



# EASTER MENU



**monasty**

AUTOGRAPH COLLECTION<sup>®</sup>  
HOTELS

# SAMITE

GASTRO BAR

---

Variety of breads, rusks, and breadsticks.

## SOUP

Traditional magiritsa

(Greek Easter soup with lamb, herbs, and egg-lemon sauce)

## SALADS & APPETIZERS

- Variety for Tsipouro & Ouzo: Homemade pickles, Greek cheeses, village sausage, wild greens, Florina peppers
  - Variety of olives and marinated anchovies
    - Handmade spinach & cheese pie
  - Tzatziki, eggplant salad, fava, spicy cheese dip
  - Greek salad with oregano vinegar and capers
    - Wild greens salad with orange and nuts
    - Spring salad with organic greens
  - Salad with roasted beets and garlic olive oil
- Potato salad with parsley, fresh onion, capers, and eggs
  - Artichokes with lemon, dill, and olive oil

## HOT DISHES

- Roast lamb with rosemary and garlic
- Traditional "kokoretsi" with crispy crust
- Pork souvlaki with grilled onions and mustard
  - Lamb and beef meatballs with mint
- Lemon potatoes with mustard seeds and coarse salt
- Grilled chicken drumsticks with paprika and thyme

## SWEETS

- Variety of Greek desserts: "baklava", "kataifi", "yanniotiko"
    - Semolina halva with orange and toasted almonds
  - Yogurt with honey and walnuts – Greek fruit preserves
    - Fresh fruits
- 

90€ per person

# SAMITE

GASTRO BAR

---

Ποικιλία από ψωμιά, παξιμάδια και κριτσίνια.

## ΣΟΥΠΑ

Παραδοσιακή μαγειρίτσα

## ΣΑΛΑΤΕΣ & ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Ποικιλία για τσίπουρο & ούζο: Σπιτικά τουρσιά, Ελληνικά τυριά, χωριάτικο λουκάνικο, λαχανίδα, πιπεριές Φλωρίνης
- Ποικιλία από ελιές και γαύρος μαρινάτος
- Χειροποίητη σπανακοτυρόπιτα
- Τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα, φάβα, τυροκαυτερή
- Χωριάτικη σαλάτα με ξίδι ρίγανης και κρίταμο
- Σαλάτα με άγρια χόρτα, πορτοκάλι και ξηρούς καρπούς
- Ανοιξιάτικη σαλάτα με βιολογικά φυλλώματα
- Σαλάτα με ψητά παντζάρια και σκορδόλαδο
- Πατατοσαλάτα με μαϊντανό, φρέσκο κρεμμύδι, κάππαρη και αυγό
- Αγκινάρες με λεμόνι, άνηθο και ελαιόλαδο

## ΖΕΣΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

- Αρνί σουβλας με δεντρολίβανο και σκόρδο
- Παραδοσιακό κοκορέτσι με τραγανή κρούστα
- Χοιρινό κοντοσούβλι με ψητά κρεμμύδια και μουστάρδα
- Μπιφτέκια από αρνίσιο και μοσχαρίσιο κιμά με δυόσμο
- Πατάτες λεμονάτες με σιναπόσπορο και χοντρό αλάτι
- Ψητά μπουτάκια κοτόπουλο με πάπρικα και θυμάρι

## ΓΛΥΚΑ

- Ποικιλία από ελληνικά γλυκά: μπακλαβάς, κανταΐφι, γιαννιώτικο
  - Σιμιγδαλένιος χαλβάς με πορτοκάλι και καβουρδισμένα αμύγδαλα
  - Γιαούρτι με μέλι και καρύδια – Γλυκά του κουταλιού
  - Φρέσκα φρούτα
- 

90€ κατ' άτομο