Diver beer

Μενού

Ορεκτικά €

Μελιτζάνες ογκρατέν με μοτσαρέλλα
Πατάτες Τηγανητές Φρέσκιες με μπέικον και παρμεζάνα
Πατάτα ψητή με μπέικον και τυριά
Χειροποίητα τυροπιτάκια (Παραδοσιακά τυροπιτάκια με φύλλο στοχέρι και γέμιση από γνήσια φέτα και άλλα άσπρα τυριά και πράσινα μυρωδικά. Μια γεύση που έχει ξεχαστεί στο χρόνο…)
Μανιτάρια αλά κρεμ
Σαγανάκι χαλούμι με σάλτσα πάπρικα
Λουκάνικα Νυρεμβέργης
Φλογέρες με ζαμπόν και τυρί
Σπετσοφάι (Ελληνικό χωριάτικο λουκάνικο, πράσινη και κόκκινη πιπεριά, ντομάτα και ξερό κρεμύδι)
Μανιτάρια Πλευρώτους ψητά

Buffalo Chicken Wings με σως BBQ (Φτερούγες κοτόπουλου με φίνα μπαχαρικά και καυτερό μαρινάρισμα. Συνοδεύονται από καπνιστή BBQ σάλτσα)
Τηγανιά
Σκορδόψωμο
Ανοιξιάτικα ρολλά λαχανικών
Τυροκροκέτες Χειροποίητες (Χειροποίητες μεγάλες μπάλες από μίγμα 5 διαφορετικών πικάντικων και γλυκών τυριών με μπαχαρικά.)
Ροδέλες κρεμυδιού (Ολόκληρες ροδέλες κρεμυδιού με επικάλυψη απο τραγανό κουρκούτι μπύρας.)
Μπουκιές τυριού και πιπεριάς (Πικάντικες μπουκιές με γέμιση απο τυρί τσένταρ και μικρά κομμάτια πράσινης πιπεριάς παναρισμένα σε τραγανή γαλέτα.)

Σαλάτες €

Special (Σε φωλιά από λιωμένη, τραγανή παρμεζάνα, φρέσκα δροσερά λαχανικά με πικάντικα κρητικά παξιμαδάκια και κομμάτια από καπνιστό τυρί Μετσόβου συνδυάζονται με μια ξεχωριστή σως με άρωμα κάπαρης.)

Coleslaw (Γερμανική παραδοσιακή σαλάτα με βάση το φρέσκο λάχανο, το καρότο το κρεμμύδι και το μαϊντανό ανακατεμένα με ένα ιδιαίτερο dressing γιαουρτιού, μουστάρδας και μαγιονέζας.)

Γιορτινή (Συνδυασμός λαχανικών και φρούτων. Σπανάκι, ξυνόμηλο, ρόδι, σταφίδες και αμύγδαλα συνοδεύονται από ένα πικάντικο dressing με ελαφρό άρωμα μουστάρδας.)

www.e-table.gr

"Diver" (Μαρούλι και κόκκινο λάχανο, πικάντικα κρητικά παξιμαδάκια, ψιλοκομμένο μπέικον, ξανθιά σταφίδα, ξηροί καρποί, κουκουνάρι και σος βινεγκρέτ.)

Ρόκα με παρμεζάνα και μπροσούτο (Μια γνήσια ιταλική σαλάτα, που συνδυάζει το καπνιστό βοδινό φιλέτο με την πιπεράτη γεύση της ρόκας και την ξεχωριστή της παρμεζάνας.)

Σαλάτα Ντομάτα - Μοτσαρέλλα (Ιταλική σαλάτα από λεπτές φέτες ντομάτας που εναλλάσσονται με κομμάτια από φρέσκια μοτσαρέλλα και φύλλα ρόκας στο κέντρο. Βινεγκρέτ με ξύδι μπαλσάμικο.)

Ντομάτα ψητή με χαλούμι (Φρέσκια ντομάτα ψητή με μυρωδικά, ψιλοκομένο κρεμμυδάκι και κυπριακό τυρί με δυόσμο ψημένο στη σχάρα. Μια διαφορετική από τα συνηθισμένα πρόταση.)

Πράσινη σαλάτα με καπνιστό σολωμό (Ποικιλία φρέσκων λαχανικών σε άριστο συνδυασμό με καπνιστό μαριναρισμένο φιλέτο σολωμού.Σερβίρεται με ξεχωριστή σάλτσα βινεγκρετ και φρεσκοτριμένο πιπέρι.)

Βαυαρέζικη παραδοσιακή πατατοσαλάτα

Ποικιλίες (2 ατόμων) €

Μπίρας (Εξαιρετική ποικιλία για να συνοδέψετε οποιαδήποτε μπίρα. Γερμανικά αλλαντικά και τυριά, διαφορετικά λουκάνικα, Βαυαρέζικη πατατοσαλάτα, παραδοσιακές πίτες, λαχανικά και τουρσιά και η..... έκπληξη του σεφ.)

finger food (Νόστιμα ,τραγανά , και πικάντικα finger foods από παναρισμενα μπαστουνάκια μοτσαρέλας , πικάντικες τυροπιπεριές , ροδέλες κρεμμυδιού σε κουρκούτι μπύρας , τραγανές μπουκιές κρέμας τυριού και μαύρης ελιάς , πικάντικες φτερούγες κοτόπουλου που συνοδεύονται απο δροσερές σώς Συνοδεύονται από ψητή ολόκληρη πατάτα και 3 διαφορετικές σάλτσες.)

Τυριών (Πλούσια ποικιλία τυριών γερμανικών, ιταλικών αλλά και ελληνικών, Π.Ο.Π. (προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης), συνοδευόμενα από δροσιστικές σαλάτες.)

Αλλαντικών (Special αλλαντικά Γερμανίας και Αυστρίας, σαλάμια αέρος με τυρί και λαχανικά, μπροσούτο, μπούτι κυνηγού, γαλοπούλα, αλλά και ελληνικά special ζαμπόν, συνοδευόμενα από δροσιστικές σαλάτες.)

Αλλαντικών και Τυριών (Μεγάλος ξύλινος δίσκος με ποικιλία αλλαντικών και τυριών γερμανικών, ιταλικών αλλά και ελληνικών, Π.Ο.Π. (προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης), συνοδευόμενα από δροσιστικές σαλάτες.)

Γερμανικά λουκάνικα (Ξύλινος δίσκος με πλούσια ποικιλία από διαφορετικά γερμανικά λουκάνικα με σαλάτα και ξυνολάχανο. Λουκάνικα Debrecziner χωριάτικα βοημίας, λουκάνικα Dussenldorf με γέμιση τυριού, λουκάνικα άσπρα Bratwurst με πάπρικα, λουκάνικα Αυστρίας με πιπεριά.)

www.e-table.gr

Τυριών - Γερμανικά λουκάνικα (Συνδυασμός ποικιλίας γερμανικών, Ιταλικών και ελληνικών Π.Ο.Π. (προστατευόμενη οναμασία προέλευσης) τυριών μαζί με διαφορετικά γερμανικά λουκάνικα Debrelziner, χωριάτικα Βοημίας, Bratwurst, Αυστρίας με πάπρικα. Σερβίρονται σε ξύλινο δίσκο με σαλάτες και ξυνά λαχανικά.)

Κυρίως πιάτα €

Κότσι χοιρινό - Shein Haxe (2 ατόμων) (Μεγάλο χοιρινό κότσι ψημένο στο φούρνο με μαύρη μπύρα και 7 διαφορετικά μπαχάρια. Σερβίρεται σε ξύλινο δίσκο με πατάτες φούρνου και λαχανικά)

T. Bone Steak (Το καλύτερο βοδινό κομμάτι. Μεγάλη κόντρα μπριζόλα με το φιλέτο της και το χαρακτηριστικό της κόκκαλο. Τρυφερό χοντρό ζουμερό κρέας 500 gr. Μαρινάρεται και ψήνεται με ειδικό τρόπο ώστε έξω να έχει καλοψηθεί και μέσα να είναι ροζ με όλους τους χυμούς του.)

Φιλέτο Diabola με σως κονιάκ (Φρέσκο φιλέτο από μασχαράκι γάλακτος σωταρισμένο με κόκκους 4 διαφορετικών πιπεριών και σβυσμένο με κόκκινη σάλτσα και κονιάκ. Ένα καυτερό πιάτο για τους λάτρεις του είδους. Συνοδεύεται από ψητή πατάτα στο αλουμινόχαρτο.)

Καπνιστό φιλέτο με ανανά (Χοιρινό φιλέτο με φυσικό κάπνισμα βελανιδιάς. Σωτάρεται ελαφρά με σάλτσα ανανά και συνοδεύεται από ρύζι, πατατούλε φούρνου και ολόκληρη φέτα ανανά. Ιδανικό πιάτο για φρουτώδεις μπύρες.)

Σνίτσελ τσιγγάνικο (Το ξεχωριστό στο άπαχο αυτό χοιρινό σνίτσελ είναι η τσιγγάνικη πικάντικη σάλτσα από φρέσκιες ντομάτες, πιπεριές, σκόρδο και άλλα μυρωδικά.)

Φιλέτο αλά κρεμ (Φρέσκο μοσχαρίσιο φιλέτο σωταρισμένο ελαφρά με βούτυρο για να κρατά όλους τους χυμούς του. Σερβίρεται με σάλτσα μανιταριών και κρέμας γάλακτος, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και γαρνίρεται ιδανικά με τηγανητές πατάτες.)

Λεμπερκέζε (Βαυαρική σπεσιαλιτέ ξεχωριστής γεύσης στη σχάρα, συνοδεύεται από πατατοσαλάτα.)

Σνίτσελ Γκόρντον Μπλου (Φίνο άπαχο χοιρινό φιλέτο γεμιστό με ζαμπόν και τυρί κασέρι. Πανάρεται και τηγανίζεται σε καυτό λάδι ώστε το κρέας να διατηρείται μαλακό και να αποκτά εξαιρετική γεύση απο το λιωμένο τυρί.)

Χοιρινές μπουκιές με μανιτάρια και κάρυ (Φιλετάκια χοιρινά με κρεμυδάκι, καρότο, χοντροκομένα μανιτάρια, λευκό κρασί, κάρυ και φυτική άπαχη κρέμα γάλατος. Μια πιπεράτη, πικάντικη πρόταση για να συνοδεύσετε μια μοναστηριακή δυνατή μπύρα.)

Φιλετάκια χοιρινά Τσιγγάνικα (Χοιρινά άπαχα φιλετάκια με πικάντικη σάλτσα από φρέσκιες ντομάτες, πολύχρωμες πιπεριές, σκόρδο και άλλα μυρωδικά.)

Πανσέτα chili (Χοιρινά πανσετάκια στη σχάρα με γλυκιά chili σάλτσα, λαχανικά και πατατούλες.)

www.e-table.gr

Φιλέτο κοτόπουλο αλά κρεμ (Φρέσκο φιλέτο από μπούτι κοτόπουλο μαριναρισμένο και ψημένο στη σχάρα.Σερβίρεται με σάλτσα μανιταριών, φυτική κρέμα γάλακτος, τριμμένη παρμεζάνα και λευκό πιπεράκι.Ιδιαίτερα ελαφρύ και γευστικό πιάτο.)

Μπιφτέκι αγριόχοιρου (Απαχος κιμάς από αγριόχοιρο ελευθέρας βοσκής χωρίς συντηρητικά και γευστικά πρόσθετα.Η συνταγή με κόκκινο κρασί, ελαιόλαδο, αρωματικά φυτά και μπαχαρικά δίνει ξεχωριστή γεύση και ποιότητα. Δοκιμάστε το και ξεχάστε όλους τους άλλους κιμάδες)

Μπριζόλα καπνιστή με καραμελιζέ κρεμμύδια (Χοιρινή μπριζόλα με φυσικό κάπνισμα βελανιδιάς ελαφρά ψημμένη στη σχάρα. Συνοδεύεται από κρεμμυδάκια σωταρισμέν με κόκκινο Αγιωργίτικο ξηρό κρασί και πατάτες φούρνου)

Ψαρονέφρι "Diver" με δαμάσκηνα και γλυκό κρασί (Το πιο μαλακό και ζουμερό χοιρινό φιλέτο συνδυάζεται με την ξεχωριστή γεύση απο μαριναρισμένα στο γλυκό κρασι δαμάσκηνα. Συνοδεύεται από χιονάτο ρύζι με λαχανικά και συνδυάζεται άριστα με έντονες κρασομπύρες.)

Μπριζόλα αγριόχοιρου (Φρέσκια - ζουμερή - μαριναρισμένη μπριζόλα αγριόχοιρου ελευθέρας βοσκής χωρίς συντηρητικά και γευστικά πρόσθετα, μαγειρεμένη με σάλτσα από ξηρό κόκκινο κρασί.Ένα ξεχωριστό και ιδιαίτερο πιάτο για να συνοδεύσει μπύρες με πολύ αλκοόλ.)

Μπιφτέκι γεμιστό (Γευστικός συνδυασμός φρέσκου μοσχαρίσιου και χοιρινού κιμά με γερμανικά μπαχαρικά)

Ζυμαρικά €

Strigoloni με πανσέτα και τυριά (Καπνιστή πανσέτα, παρμεζάνα, τυρί καπνιστό Μετσόβου, γραβιέρα Κρήτης και κρέμα γάλακτος φυτική με λίγα λιπαρά.)

Strigoloni με μανιτάρια Portsini και Παρμεζάνα (Φρέσκα μανιτάρια, μανιτάρια Portsini, λευκό ξηρό κρασί και γνήσια Grana Padano παρμεζάνα.)

Tagliatelle με σάλτσα ντομάτας και κεφτεδάκια (Φρέσκια ντομάτα, ελιές, μοσχαρίσια κεφτεδάκια με βασιλικό και παρμεζάνα.)

Strigoloni με φρέσκο βασιλικό και λιαστή ντομάτα (Φύλλα βασιλικού, κουκουνάρια, ελιές, αντζούγιες και λιαστές ντομάτες.)

Πένες με διάφορα τυριά και καπνιστό ζαμπόν (Γραβιέρα Κρήτης, παρμεζάνα Grana Padano, λαδοτύρι Μυτιλήνης, καπνιστό μοναστηριακό Γερμανικό ζαμπόν και φυτική κρέμα γάλακτος με λίγα λιπαρά.)

Πένες με βότκα και καπνιστό σολομό (Καπνιστός μαριναρισμένος σολομός, φυτική κρέμα γάλακτος και βότκα.)

Tagliatelle με φιλετίνια κοτόπουλο σε σάλτσα μουστάρδας (Φιλετάκια από μπούτι κοτόπουλου, λευκό ξηρό κρασί, φυτική κρέμα γάλακτος, μουστάρδα Ντιζόν και ψητά μανιτάρια Πλευρώτους.)

www.e-table.gr

Spaghetti del Capitano (Παραδοσιακή Ναπολιτάνικη συνταγή με φιλετάκια αντζούγιας, κάπαρη, μαύρες ελιές και ντοματίνια.)

Spaghetti με αστακό 2 ατόμων (Ολόκληρος αστακός με το κάλυφός του σε εκπληκτική, αρωματισμένη σάλτσα ντομάτας.)

Spaghetti με γαρίδες 2 ατόμων (Το μεγαλύτερο μέγεθος γαρίδας σε αρωματισμένη σάλτσα ντομάτας.)

Θαλασσινά €

Μυδοπίλαφο
Γαρίδες σαγανάκι κόκκινη σάλτσα
Γρίδες μεγάλες (Νο 0) ψητές στη σχάρα
Παέλια θαλασσικών (γαρίδες, καλαμαράκια, χταποδάκι, μύδια)
Μύδια σαγανάκι
Μακαρονάδα θαλασσινών (γαρίδες, καλαμαράκια, χταποδάκι, μύδια)
Γαριδομακαρονάδα 2 ατόμων
Αστακομακαρονάδα 2 ατόμων

Επιδόρπια €

Strudel με μήλα, σταφίδες, brandy και καρύδια
Καρυδόπιτα με παγωτό
Ραβανί με παγωτό
Τζίζ κέικ
Σοκολατένιος κορμός με φρουί γλασέ και καραμελωμένους ξηρούς καρπους
Κρέμ μπριλέ
Μήλα ψητά με ξηρούς καρπούς και κονιάκ

Σημείωση σχετικά με το μενού:

Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ.
Το μενού έχει δοθεί στο e-table.gr από το εστιατόριο στις 05/10/2014.
Για οποιαδήποτε αλλαγή στο μενού από αυτή
την ημερομηνία και μετά δεν ευθύνεται το e-table.gr.

www.e-table.gr