



SAMITE

LOUNGE

DINNER

## BAR BITES

- Shrimp Bao Buns | Bao Buns με Γαρίδα** 9  
Τραγανή γαρίδα, τσίλι, καρότο, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, μαγιονέζα εσπεριδοειδών  
Crispy shrimp, chili, carrot, cucumber, spring onion, citrus mayonnaise
- Mini Pork Skewers | Μίνι Χοιρινά Σουβλάκια** 12  
Γκρεμολάτα μυρωδικών, φρέσκο κρεμμύδι, γλυκιά πάπρικα  
Herb gremolata, spring onion, sweet paprika
- Black Angus Sliders** 15  
Ψωμάκια brioche, πικάντικη αγκιολί, πίκλα κρεμμύδι, ρόκα  
Brioche bun, spicy aioli, pickled onion, arugula
- Pinsa Ennea** 11  
Σάλτσα ντομάτας, παρμεζάνα, μοτσαρέλα, φύλλα ρόκας, σαλάμι Λευκάδος  
Tomato sauce, parmesan, mozzarella, rocket leaves, Lefkada salami
- Selection of Greek Cold Cuts & Cheeses** 22  
Επιλογή Ελληνικών Αλλαντικών & Τυριών
- Seasonal Fruit Selection** 11  
Επιλογές από Φρούτα Εποχής

## SOUP

- Soup of the day** 9  
Σούπα ημέρας

## SALADS

- Καίσαρα | Caesar's** 16  
Τρυφερά φύλλα μαρουλιού | ψητό κοτόπουλο | παρμεζάνα ωρίμανσης σπιτικά κρουτόν | ντρέσινγκ Καίσαρα  
Tender lettuce leaves | grilled chicken | aged parmesan cheese  
homemade croutons | Caesar's dressing
- Samite Garden** 14  
Σπανάκι | ρόκα | μανιτάρι | γραβιέρα | πιπεριές Φλωρίνης λευκό βαλσάμικο  
Spinach | rocket | mushroom | "graviera" cheese  
"Florina" pepper | white balsamic vinegar
- Κινόα | Quinoa** 17  
Ψητό καλαμάρι | πορτοκάλι | φινόκιο | αβοκάντο | δυόσμο κάπαρη | ρόκα  
Grilled squid | orange | fennel | avocado | mint | caper  
rocket salad

## MAIN DISHES

Τραχανότο με Γαρίδες   Shrimp Trahanoto Bouillon οστρακοειδών   γκρεμολάτα Shellfish   gremolata	22
Λαυράκι Σωτέ   Sautéed Sea Bass Χόρτα   βότανα   σάλτσα φρικασέ Greens   herbs   fricassée sauce	31
Πέτουρα   Petoura Παραδοσιακά ζυμαρικά   λαχανικά   φρέσκα μυρωδικά Traditional pasta   vegetables   fresh herbs	14
Κοτόπουλο Ελευθέρas Βοσκής   Free Range Chicken Καλαμπόκι   σπαράγγια   παστός κρόκος αυγού Corn   asparagus   cured egg yolk	21.5
Black Angus Rib Eye 200gr Πατάτα σωτέ   μανιτάρια εποχής Sauteed potato   mushrooms	38

## DESSERTS

Επιλογή από Παγωτό   Selection of Ice Cream Vanilla Madagascar   chocolate   banana   pistachio	3.5 per scoop
Επιλογή από Σορμπέ   Selection of Sorbet Lemon   mango   strawberry	3.5 per scoop
Γλυκό Ημέρας   Dessert of the Day	9

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε. Η κατανάλωση ωμών ή ελαφρά μαγειρεμένων κρεάτων, θαλασσιών και αυγών αυξάνει τον κίνδυνο τροφιογενών νοσημάτων.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness.



Λεπτομέρεια από το έργο του street artist FIKOS, ανάθεση του Monasty Hotel, στο οποίο άγγελος μεταφέρει σε μοναστικό μπαστούνι τον πολύτιμο μεταξοσκώληκα από την Ανατολή στη Δύση.

FIKOS artwork's detail, commissioned by Monasty Hotel, in which angel brings from China the precious silkworm hidden in a monk's walking stick.

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.