



EASTER MENU
Sunday Buffet



monasty

AUTOGRAPH COLLECTION
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, Tzoumagia village sausage, wild greens with olive oil, lemon & chili flakes, Florina & Hot peppers, variety of Greek olives, Marinated anchovies
- Traditional Pies & Dips: Traditional spinach pie with feta cheese, tzatziki, fava with caramelized onion, spicy feta dip with Florina pepper
- Salads: Greek salad with sea fennel & oregano vinegar, Wild greens salad with orange & nuts, Lettuce salad with fresh onion & dill, Roasted beetroot salad with yogurt & garlic, Potato salad with parsley, spring onion, capers & egg, 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

95€ per person

Children up to 6 years old dine free of charge, while the rate for children aged 6-12 is €47.5.

SAMITE

GASTRO BAR

Ποικιλία από ψωμιά, παξιμάδια και κριτσίνια.

ΣΟΥΠΑ

Παραδοσιακή μαγειρίτσα

ΣΑΛΑΤΕΣ & ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Ποικιλία για τσίπουρο & ούζο: Σπιτικά τουρσιά, Ελληνικά τυριά, λουκάνικο Τζουμαγιάς, 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
- Σαλάτα μαρουλιού με φρέσκο κρεμμύδι & άνηθο
- Σαλάτα με ψητά παντζάρια, γιαούρτι & σκόρδο
- 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 κοντοσουβλι 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
-

95€ κατ' άτομο

Παιδιά έως 6 ετών απολαμβάνουν δωρεάν συμμετοχή, ενώ για παιδιά ηλικίας 6-12 ετών η τιμή διαμορφώνεται στα 47,5€.