

Samar

BAR - RESTAURANT

Samar

/sah-mahr/noun

Ατελείωτες, συζητήσεις στο ηλιοβασίλεμα με ένα ποτήρι κρασί και μια εκλεκτή πανδαισία αρωμάτων από τα εξάισια πιάτα του Σεφ να εγγυάται την τέλεια βραδιά με θέα τον Πατραϊκό Κόλπο.



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Φάκελος / 11€

Γεμιστός με σύγκλινο Μάνης, τραγανό φύλλο, πράσο, πορτοκάλι και μαστέλο Χίου σε σάλτσα από φρούτα του δάσους και πέστο μυρωδικών

Χαλούμι ψητό / 10€

Παντζάρι, τουρσί, τσάννεϊ μοσχολέμονο με δυόσμο, σάλτσα εσπεριδοειδών και τραγανούς σπόρους

Τυριά σε κρούστα / 11€

Μανούρι σε παπαρουνόσπορο και δημητριακά, φέτα σε χωριάτικο φύλλο, γλυκό τριαντάφυλλο, καπνιστή μελιτζανοσαλάτα και κράμπλ μαύρου σκόρδου

Quesadillas / 13€

Καπνιστός σολομός, καβούρι, λαχανικά και μυρωδικά, σάλτσα αγριοράπανου με λάιμ και πάπρικα καπνιστή

Χταπόδι σεβίτσε / 16€

Σε «γάλα τίγρη», μαύρες φακές beluga με μυρωδικά, μάνγκο, passion fruit, πιπεριά καμπανίτσα και τσάννεϊ πεπόνι

Τριλογία θαλασσινών / 16€

Γαρίδες μαρινάτες, καπνιστή τσιπούρα Μεσολογγίου, καπνιστός σολομός σε ξύλο οξιάς, κινόα μυρωδικών, κρέμα ανανά, άγριο χρένο και κραμπλ παντζαριού

Καλαθάκι πατάτας / 12€

Ποικιλία μανιταριών, μπριάμ λαχανικών, δυόσμο και κατίκι Δομοκού

PINSA / 10€

Μαργαρίτα με σάλτσα ντομάτας και μοτσαρέλα

PINSA / 13€

Σάλτσα πιτσαγιόλα, τσορίθο, σαλάμι τρούφας και μοτσαρέλα onolini

Πλατό ελληνικών τυριών / 16€

Κασέρι Καλαβρύτων, καπνιστό μακράς ωρίμανσης από τον Όλυμπο, αρσενικό Νάξου, Γραβιέρα Κρήτης με μπούκοβο και μανούρι Θεσσαλίας

Πλατό αλλαντικών / 16€

Σαλάμι αέρος με τρούφα, γαλοπούλα ψητή, καπνιστή χοιρινή μπριζόλα, παστράμι μοσχαριού και καπνιστό κοτόπουλο

Πλατό αλλαντικών και τυριών / 16€

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική / 10€

Ντομάτα, αγγούρι, φύλλα παντζαριού, ελιές, καπαρόμηλα
τουρσί, παξιμάδι χαρουπιού, πιπεριές τρικολόρε, φέτα
Καλαβρύτων και ελαιόλαδο

Caprese / 11€

Ντοματίνια, μοτσαρελίνια, ρόκα, μάνγκο,
βινεγκρέτ φράουλας, πέστο βασιλικού

Αισπεργκ ραντίτσιο / 11€

Σπανάκι, καραμελωμένος κατσικίσιος κορμός,
παστράμι μοσχαριού, κάσιους, ντοματίνια
και σάλτσα εσπεριδοειδών

Καρδιές μαρουλιών / 10€

Ανανάς, γύρη, τρίχρωμη κινόα, αμύγδαλα, σταφίδες,
αποξηραμένα σύκα και βινεγκρέτ από παλαιωμένο βαλσάμικο

Ταμπουλέ / 11€

Καβούρι, σολομός, ντομάτα, αγγούρι,
μυρωδικά αρωματικά και αρωματικό λάδι

ΠΑΣΤΑ

Rigatoni / 11€

Μεσογειακή σάλτσα, τραγανό κοτόπουλο,
δυόσμο και παρμεζάνα

Λιγκουίνι / 14€

Τρούφα, κολοκυθάκι, κρέμα γάλακτος και αρωματικά

Tortelloni giganti / 16€

Γεμιστό με μανιτάρια πορτσίνι,
τυρί ρικότα σε κρέμα παρμεζάνας

Νιόκι / 13€

Γεμιστά με τυριά σε σάλτσα πιπεριάς φλωρίνης

ΚΥΡΙΩΣ

Μπιφτεκάκια κοτόπουλο / 14€

Πούλπα από λιαστά ντοματίνια Σαντορίνης, μαύρο ρύζι, πιτάκι φυτικού άνθρακα και τηγανητό κρεμμύδι

Φιλετίνια κοτόπουλο / 14€

Σε κρούστα δημητριακών βρώμης και σουσάμι, σάλτσα με κρέμα γάλακτος και μπέικον, τραγανές πατάτες

Φιλέτο κοτόπουλο στήθος / 13€

Μενταγιόν με λαδολέμονο λιαστής ντομάτας και δροσερή σαλάτα γιαουρτιού

Χοιρινή μπριζόλα / 16€

Γαλλικής κοπής, σάλτσα σιναπιού με δεντρολίβανο, crispy πατάτες και καλαμπόκι ψητό

Λαβράκι / 22€

Σε σάλτσα λευκού κρασιού, άνηθο και χόρτα εποχής, πουρέ από αγκινάρες αλά πολίτα

Σολομός ποσέ / 22€

Σε σάλτσα πορτοκαλιού με τρίχρωμη πιπέρια, κινόα μυρωδικών, κράμπλ παντζαριού και baby καρότα

Μπέργκερ με black angus / 12€

Μπιφτέκι, ντομάτα, μπέικον, κίτρινο τυρί, καραμελωμένο κρεμμύδι σε σάλτσα από γλυκό τσίλι, μαγιονέζα και τηγανητές πατάτες

Ταλιάτα από RIBYE μοσχαριού black angus / 32€

Πουρέ γλυκοπατάτας, ρόκα, ανθός αλατιού και σάλτσα ψητού

Φιλέτο μοσχάρι / 30€

Σάλτσα πορτσίνι και τρούφα, πατάτες νέας γης σπαστές και baby λαχανικά

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Πολίτικος χαλβάς / 8€

Αποξηραμένα φρούτα, ανανάς, παπάγια, σταφίδες,
κρέμα φυστίκι Αιγίνης, κραμπλ κακάο,
πούδρα φιστικιού και πέταλα βιολέτας

Κρεμ μπρουλέ / 7€

Αρωματισμένη με φρούτα του πάθους, κρέμα βανίλια με
έκρηξη λεμονιού και τραγανά βραχάκια μάνγκο

Υφές σοκολάτας / 9€

Λευκή σοκολάτα με καρύδα, μαύρη σοκολάτα με караμέλα,
κρουτόν καρυδόπιτας και χιόνι

Μιλφείγ παστίγιας / 8€

Χρυσά φύλλα σοκολάτας, φύλλα караμέλας,
μους γιαουρτιού με λευκή σοκολάτα,
κουλί φρούτων και κράμπλ γιαουρτιού

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

ΛΟΥΞ ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ ΜΕ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ 250ml / **3,5€**

ΛΟΥΞ ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ 250ml / **3,5€**

ΛΟΥΞ ΛΕΜΟΝΑΔΑ 250ml / **3,5€**

COCA-COLA 250ml / **3,5€**

COCA-COLA ZERO 250ml / **3,5€**

SPRITE 250ml / **3,5€**

SCHWEPPEΣ ΣΟΔΑ 250ml / **3,5€**

SCHWEPPEΣ ΤΟΝΙΚ 250ml / **3,5€**

THREE CENTS PINK GRAPEFRUIT SODA 200ml / **5€**

ΝΕΡΑ

ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ 1lt / **2€**

ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ 500ml / **0,5€**

ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ 750ml / **3€**

PERRIER 330ml / **3,5€**

S.PELLEGRINO 750ml / **6€**

ΜΠΥΡΕΣ

MAMOS PILS 400ml DRAUGHT BEER / **5€**

KAIZER PILS 330ml / **5,5€**

FIX LAGER / **5,5€**

FIX ANEY / **5,5€**

TOULS THE SHORE BLONDE ALE 330ml / **6,5€**

CORONA EXTRA PALE LAGER 355ml / **6€**

PAULANER WEISS 500ml / **7€**



MY WAY
menu



Νόμιμος εκπρόσωπος
κ. Στεφανοπούλου Σοφία

Συμπεριλαμβάνονται οι φόροι και οι υπηρεσίες.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο .

Ο Chef χρησιμοποιεί παρθένο ελαιόλαδο για τις σαλάτες χωρίς καμία βιομηχανική επεξεργασία και ηλιέλαιο ραφινάρισμένο χωρίς χοληστερόλη για τα τηγανητά.

Εάν γνωρίζετε ή νομίζετε ότι έχετε δυσανεξία ή αλλεργία σε κάποιο προϊόν σας παρακαλούμε να ενημερώσετε το προσωπικό του εστιατορίου μας για να σας κατευθύνει στην πιο ασφαλή επιλογή πιάτου ή ακόμα και στην δημιουργία ενός πιάτου ειδικά για εσάς.