



SAMITE

GASTRO BAR



Η ΑΡΧΗ | OPENING FLAVOURS

Φρεσκοψημένο Προζυμένιο Ψωμί* με Ντιπ Ελαιολάδου

3,5€

Freshly Baked Sourdough Bread* with Olive Oil Dip

Σούπα Ημέρας

12€

Ρωτήστε μας για τη σημερινή πρόταση

Soup of the Day

Ask us about today's selection

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS

Άιβαρ Γλυκοπατάτας

Πιπεριές Φλωρίνης | Καπνιστά Αμύγδαλα

Sweet Potato Ajvar

Florina Peppers | Smoked Almonds

9€

Κρέμα Λευκών Φασολιών με Τρούφα

Κάστανο | Πορτοκάλι | Σχινόπρασο

White Bean Cream with Truffle

Chestnut | Orange | Chives

11€

Πικάντικη Μους Φέτας με Πιπεριά Φλωρίνης

Φέτα Τυρνάβου | Ψητή Ντομάτα | Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο

Spicy Feta Mousse with Florina Pepper

Tyrnavos Feta | Roasted Tomato | EVOO

9€

Βουβαλίσια Στρατσιατέλα

Σπαράγγια | Ελαιόλαδο | Λεμόνι | Φρέσκα Βότανα | Σουμάκ

Buffalo Stracciatella

Asparagus | EVOO | Lemon | Fresh Herbs | Sumac

20€

Μαγιάτικο Crudo*

Πιπερόριζα | Λουΐζα | Σιναπόσπορος | Αγουρίδα | Τσίλι | Σαλικόρνια

Amberjack Crudo*

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

22€

Πικάντικα Πιπεράκια

Ανθός Αλατιού

Blistered Shishito Peppers

Sea Salt

7€

Φρέσκες Τηγαντές Πατάτες

Homemade French Fries

7€





ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Ψητά Παντζάρια & Καρότα

14€

Τζελ Παντζαριού | Καρύδι | Σμέουρα | Κατσίκισια Κρέμα Τυριού

Roasted Beets & Carrots

Beet Gel | Walnut | Raspberries | Goat Cheese Cream

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 με Κολοκύθα

Γαλομυζήθρα | Φασκόμηλο | Καβουρδισμένο Φουντούκι

Pumpkin Risotto

Galomyzithra Cheese | Sage | Roasted Hazelnut

17€

Paccheri με Γαρίδες*

Σάλτσα Βουτύρου | Λεμόνι σε Ζύμωση | Σχινόπρασο

Paccheri Pasta with Prawns*

Butter Sauce | Fermented Lemon | Chives

24€

Φιλέτο Τσιπούρας

Ρεβυθάδα | Μυρώνια | Ελιά Καλαμών | Σάλτσα Εσπεριδοειδών

Seabream Fillet

Chickpea Stew | Wild Herbs | Kalamata Olive | Citrus Sauce

25€

Φιλέτο Σφυρίδας Ατμού

Σάλτσα Μπιάνκο | Κολοκυθάκια Baby | Κάπαρη Άγριου Σκόρδου | Λάδι Μαϊντανού

Steamed Grouper Fillet

Bianco Sauce | Baby Zucchini | Wild Garlic Caper | Parsley Oil

36€

Στήθος Κοτόπουλου

Μανιτάρια με Πικάντικο Γλάσο | Πουρές Καρότου με Ginger | Σάλτσα από τα Κόκκαλα

Chicken Breast

Spicy-Glazed Mushrooms | Carrot & Ginger Purée | Roasted Bone Jus

19€

Τρυφερό Μοσχαρίσιο Μάγουλο*

Μανέστρα Κοκκινιστή | Τραγανό Ψωμί | Γραβιέρα Νάξου

Braised Beef Cheek*

Orzo in Tomato Broth | Crispy Bread | Naxos Graviera Cheese

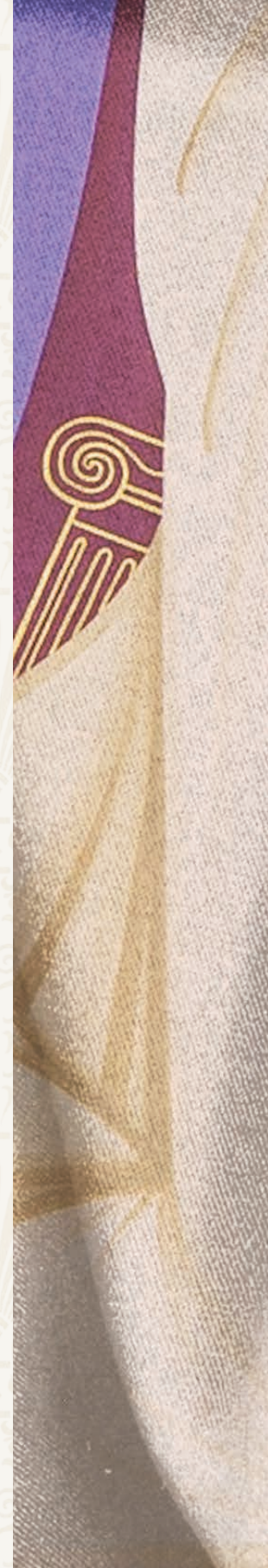
22€

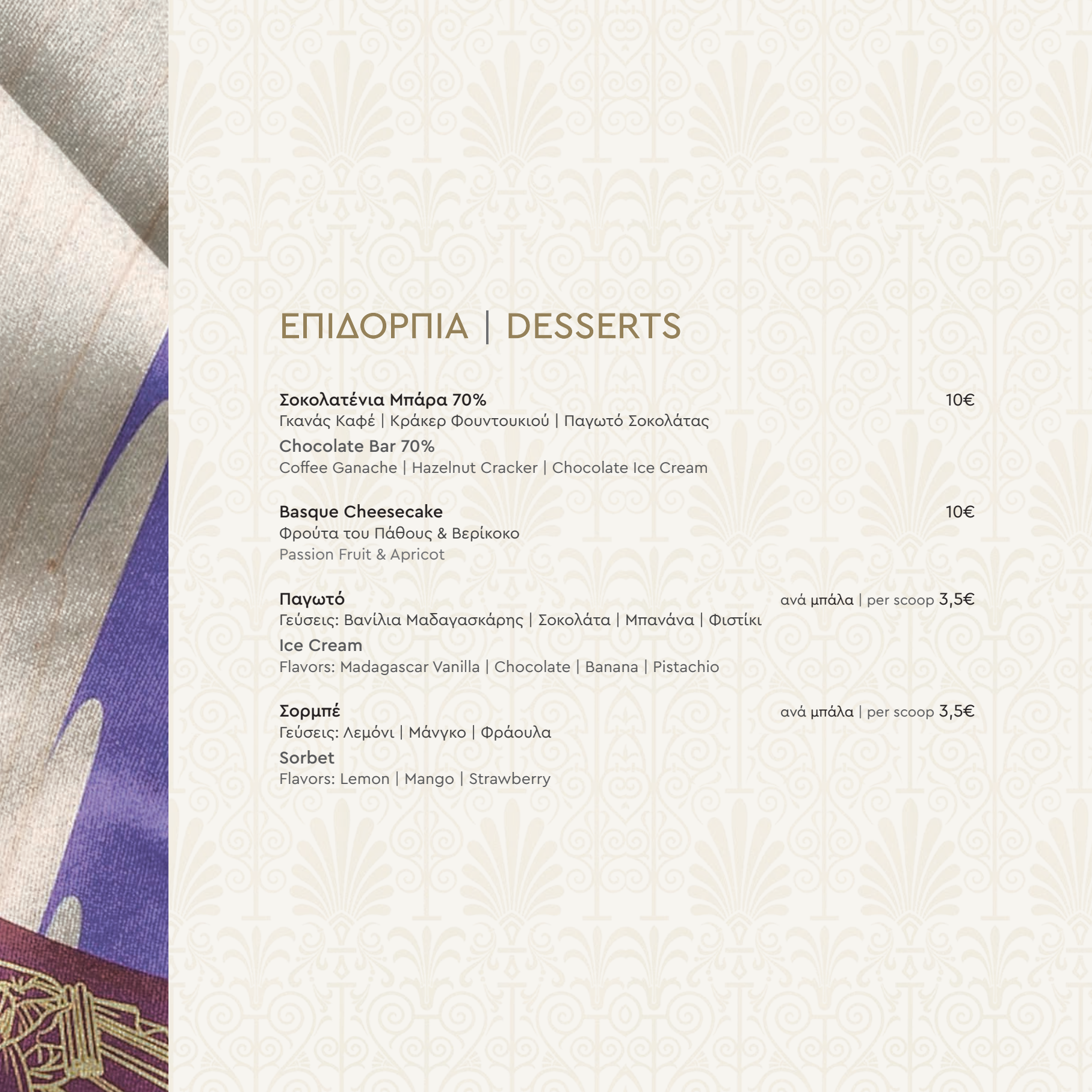
Rib Eye Black Angus

Πουρές Σελινόριζας | Βασιλομανιτάρια | Chimichurri | Τραγανό Κρεμμύδι

Celeriac Purée | King Oyster Mushrooms | Chimichurri | Crispy Onion

45€





ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Σοκολατένια Μπάρα 70%

Γκανάς Καφέ | Κράκερ Φουντουκιού | Παγωτό Σοκολάτας

10€

Chocolate Bar 70%

Coffee Ganache | Hazelnut Cracker | Chocolate Ice Cream

Basque Cheesecake

Φρούτα του Πάθους & Βερίκοκο

Passion Fruit & Apricot

10€

Παγωτό

Γεύσεις: Βανίλια Μαδαγασκάρης | Σοκολάτα | Μπανάνα | Φιστίκι

ανά μπάλα | per scoop 3,5€

Ice Cream

Flavors: Madagascar Vanilla | Chocolate | Banana | Pistachio

Σορμπέ

Γεύσεις: Λεμόνι | Μάνγκο | Φράουλα

ανά μπάλα | per scoop 3,5€

Sorbet

Flavors: Lemon | Mango | Strawberry

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.

*Περιέχει κατεψυγμένα προϊόντα

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).

*Contains frozen products

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.

