

Τεύσεις με Παστούρμα



Παστούρμα στο χαρτί

Φέτες από μανούρι σκεπασμένες με παστούρμα, ντομάτα και μυρωδικά, ψήνονται τυλιγμένα στη λαδόκολλα για να αναδείξουν όλες τις γεύσεις τους.

Παστούρμαδόπιτα

Αυθεντική αραβική πίτα γεμισμένη με παστούρμα, ψιλοκομένη φρέσκια ντομάτα και τριμμένο τυρί.

Μπουρεκάκια παστούρμα

Τέσσερα τραγανά ρολά ζύμης με διάφορα τυριά, παστούρμα και φυσικά τα πιο εκλεκτά μυρωδικά.

Παστούρμάς

Φέτες μοσχαρίσιου παστούρμα σερβιρισμένες με ντιπ γιαούρτιού και ελαιόλαδο με άρτυμα καυτερής πιπεριάς

Σαλάτες



Massaya

Καρεδάκια από ντομάτα, αγγούρι, κολοκυθάκι, πιπεριά Φλωρίνης ανακατεμένα με πάστα πράσινης ελιάς, τριμμένη φέτα και καρπούς κάπαρης.

Ταμπούλε

Η διάσημη αραβική σαλάτα με ψιλοκομένο μαϊντανό, πλιγούρι, φρέσκο δυόσμο, ντομάτα, κρεμμύδι, ελαιόλαδο και χυμό λεμονιού.

Φατούς

Γλυστρίδα, μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι και ρόκα περιχυμένα από σιρόπι ροδιού και τραγανά κομματάκια τηγανητής αραβικής πίτας.

Η Πράσινη

Φρεσκοκομένη ρόκα και μαρούλι με ντοματίνια, καρύδια και ανθότυρο λουσιμένα με σος από εσπεριδοειδή.

Αρμένικη

Μικρά ζάρια από ντομάτα, αγγούρι και καυτερή πιπεριά με μαϊντανό, αρωματισμένα με σκόρδο, δυόσμο και λεμόνι.

Όλες οι σαλάτες παρασκευάζονται τη στιγμή της παραγγελίας

massaya

ανατολικά της μεσογείου

Χειμάρρας 22, Μιτόσαρη
Θεσσαλονίκη, TK 54653
T: 2310 904 202
info@massaya.gr
www.massaya.gr

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι και τα τέλη
Το κατάστημα διαθέτει έντυπα δελτία διαμαρτυρίας
Αγορανομικός υπεύθυνος: Μπιτούλης Ιωάννης

massaya

ανατολικά της μεσογείου



Τιμοκατάλογος



Εδεσματοργοί

Σεσσά Ορειτικά

Κρεατικά

Όλα τα πιάτα του Massaya παρασκευάζονται στην κουζίνα μας, επιλέγοντας πάντα τα ανώτερα σε ποιότητα και φρεσκάδα υλικά της αγοράς. Η δημιουργία και η επιλογή των πιάτων βασίζεται σε κάπιες από τις πιο αγαπημένες Συριακές συνταγές, με τελικές πινελιές από τη χρόνια οικογενειακή παράδοση στον χώρο, όπως αυτή πέφρασε από πατέρα σε κόρη.

Χριστιανικά

Χούμους

3,90 €

Η συνήθεια που έγινε λατρεία και στην Ελλάδα. Ο πασίγνωστος πλέον αραβικός πουρές από ρεβίθια ταχίνι και λεμόνι, με τη μοναδική συνταγή του Massaya. Σερβίρεται με αγγουράκι τουρσί, όπως επιτάσσεται η αραβική παράδοση.

Μπαμπαγκανός

3,90 €

Ηρθε για να σας κάνει να ξεχάσετε τις παραδοσιακές μελιτζανοσαλάτες. Η φηγή μελιτζάνα αναμιγνύεται με ψιλοκομμένη ντομάτα, σκούρη πράσινη πιπεριά, σκόρδο και σιρόπι ροδιού. Θα τη λατρέψετε και για τα βότανα και μπαχαρικά που περιέχει σε ιδανικές ποσότητες.

Χαρίσα

3,50 €

Έξτρα πικάντικη σος, ιδανική συνδεία για το κρασί ή την μπύρα σας. Πιπεριά Φλωρίνης, τούλι & καρυκέματα συνθέτουν την ιδιαίτερη γεύση της. Μη ξεχάστε να τη δοκιμάσετε παρέα με Μαρία, Παστούρμαδόπιτα, Φαλάφελ και φυσικά τα κρεατικά μας.

Μχάμαρα

4,30 €

Η πιπεριά Φλωρίνης παντρεύεται με το ταχίνι, το καρύδι, το σιρόπι ροδιού και άλλα μυστικά συστατικά, συνθέτοντας έναν από τους πιο γευστικούς ελαφρά πικάντικους μεζέδες της αραβικής κουζίνας

Μτάμπαλ

4,00 €

Η μελιτζάνα όντως... τρώγεται στα βάθη της Αραβίας. Ψητή, με μια ιδιαίτερη υφή χάρη στο ταχίνι, απογειώνεται γευστικά με τον μαϊντανό, το σκόρδο και τα υπόλοιπα μπαχαρικά της.

Λάμπνι

3,00 €

Δροσερή αλοιφή από στραγγιστό γιαούρτι, αρωματισμένο με δύσδιμο και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Ιδανική παρέα για το Σις Ταούκ, τα Κούμπε και τη Μαρία.

Φέτα

3,50 €

Αυθεντική φέτα Π.Ο.Π. λουσμένη με αγνό παρθένο ελαιόλαδο & ρίγανη

Φαλάφελ

4,70 €

Η φήμη του έχει εξαπλωθεί σε όλο τον κόσμο, από μικρά σοκάκια σε χωριά της Συρίας μέχρι λεωφόρους της Νέας Υόρκης. Το διασημότερο street food που αξίζει να δοκιμάσετε. Έξι τραγανοί ρεβιθοκεφτέδες σερβιρισμένοι με φέτες ντομάτας, αγγουράκι τουρσί και ταρατόρ (σάλτσα από γιαούρτι, ταχίνι και μαϊντανό), απαραίτητα για να φτιάξετε το δικό σας μίνι Φαλάφελ σάντους!

Μαρία

4,90 €

Ποτέ ξανά ένα μικρό τριγωνικό έδεσμα δεν χώρεσε τόσα πολλά υλικά, δεμένα με τέτοια μαεστρία που το κάνει αξέχαστο. Αυθεντική αραβική πίτα με γέμιση πρόβειου κιμά, τριψμένο τυρί και σιρόπι ροδιού. Οκτώ απολαυστικά τριγωνάκια ψημένα στα κάρβουνα.

Κούμπε

8,80 €

Το πιάτο που αποτελεί κριτήριο για την ικανότητα της κάθε μαγέρισσας και νοικουράς στη Συρία. Περίτεχνα γεμιστά κερτεδάκια με κιμά σαταρισμένο σε κουκουνάρι και κρεμμύδι, που σιρήνει με σιρόπι ροδιού. Θα τα αγαπήσετε και για την εξωτερική τραγανή κρούστα από πλιγούρι και άπαχο κιμά.

Χούμους με κρέας

6,70 €

Τα παντρέψαμε για εσάς! Το γνωστό Χούμους, σερβιρισμένο με ψιλοκομμένα κομματάκια απολαυστικού κρέατος, κρεμμύδι και κουκουνάρι, σαταρισμένα σε φρέσκο βούτυρο σιρηνόμενα με σιρόπι ροδιού.

Μπουρέκια τυριού

5,00 €

Δεν θα μπορούσε να λείψει από κανένα τραπέζι ένα ορεκτικό με βάση το τυρί. Ανθότυρο και φέτα αναμειγνύονται με βότανα και μυρωδικά μέσα σε τέσσερα τραγανά τριγωνάκια ζύμης.

Σόντα ζαζ

5,00 €

Εκλεκτός μεζές από συκωτάκια και καρδιές πουλιών τηγανισμένα με κρεμμύδια, δεντρολίβανο και θυμάρι.

Πατάτες τηγανητές

2,50 €

Αν νομίζετε πως είναι οι κλασικές πατάτες τηγανητές τότε κάνετε λάθος. Εκλεκτά επιλεγμένες και πάντα φρέσκιες, το καταλαβαίνετε με την πρώτη μπουκιά.



* Όλες οι αλοιφές είναι χειροποίητες
• Στην παρασκευή των εδεσμάτων χρησιμοποιούμε αγνό παρθένο ελαιόλαδο και στο τηγάνισμα ηλιέλαιο

Καμπάπ στο κάρβουνο*

9,30 €

Το πιάτο σήμα κατατεθέν του Massaya, που χάρη στην αυθεντική παραδοσιακή οικογενειακή συνταγή, αναδεικνύει από τη πρώτη μπουκιά την ποιότητα των κρεάτων που χρησιμοποιούμε αλλά και τις γνώσεις μας σχετικά με την επεξεργασία τους. Τέσσερα ζουμερά καμπάπ από 100% φρεσκοκομμένο κιμά από ζυγούρι, ψήνονται στα κάρβουνα συνοδεία βοτάνων και μυρωδικών. Σερβίρονται σε γνήσια αραβική πίτα με ψιλοκομμένο κρεμμύδι, ρόδι και μαϊντανό.**

Σουάφ από ζυγούρι στο κάρβουνο* (εφόσον είναι διαθέσιμο) 11,00 €

Το κυρίως πιάτο που θα αγαπήσουν οι λάτρεις του αρνιού. Λαχταριστά σουβλάκια φτιαγμένα με τριψερά κομμάτια από ζυγούρι μαριναρισμένα σε αρωματισμένο με βότανα λάδι, ψήνονται στα κάρβουνα. Σερβίρονται σε γνήσια αραβική πίτα με ψιλοκομμένο κρεμμύδι, ρόδι και μαϊντανό.**

Σουάφ από μοσχάρι στο κάρβουνο* 12,50 €

Λαχταριστά κομμάτια από εκλεκτό μοσχαρίσιο κρέας μαριναρισμένα σε αρωματισμένο με βότανα λάδι περασμένα σε σούβλες ψήνονται στα κάρβουνα. Σερβίρονται σε γνήσια αραβική πίτα με ψιλοκομμένο κρεμμύδι, ρόδι και μαϊντανό.** Ένα παραδοσιακό έδεσμα της Συρίας με υψηλές διατροφικές αξίες.

Σις ταούκ στο κάρβουνο* 9,00 €

Για τους λάτρεις του κοτόπουλου. Τρυφερά σουβλάκια στήθους, που χάρη στη μυστική μαρινάδα μας παραμένουν απίστευτα ζουμερά. Ψήνονται στο κάρβουνο & σερβίρονται σε αραβική πίτα, με ψιλοκομμένες φέτες κρεμμυδιού, ρόδι και μαϊντανό.**

Κοτόπουλο γιαούρτολού 9,70 €

Ένα κλασικό αλλά ξεχωριστό έδεσμα, για τους λάτρεις των ανατολίτικων γεύσεων και όχι μόνο. Τρυφερές μπουκιές από φιλέτο κοτόπουλο, μαριναρισμένες με κουρκούμη, πάπρικα, σκόρδο και δάφνη. Συστάρονται και πριν βγουν από το τηγάνι σιρηνόνται με γιαούρτι και δύσδιμο. Σερβίρονται με τραγανά κομματάκια τηγανητής αραβικής πίτας

Σπέσιοιαλ πιάτο ημέρας

Ρωτήστε μας για τις καθημερινές φρέσκιες μαγειρεμένες αραβικές σπεσιαλιτές



* Τα κρέατα ψήνονται σε βιολογικά κάρβουνα στον αέρα χωρίς να ακουμπάνε σχάρα

** Σερβίρονται με φρέσκα γαρνιτούρα ημέρας