



SAMITE

GASTRO BAR



Η ΑΡΧΗ | OPENING FLAVOURS

Φρεσκοψημένο Προζυμένιο Ψωμί με Ντιπ Ελαιολάδου

3€

Freshly Baked Sourdough Bread with Olive Oil Dip

Σούπα Ημέρας

10€

Ρωτήστε μας για τη σημερινή πρόταση

Soup of the Day

Ask us about today's selection

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS

Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα

Μαϊντανός | Κρεμμύδι | Οξύμελι | Σουσάμι

Smoked Eggplant Dip

Parsley | Onion | Oxymeli | Sesame

8€

Αρωματική Κρέμα Κολοκυθιού

Ψητό Κολοκύθι | Γαλομυζήθρα | Φρέσκα Μυρωδικά | Κουκουνάρι

Zucchini Cream Spread

Grilled Zucchini | Galomyzithra Cheese | Fresh Herbs | Pine Nuts

8€

Πικάντικα Πιπεράκια

Ανθός Αλατιού

Blistered Shishito Peppers

Sea Salt

6€

Πικάντικη Μους Φέτας με Πιπεριά Φλωρίνης

Φέτα Τυρνάβου | Ψητή Ντομάτα | Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο

Spicy Feta Mousse with Florina Pepper

Tyrnavos Feta | Roasted Tomato | EVOO

8€

Βουβαλίσια Μπουράτα

Σπαράγγια | Ελαιόλαδο | Λεμόνι | Φρέσκα Βότανα | Σουμάκ

Buffalo Burrata

Asparagus | EVOO | Lemon | Fresh Herbs | Sumac

20€

Μαγιάτικο Crudo

Πιπερόριζα | Λουίζα | Σιναπόσπορος | Αγουρίδα | Τσίλι | Σαλικόρνια

Amberjack Crudo

Ginger | Lemon Verbena | Mustard Seeds | Unripe Grape Juice | Chili | Salicornia

22€

Αλμυρά Churros

Σάλτσα Φέτας

Savory Churros

Feta Sauce

10€

Φρέσκες Τηγανητές Πατάτες

Homemade French Fries

6€





ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Σαλάτα του Αγρού

11€

Άγρια Φυλλώματα | Μυρωδικά | Βιολογικά Λουλούδια | Πράσινο Μήλο
Ντρέσινγκ Πορτοκαλιού

Garden Salad

Wild Greens | Aromatic Herbs | Organic Flowers | Green Apple | Orange Dressing

Πολύχρωμη Σαλάτα με Ντοματίνια

14€

Γκασπάτσο Αγγουριού | Χώμα Ελιάς | Φρέσκος Βασιλικός | Νιβατό Τυρί Βερδικούσας

Heirloom Tomato Salad

Cucumber Gazpacho | Olive Powder | Fresh Basil | "Nivato" Cheese from Verdikoussa

Σαλάτα του Καίσαρα

11€

Παρμεζάνα | Κρουτόν Σκόρδου | Ντρέσινγκ Καίσαρα | Παστός Κρόκος Αυγού

Baby Gem Caesar's Salad

Parmesan | Garlic Croutons | Caesar Dressing | Cured Egg Yolk

με κοτόπουλο | with Chicken

14€

ΣΝΑΚ | SNACKS

Black Angus Cheeseburger

20€

Τσένταρ | Μπέικον | Μαγιονέζα | Μαρούλι | Ντομάτα | Φρέσκες Τηγανητές Πατάτες
Cheddar | Bacon | Mayo | Lettuce | Tomato | Homemade French Fries

Samite Club Sandwich

17€

Στήθος Κοτόπουλου | Μπέικον | Ζαμπόν | Γκούντα | Μαρούλι | Ντομάτα
Μαγιονέζα | Φρέσκες Τηγανητές Πατάτες
Chicken Breast | Bacon | Ham | Gouda | Lettuce | Tomato | Mayo
Homemade French Fries

Ποικιλία Ελληνικών Αλλαντικών & Τυριών

24€

Greek Cold Cuts & Cheese Platter

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Ριζότο του Βουνού

Κρέμα Άγριων Χόρτων | Γαλομυζήθρα | Φρέσκα Βότανα | Μανιτάρι Εποχής

Mountain Greens Risotto

Wild Greens Cream | Galomyzithra Cheese | Fresh Herbs | Seasonal Mushrooms

16€

Στήθος Κοτόπουλου

Μπροκολίνι | Κρέμα Καρότου με Τζιντζερ | Σαλάτα Καλαμποκιού

Chicken Breast

Broccolini | Carrot-Ginger Purée | Sweet Corn Salad

18€

Paccheri με Μοσχαρίσια Μάγουλα

Μοσχαρίσια Μάγουλα Μπρεζέ | Αφρός Γραβιέρας | Κρόκος Αυγού Κονφί

Paccheri with Beef Cheeks

Braised Beef Cheeks | Graviera Cheese Foam | Confit Egg Yolk

22€

Καραβίδα Αιγαίου με Χειροποίητο Κριθαράκι

Λεμόνι σε Ζύμωση | Σχοινόπρασο | Ζωμός Οστρακοειδών

Aegean Langoustine with Handmade Orzo

Fermented Lemon | Chives | Shellfish Broth

26€

Φιλέτο Σφυρίδας

Καραμελωμένος Πουρές Κουνουπιδιού | Κολοκυθάκι | Αλμυρίκια | Σάλτσα Vierge

Grouper Fillet

Caramelized Cauliflower Purée | Zucchini | Agretti | Sauce Vierge

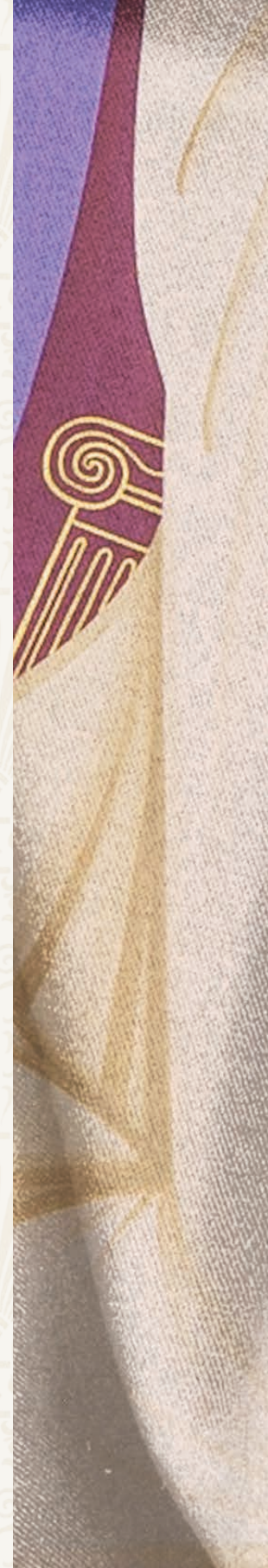
36€

Rib Eye Black Angus

Πουρές Σελινόριζας | Βασιλομανίταρα | Chimichurri | Τραγανό Κρεμμύδι

Celeriac Purée | King Oyster Mushrooms | Chimichurri | Crispy Onion

45€





ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Τροπικό Δάσος

Κόκκινα Φρούτα | Σορμπέ Μάνγκο | Καμένη Μαρέγκα | Λάιμ

Tropical Forest

Forest Fruits | Mango Sorbet | Burnt Meringue | Lime

10€

Σοκολατένια Μπάρα 70%

Γκανάς Καφέ | Κράκερ Φουντουκιού | Παγωτό Σοκολάτα

Chocolate Bar 70%

Coffee Ganache | Hazelnut Cracker | Chocolate Ice Cream

11€

Basque Cheesecake

Φρούτα του Πάθους & Βερίκοκο

Passion Fruit & Apricot

10€

Παγωτό

Γεύσεις: Βανίλια Μαδαγασκάρης | Σοκολάτα | Μπανάνα | Φιστίκι

Ice Cream

Flavors: Madagascar Vanilla | Chocolate | Banana | Pistachio

ανά μπάλα | per scoop 4,5€

Σορμπέ

Γεύσεις: Λεμόνι | Μάνγκο | Φράουλα

Sorbet

Flavors: Lemon | Mango | Strawberry

ανά μπάλα | per scoop 4,5€

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αθανάσιος Πανταζής

Οι αναφερόμενες τιμές είναι σε ευρώ.
Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. και όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
Το εστιατόριο διαθέτει εγκεκριμένο τερματικό αποδοχής καρτών POS.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο
παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).
Το εστιατόριο διαθέτει έντυπο δελτίο παραπόνων σε ειδική θέση
δίπλα στην έξοδο.

Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε
αλλεργία ή για ειδική διατροφική απαίτηση.

Market Inspection Manager: Athanasios Pantazis

Prices are in euro.
Prices include VAT and all legal charges.
The restaurant has certified point of sales terminals for payment with cards.
Complaint sheets are available within a special box at the restaurant's exit.
The consumer is not obliged to pay if the notice of payment is not
received (receipt-invoice).

Please inform your order-taker of any allergy
or special dietary requirements.

Λεπτομέρεια από το έργο του street artist Φίκου, ανάθεση του Monasty Hotel, στο οποίο αρχάγγελοι
φέρουν μεταξωτό λάβαρο που απεικονίζει τη μακρά ιστορία της Θεσσαλονίκης.

Fikos artwork's detail, commissioned by Monasty Hotel, in which archangels hold
a silk banner depicting Thessaloniki's long history.

