



Samar

RESTAURANT - BAR

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

Ψητό Χαλούμι και Παντζάρι Τουρσί / 11€

Πικάντικη μαρμελάδα από μοσχολέμονο και δυόσμο, αρωματική σάλτσα πορτοκαλιού και τραγανούς σπόρους.

Σύνθεση Τυριών σε Κρούστα / 11€

Μανούρι με δημητριακά και φέτα σε παραδοσιακό χωριάτικο φύλλο. Συνοδεύεται από γλυκό τριαντάφυλλο, πάνω σε πέστο ντομάτας και crumble μαύρου σκόρδου.

Πιτάκι με Σύγκλινο Μάνης / 12€

Με φρέσκο πράσο, πορτοκάλι και μαστέλο χίου, σερβιρισμένο πάνω σε καπνιστή μελιτζανοσαλάτα και πέστο βασιλικού.

Σολομός Granlax / 19€

Ημίπαστος σολομός αρωματισμένος με φράουλα, μαγιονέζα τρούφας, ούζο, τουρσί κρεμμύδι, καπαρόμηλα και πιπεριές καμπανίτσες.

Μωσαϊκό Χταποδιού «Ceviche» / 18€

Με leche de tigre (γάλα τίγρης), καρέ ελληνικής σαλάτας, πίκλα κρεμμυδιού και μελάني σουπιάς.

Τριλογία Θαλασσινών / 19€

Μαρινάτες γαρίδες, καπνιστή τσιπούρα Μεσολογίου και σολομός καπνισμένος σε ξύλο οξιάς.

Συνοδεύεται από κινόα μυρωδικών, κρέμα ανανά, άγριο χρένο (horseradish) και crumble παντζαριού.

Καπνιστό Χέλι / 18€

Με αρωματικό λαδολέμονο, φακές Beluga με φρέσκα μυρωδικά και τουρσί φράουλας.

Μελωμένα Λαχανικά / 10€

Ψητά λαχανικά στο φούρνο με μυρωδικά πάνω σε κρέμα από φρούτα του δάσους.

Pinsa Margherita / 11€

Με αυθεντική σάλτσα ντομάτας και λιωμένη μοτσαρέλα.

Pinsa Tartufata & Chorizo / 13€

Με σάλτσα rizzaiola, τσορίθο, σαλάμι τρούφας και φρέσκια μοτσαρέλα onolini.

Κουβερ / 2€

ΠΛΑΤΟ

Πλατό Ελληνικών Τυριών / 22€

Κασέρι Καλαβρύτων, καπνιστό μακράς ωρίμανσης, αρσενικό Νάξου, γραβιέρα Κρήτης με μπούκοβο και μανούρι Θεσσαλίας.

Πλατό Ατλαντικών και Τυριών / 22€

Ποικιλία από εκλεκτά ελληνικά τυριά και ατλαντικά.

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική / 12€

Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, καπαρόμηλα, παξιμάδι χαρουπιού και πιπεριές. Σερβίρεται με αυθεντική φέτα Καλαβρύτων και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Caprese / 13€

Μοτσαρελίνια, ντοματίνια, ρόκα και μάνγκο. Συνοδεύεται από βινεγκρέτ φράουλας και πέστο βασιλικού.

Πανδαισία / 13€

Ανάμεικτη σαλάτα με «πουγκάκια» μοσχαρίσιας μπρεζάολας γεμιστά με μους τυριών, ντοματίνια και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών.

Καρδιές Μαρουλιού / 12€

Τραγανές καρδιές μαρουλιού, με βινεγκρέτ από παλαιωμένο βαλσάμικο, μάντολες καραμελωμένες, σύκα και κινόα.

Ταμπουλέ Θαλασσινών / 15€

Με πλιγούρι, καπνιστό σολομό, καπνιστό χέλι, φρέσκα μυρωδικά, βινεγκρέτ πορτοκαλιού και αρωματικό λάδι βοτάνων.

ΠΑΣΤΑ

Πέννες / 15€

Με μεσογειακή σάλτσα ντομάτας, τραγανά φιλετάκια κοτόπουλου, φρέσκο δυόσμο και flakes παρμεζάνας.

Λιγκουίни με μελάνι σουπιάς / 20€

Καπνιστό σολομό και καπνιστή τσιπούρα σε βελούδινη σάλτσα Beurre Blanc.

Ραβιόλι Porcini / 18€

Γεμιστά ζυμαρικά με άγρια μανιτάρια πορτσίνι και ρικότα σε ελαφριά σάλτσα παρμεζάνας και crumble ντομάτας.

Νιόκι γεμιστά με τυριά / 16€

Αφράτα νιόκι πατάτας με σάλτσα από καπνιστό χοιρινό, κρέμα γάλακτος και κρούστα από τραγανό μπέικον.

Μαλφαντίνε "Saganaki" / 19€

Παραδοσιακά ζυμαρικά με γαρίδες, πολύχρωμα λαχανικά και μους φέτας σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Κοτόπουλο μενταγιόν / 15€

Φιλέτο στη σχάρα, με λαδολέμονο λιαστής ντομάτας, αρωματικό ρύζι ατμού και λεπτές φέτες αγγουριού μαριναρισμένες σε μηλόξιδο.

Φιλετίνια κοτόπουλο / 16€

Σε τραγανή κρούστα, βελούδινη σάλτσα κρέμας με καπνιστό μπέικον και πατάτες.

Μπιφτεκάκια Κοτόπουλο / 16€

Με μυρωδικά, σάλτσα γιαουρτιού, μαύρες φακές, αρωματική κινόα, πιτάκι ενεργού άνθρακα και τηγανητό κρεμμύδι.

Χοιρινή μπριζόλα / 18€

Γαλλικής κοπής, σάλτσα σιναπιού, τηγανισμένες πατάτες και ψητό καλαμπόκι.

Λαυράκι Φιλέτο / 25€

Με σάλτσα κρασιού Μαλαγουζιά και άνηθο, χόρτα εποχής και κρέμα αγκινάρας «αλά πολίτα».

Σολομός Poché / 25€

Σε σάλτσα πορτοκάλι, τρίχρωμη κινόα, crumble παντζαριού και baby καρότα.

Black Angus Burger / 16€

100% μοσχάρι Black Angus με ντομάτα, μαρούλι, μπέικον, κασέρι και μαγιονέζα από γλυκό τσίλι. Συνοδεύεται από τηγανητές πατάτες.

Black Angus Rib-Eye Tagliata / 35€

Λεπτοκομμένο Rib-Eye με πουρέ γλυκοπατάτας, baby ρόκα και σάλτσα ψητού με μαυροδάφνη.

Beef Tenderloin / 35€

Φιλέτο μόσχου με σάλτσα από άγρια μανιτάρια Porcini και μελωμένα λαχανικά στο φούρνο.

ΓΛΥΚΑ

Χρυσές μαρέγκες / 10€

Με κρέμα βανίλιας και εσπεριδοειδή,
μους από φιστίκι Αιγίνης και crumble κακάο.

Ηλιοβασίλεμα / 10€

Βελούδινη Crème Brûlée,
Cheesecake αρωματισμένο με φρούτα εποχής,
τραγανό χώμα μπισκότου και κουλί φράουλας.

Σοκολατόπιτα / 10€

Με αλμυρή καραμέλα βουτύρου και
μους λευκής σοκολάτας.

Παστίγια / 11€

Τραγανά φύλλα καραμέλας με κάσιους, σουσάμι,
υφές σοκολάτας γάλακτος και λευκής με γιαούρτι.

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

- Λουξ πορτοκαλάδα με ανθρακικό 250ml / 3,5€**
- Λουξ πορτοκαλάδα χωρίς ανθρακικό 250ml / 3,5€**
- Λουξ λεμονάδα 250ml / 3,5€**
- Coca-Cola 250ml / 3,5€**
- Coca-Cola Zero 250ml / 3,5€**
- Sprite 250ml / 3,5€**
- Schweppes Σόδα 250ml / 3,5€**
- Schweppes Τόνικ 250ml / 3,5€**
- Three Cents Pink Grapefruit Soda 200ml / 5€**

ΝΕΡΑ

- Μεταλλικό νερό 1lt / 2€**
- Μεταλλικό νερό 500ml / 0,5€**
- Ανθρακούχο νερό 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 Aνευ / 5,5€**
- Touls The Shore Blonde Ale 330ml / 6,5€**
- Corona Extra Pale Lager 355ml / 6€**
- Paulaner Weiss 500ml / 7€**



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.

