



SAMITE

GASTRO BAR

Η ΑΡΧΗ | OPENING FLAVOURS

Φρεσκοψημένο Προζυμένιο Ψωμί με Ντιπ Ελαιολάδου
Freshly Baked Sourdough Bread with Olive Oil Dip

3.5€

Σούπα Ημέρας | Soup of the Day
Ρωτήστε μας για τη σημερινή πρόταση
Ask us about today's selection

12€

ΓΙΑ ΜΟΙΡΑΣΜΑ | TO SHARE

Τζατζίκι με Κάπαρη Άγριου Σκόρδου | Tzatziki with Wild Garlic Capers
Γιαούρτι | αγγούρι | εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
Yogurt | cucumber | EVOO

8€

Καπνιστός Λευκός Ταραμάς | Smoked White Tarama
Τραγανά chips πατάτας | λεμονόξυδο | λάδι άνηθου
Crispy potato chips | lemon vinegar | dill oil

10€

Πικάντικη Μους Φέτας με Πιπεριά Φλωρίνης
Spicy Feta Mousse with Florina Pepper
Φέτα Τυρνάβου | ψητή ντομάτα | εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
Tyrnavos feta | roasted tomato | EVOO

9€

Πικάντικα Πιπεράκια | Blistered Shishito Peppers
Ανθός αλατιού
Sea salt

7€

Φρέσκες Τηγανητές Πατάτες | Homemade French Fries

7€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ STARTERS & SALADS

Βουβαλίσια Stracciatella | Buffalo Milk Stracciatella 20€

Σπαράγγια | εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο | λεμόνι | φρέσκα βότανα | σουμάκ
Asparagus | EVOO | lemon | fresh herbs | sumac

Λαβράκι Crudo με Παστό Πορτοκάλι | Sea Bass Crudo with Preserved Orange 22€

Ζωμός εσπεριδοειδών | σαλικόρνια | κόκκινο κρεμμύδι | καρδιά ντομάτας
βασιλικός | μάραθος
Citrus broth | salicornia | red onion | tomato heart | basil | fennel

Garden Salad 12€

Ανάμεικτα φύλλα σαλάτας | μύρτιλα | καρύδι | θρυμματισμένη φέτα | βινεγκρέτ μύρτιλου
Mixed salad leaves | blueberries | walnuts | crumbled feta | blueberry vinaigrette

Σαλάτα με Πολύχρωμα Ντοματίνια | Heirloom Tomato Salad 14€

Γκασπάτσο αγγουριού | χόμα ελιάς | φρέσκος βασιλικός | νιβατό τυρί Βερδικούσας
Cucumber gazpacho | olive powder | fresh basil | "Nivato" cheese from Verdikoussa

Baby Gem Caesar Salad 11€

Παρμεζάνα | κρουτόν σκόρδου | Caesar dressing | παστός κρόκος αυγού
Parmesan cheese | garlic croutons | Caesar dressing | cured egg yolk

Με Γαρίδες | With Shrimp 15€





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 Charcuterie & Cheese Platter

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Μεσογειακό Ριζότο | Mediterranean Risotto

20€

Καλαμάρι σχάρας | συμπυκνωμένη ντομάτα | γλυκές πιπεριές | φρέσκα μυρωδικά | λεμόνι
Grilled calamari | tomato essence | sweet peppers | fresh herbs | lemon

Σπαγγέτι με Αυγοτάραχο Μεσολογγίου | Spaghetti with Greek Bottarga

25€

Αρωματικό βούτυρο | φρέσκο κρεμμυδάκι | σκόρδο | μαϊντανός | τσίλι
Aromatic butter | spring onion | garlic | parsley | chili

Φιλέτο Τσιπούρας | Seabream Fillet

25€

Ρεβυθάδα | μυρώνια | ελιές Καλαμών | σάλτσα εσπεριδοειδών
Chickpea stew | chervil | Kalamata olives | citrus sauce

Φιλέτο Σφυρίδας Ατμού | Steamed Grouper Fillet

38€

Πουρές κουνουπιδιού | καψαλισμένα φασολάκια | ajo blanco αμυγδάλου | εστραγκόν
Cauliflower purée | charred green beans | almond ajo blanco | tarragon

Ψητό Στήθος Κοτόπουλου | Roasted Chicken Breast

20€

Κρέμα παστινάκι | εποχικά λαχανικά | σάλτσα από τα κόκκαλα
Parsnip cream | seasonal vegetables | roasted bone jus

Τρυφερό Μοσχαρίσιο Μάγουλο Μπριάμ

24€

Braised Beef Cheek with "Briam" Vegetables

Κολοκύθι | ντομάτα | μελιτζάνα | πατάτα | καμένο κρεμμυδάκι
Zucchini | tomato | eggplant | potato | burnt onion

Black Angus Rib Eye

45€

Τραγανές πατάτες | κρέμα κρόκου με τρούφα | πίκλα σπόρων μουστάρδας | τραγανό κρεμμύδι
Crispy potatoes | truffle yolk cream | pickled mustard seeds | crispy onions





ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Crèmeux Λευκής Σοκολάτας & Γιαουρτιού

10€

White Chocolate & Yogurt Crèmeux

Esruma λεμονιού | μαριναρισμένες φράουλες | τραγανή feuillantine | φιστίκι Αιγίνης

Lemon espuma | marinated strawberries | crunchy feuillantine | Aegina pistachio

Σοκολατένια Μπάρα 70% | Chocolate Bar 70%

10€

Γκανάς καφέ | κράκερ φουντουκιού | παγωτό σοκολάτας

Coffee ganache | hazelnut cracker | chocolate ice cream

Basque Cheesecake

10€

Φρούτα του πάθους & βερίκοκο

Passion fruit & apricot

Παγωτό | Ice Cream

ανά μπάλα / per scoop 3.5€

Γεύσεις: Βανίλια Μαδαγασκάρης | σοκολάτα | μπανάνα | φιστίκι

Flavors: Madagascar vanilla | chocolate | banana | pistachio

Σορμπέ | Sorbet

ανά μπάλα / per scoop 3.5€

Γεύσεις: λεμόνι | μάνγκο | φράουλα

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.

