

By Executive Chef Sotiris Evengelou

Menu

S | A | L | O | N | I | K | A

ALMOST RAW

ΣΤΡΕΙΔΙΑ

Ωμά ή ψητά

6€/τεμάχιο

A: 6, 12, 14

ΣΑΣΙΜΙ ΣΟΛΟΜΟΥ

29€

A: 1, 4, 6

ΤΟΝΟΣ ΤΑΡ ΤΑΡ

Πράσινο λεμόνι, κόλιανδρος

29€

A: 2

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΑΠΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

Ελαιόλαδο, λεμόνι

27€

A: 4, 6

ΠΑΛΑΜΙΔΑ

Αγγούρι, λάδι, λεμόνι

27€

A: 4, 12

ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ

Φρυγανισμένα ψωμάκια με βούτυρο και λεμόνι

30€

A: 1, 4, 7, 8, 11

ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΟΙΛΑΔΟΣ

Γκρέιπφρουτ, μαύρο αλάτι

29€

A: 2

TO SHARE by SALONIKA

Η ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ SALONIKA

Ετοιμάζεται στο τραπέζι σας

20€

A1, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11

Η ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ

Με λευκό ταραμά και εξαιρετικό παρθένο

ελαιόλαδο

19€

A: 1, 7

ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ

Καλαθάκι Λήμνου, καυτερή πιπεριά στην σχάρα,

ελαιόλαδο

19€

A: 1, 7

Ο ΜΠΑΤΖΟΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ

Λεμόνι

19€

A: 1, 7

ΧΑΛΛΟΥΜΙ ΑΙΓΙΝΟ “ΜΑΡΟΥΛΑΣ”

Με ντοματοσαλάτα

25€

A: 1, 7, 12

ΠΕΡΕΚ

Φέτα Ελασσόνας στο τηγάνι

19€

A: 1, 7

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ

Πέστο βασιλικού, πατάτες νέας σοδειάς, ελιές

θρούμπες Χαλκιδικής

28€

A: 8, 12, 14

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΙΩΤΙΚΟ ΜΠΟΥΓΤΙΟΥΡΝΤΙ

Με γαρίδες

29€

A: 8, 12, 14

ΛΙΑΣΤΟ ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ

Ελαιόλαδο, ρίγανη

31€

A12, 14

ΧΑΜΟΝ IBERICO

Ψητές μπρουσκέτες, ντομάτα

28€

A: 1, 7

ΜΟΣΧΑΡΙ ΤΑΡ ΤΑΡ

Αυγοτάραχο, τρούφα

35€

A: 3, 4, 10, 12

ΨΗΤΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ

Γλυκιά και καυτερή μουστάρδα

26€

A: 1, 10, 12

Η ΤΗΓΑΝΙΑ

Αρνίσια συκωταριά στο τηγάνι για 2 άτομα

(ανάλογα με την διαθεσιμότητα)

45€

A: 12

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Παξιμάδι, ελιές, κάππαρη, ρίγανη

19€

A: 1, 7, 11, 12

ΠΙΠΕΡΟΝΑΤΗ

Stracciatella, ελιές, κάππαρη

26€

A: 7, 12

ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΗΠΟΥ ΜΑΣ

Αβokάντο, φαγόπυρο, γαρίδες, κοτόπουλο στο γκριλ

29€

A: 1, 12

Η ΒΡΑΣΤΗ ΣΑΛΑΤΑ
Με χόρτα και λαχανικά εποχής
20€

Η ΚΡΗΤΙΚΗ "ΚΟΥΚΟΥΒΑΓΙΑ"
Κρίθινα παξιμάδια, ντομάτα, ξύγαλο Σητείας
19€
A: 1, 7, 11, 12

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

ΡΙΖΟΤΟ ACQUERELLO
Λαχανικά στον φούρνο και μοτσαρέλα
28€
A: 1, 7, 12

ΑΝΟΛΟΤΙ
Με κατσικίσιο τυρί και τρούφα
29€
A: 1, 7

ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ ΑΡΑΜΠΙΑΤΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ
32€
A: 1, 2, 3, 6, 7, 10

ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ, ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ
ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ
26€
A: 1, 3, 6, 7, 12

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ GUANCIALE ΚΑΙ ΤΡΟΥΦΑ
29€
A: 1, 3, 6, 7, 10

ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ
ΚΑΙ ΤΑΡ ΤΑΡ ΑΠΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ
32€
A: 1, 3, 4, 6, 7, 10

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΒΟΓΚΟΛΕ
Με κολοκυθάκια, αυγοτάραχο και λεμόνι
35€
A: 1, 3, 4, 6, 7, 10

**Όλα τα ζυμαρικά σερβίρονται και με ολικής άλεσης

ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΑΣ

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΟΥΡΑ ΜΕ ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ
33€
A: 1, 3, 7, 9, 12

ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΜΑΓΟΥΛΑ
ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ
με παπαρδέλες και μανιτάρια
35€
A: 1, 3, 7, 9, 10, 12

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΕΣΤΡΑΓΚΟΝ
ΚΑΙ ΓΛΥΚΟ ΤΡΑΧΑΝΑ
31€
A: 1, 7, 9, 10, 12

ΚΟΤΣΙ ΑΠΟ ΓΟΥΡΟΥΝΑΚΙ
με πατάτες και κρεμμύδι, κρέμα γλυκού σκόρδου
και ρίγανη
32€
A: 1, 7, 9, 10, 12

ΑΡΝΑΚΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΤΗΝ ΓΑΣΤΡΑ
(για 2 άτομα)
Αρωματικά βότανα
70€
A: 7

FISH MARKET

(Παρακαλώ ρωτήστε το προσωπικό μας για την διαθεσιμότητα)

ΚΑΚΑΒΙΑ ΑΠΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ
40€
A: 2, 4, 7, 9, 12

ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ
110€/kg
A: 4

ΓΑΡΙΔΕΣ
110€/kg
A: 2, 4

ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ
120€/kg
A: 2

ΑΣΤΑΚΟΣ
120€/kg
A: 2

**Τα ετοιμάζουμε για εσάς: ψητά ή αχνιστά ή γιουβέτσι ή φρικασέ με χόρτα

ΑΠΟ ΤΗΝ ΣΧΑΡΑ

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΑΠΟ ΓΟΥΡΟΥΝΑΚΙ
ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ
38€

ΑΡΝΙΣΙΑ Ή ΠΡΟΒΕΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ
80€/kg

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ
50€

BLACK ANGUS RIB EYE 350 γρ.
55€

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ
ΑΠΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙ
Από το ωριμαντήριο μας 40 ημερών
75€/kg

BLACK ANGUS T-BONE STEAK
110€/kg

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Σε περίπτωση που ο πελάτης είναι αλλεργικός σε κάποιο προϊόν, παρακαλείται να επικοινωνεί με τον υπεύθυνο του καταστήματος ή με το Chef. Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αποδείξεων λιανικών συναλλαγών.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο)

Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 18 ετών.

Τα εδέσματα με την ένδειξη * είναι κατεψυγμένα.

Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χαραλαμπίδης Νίκος

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΩΔΙΚΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη
2. Καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος, π.χ καβούρια, γαρίδες, αστακοί) και προϊόντα τους
3. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά
4. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια
5. Αραχίδες (αράπικα φυστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες
6. Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια
7. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα
8. Καρποί με κέλυφος (π.χ αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους, κ.λπ.)
9. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο
10. Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι
11. Σπόροι σουσαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σουσαμιού
12. Διοξείδιο του θείου (SO₂) και θειώδεις ενώσεις
13. Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο
14. Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όλα τα προϊόντα είναι σύνθετα, αποτελούνται από πολλά συστατικά και παράγονται σε κοινούς παραγωγικούς χώρους, έτσι δεν μπορεί να αποκλειστεί η πιθανότητα να υπάρχει σε κάποιο από τα παραπάνω προϊόντα και άλλος αλλεργιογόνος παράγοντας πλέον αυτών που αναγράφονται.



Makedonia Palace

Salonika
Restaurant