



ELECTRA PALACE

• THESSALONIKI •

DRINKS

- Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι / Fresh orange juice
- Ένας καφές της επιλογής σας (espresso, cappuccino κλπ.) και απεριόριστος γαλλικός καφές
One coffee of your choice (espresso, cappuccino etc.) and unlimited filter coffee.

BREADS & CROISSANTS

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

COLD SECTION

- Φρουτοσαλάτα με γιαούρτι
Greek yogurt with fruit salad
- Γιαούρτι με μέλι και βρώμη
Greek yogurt with honey and oat
- Ρυζόγαλο με κανέλα Κεϋλάνης
Milk and rice cream with cinnamon
- Smoothies με μπανάνα, ανανά και γάλα καρύδας
Smoothies with banana, pineapple and coconut 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
Mozzarella with colorful cherry tomatoes and basil
- Σαλάτα πράσινη με ρόδι και καρύδια
Green mixed salad with pomegranate and nuts
- Πράσινη σαλάτα με chips λαχανικών και σάλτσα από σύκο
Green mixed salad with vegetables chips and fig dressing



APPETIZERS

- Κρουασάν γεμιστά με λαχανικά
Stuffed croissants with vegetables
- Ντάκος με φρέσκια ντομάτα, ανθότυρο και φρέσκια ρίγανη
Cretan rusk with anthotiro white cheese, tomato and oregano
- Λαγάνα με απάκι κοτόπουλο, ντοματίνια και ρόκα
Lagana bread with smoked apaki chicken, cherry tomatoes and rocket
- Μπρουσκέτες με καλαμποκίσιο ψωμί, καπνιστή γαλοπούλα, κρέμα τυριού και αγγούρι
Bruschetta with smoked turkey, cheese cream and cucumber
- Αλμυρές τηγανίτες με καπνιστό χοιρινό και γραβιέρα
Salty pancakes with smoked pork and gruyere

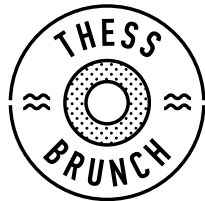
HOT SECTION

- Πατάτες τσιγαριστές με κρεμμύδι και φρέσκα αρωματικά
Crispy potatoes with onions and herbs
- Αυγόφετες με μέλι και φέτα
French toast with honey and feta cheese
- Παραδοσιακός τραχανάς
Traditional Greek frumenty soup
- Βάφλα με κρέμα μπουγάτσας και κανέλα
Waffle with cream and cinnamon
- Αυγά μάτια σε κρουτόν με σπανάκι και τυρί cottage
Fried eggs in crouton with spinach and cottage cheese
- Αυγά Brouille σε κουλούρι Θεσσαλονίκης με καβουρμά και κασέρι Σοχού
Eggs Brouille in koulouri, with kavourma beef and kasseri cheese
- Χωριάτικη πίτα με λουκάνικο και πράσο
Traditional pie with leek and sausage
- Mini Angus Burgers
- Γαρίδες ψητές με σάλτσα μελιού και lemon grass
Shrimps with honey sauce and lemon grass
- Τραγανό κοτόπουλο parmigiano
Parmigiano chicken
- Μπουγάτσα / Σπανακόπιτα / Τυρόπιτα / Κρέμα
Variety of bougatsa pie



DESSERTS & OTHER SWEETS

- Pancakes με σοκολάτα και φράουλες
Pancakes with chocolate and strawberries
- Μπάρες με σοκολάτα και cranberries
Cereal bar with chocolate and cranberries
- Ποικιλία από cake & cookies
Cake & cookies variety
- Γλυκά του κουταλιού
Traditional sweet fruit preserves
- Μηλόπιτα
Apple pie
- Cheese cake με μυζήθρα και γλυκό τριαντάφυλλο
Cheese cake with “mizithra” cheese and sweet preserve of rose petals
- Red Velvet, Lemon pie, Macaroon,
Brownies, Profiterol



27€ κατ' άτομο

27€ per person

12€ για παιδιά 5 έως 12 ετών

12€ for children 5 to 12 years old

