
- Ντάκος με φρέσκια ντομάτα, ξινομυζήθρα και φρέσκια ρίγανη
  Cretan rusk with fresh tomato, xinomizithra cheese and oregano
- Λαγάνα με χαλβά, μέλι και καρύδια
  Lagana bread with halva, honey and nuts
- Μπρουσκέτες με καλαμποκίσιο ψωμί και ψητά λαχανικά
  Bruschetta with grilled vegetables
- Αλμυρές τηγανίτες με χοιρινό απάκι και γραβιέρα Κρήτης
  Salty pancakes with smoked pork apaki and gruyere of Crete

HOT SECTION

- Αυγόφετες με μέλι και φέτα
  French toast with honey and feta cheese
- Παραδοσιακός τραχανάς με ντομάτα
  Traditional Greek frumenty soup
- Αυγά ποσέ σε φρυγανισμένο ψωμί με φρέσκια ντομάτα
  και πέστο τσουκνίδας
  Poached eggs in toasty bread with fresh tomato and nettle pesto
- Αυγά μπουριγιέ σε κουλούρι Θεσσαλονίκης με καβουρμά
  και κασέρι Σοχού
  Eggs Brouille in koulouri of Thessaloniki with kavourma cured beef
  and kasseri cheese
- Χωριάτικη πίτα με μελιτζάνα και φέτα
  Traditional pie with eggplant and feta cheese
- Τραγανά sticks μπακαλιάρου και κρέμα αγιολί
  Crispy cod fish sticks with aioli cream sauce
- Σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι σε ψωμί Burger και chutney ντομάτας
  Slow cooked beef in burger bread with tomato chutney
- Mini burger γαλοπούλας με ροκφόρ και iceberg
  Mini turkey burger with Roquefort cheese and iceberg
- Μπουγάτσα/Σπανακόπιτα/Τυρόπιτα/Κρέμα
  Bougatsa pie variety

DESSERTS & OTHER SWEETS

- Pancakes με σοκολάτα και φράουλες
  Pancakes with chocolate and strawberries
- Βάφλες Black Forest
  Black Forest waffle
- Μπάρες με δάκρυα σοκολάτας, ταχίνι και cranberries
  Tahini bars with chocolate tears and cranberries
- Cookies & Cakes
- Γλυκά του κουταλιού
  Traditional sweet fruit preserves
- Μηλόπιτα
  Apple pie
- Μαρμελάδες
  Jam variety
- Red Velvet, Cheesecake, Lemon pie, Macaroon, Brownies, Profiterole

THESS BRUNCH

23€ κατ' άτομο
23€ per person

10€ για παιδιά 5 έως 12 ετών
10€ for children 5 to 12 years old