

Canteen

(Δημητρίου Γούναρη 7, Θεσσαλονίκη)

Μενού

Σαλάτες

€

Σπανάκι (Σπανάκι με σταφύλια, ηλιόσπορο, mozzarella και vinaigrette με πετιμέζι)	8,50
Φασολάκια (Κίτρινα και πράσινα φασολάκια με τοματίνια, γαλλικό μαρούλι, φέτα και dressing φρέσκιας ρίγανης)	10,00
Καλοκαιρινή (Με φρέσκο αρακά, σπανάκι, μέντα, ροδάκινο, πεκορίνο και vinaigrette μελιού)	8,50
Caesar's (Iceberg, κοτόπουλο, ψητό καλαμπόκι, τραγανό bacon, παρμεζάνα και Caesar's dressing)	10,00
Πράσινη (Γαλλικό μαρούλι, φρέσκα μυρωδικά, παρμεζάνα και dressing μελιού)	6,50
Κρητική (Τομάτα, ντάκος, φέτα και φρέσκα βότανα)	8,00
Ρόκα-Τοματίνια (Με κουκουνάρια, prosciutto, παρμεζάνα, βασιλικό, vinaigrette λεμονόχορτου)	10,00

Ορεκτικά

€

Λαυράκι carpaccio (Φιλέτο λαυράκι με φινόκιο, κόλιανδρο, ματζουράνα και wasabi sauce)	12,50
Zucchini in hollandaise (Κολοκυθάκι με μαύρη τρούφα, ποσέ αυγό, sauce hollandaise και prosciutto Πάρμας)	10,50
Καπνιστός σολομός (Αρωματισμένος με lime, φιλέ λεμονιού και sour crème)	13,50
Carpaccio μόσχου (Λεπτές φέτες μαριναρισμένου μοσχαρίσιου φιλέτου, dressing λευκής τρούφας, μουστάρδα Dijon, ρόκα και παρμεζάνα)	13,50

Κυρίως Πιάτα

€

Συκώτι κάρι (Μοσχαρίσιο συκώτι σχάρας μαριναρισμένο με κάρι. Συνοδεύεται με ρύζι basmati)	11,00
Riccata Milanese (Παναρισμένο με βασιλικό φιλέτο κοτόπουλου, σπαγγέτι και Napolitana sauce)	12,00
Spring lamb (Ψητό αρνάκι στη γάστρα με μυρωδικά και λαχανικά εποχής)	16,00
Μοσχαράκι lemongrass (Σιγοψημένο μοσχαράκι με πουρέ αρακά, sauce λεμονόχορτου και κροστίνι παρμεζάνας με ελιά)	19,50
Φιλέτο κοτόπουλου (Ψητό με φρέσκα μυρωδικά, λαχανικά εποχής και beurre blanc)	11,50
Bistecca di maiale (Χοιρινή μπριζόλα γαλλικής κοπής στη σχάρα με baby πατάτες φούρνου)	12,50
Μπιφτεκάκια σχάρας (Με τηγανητές πατάτες, πράσινη σαλάτα, πιτάκια και cocktail sauce)	9,50
Σολομός teriyaki (Φρέσκος σολομός μαριναρισμένος με teriyaki sauce, ρύζι basmati και ασιατική σαλάτα)	16,00
Γλώσσα (Με κρούστα μυρωδικών, τυλιγμένη σε λεμονόχορτο. Συνοδεύεται με ρύζι basmati, remoulade και sweet chili sauce)	17,00
Μυλοκόπι (Αρωματισμένο με φρέσκα βότανα, με πουρέ σελινόριζας και sauce εσπεριδοειδών)	17,00

Ριζότο & Ζυμαρικά

€

Ραβιόλι με φασολάκι & φιλέτο (Γεμιστό με μοσχαρίσιο πατέ, φιλετίνια και φασολάκια βουτύρου. Με blue cheese sauce)	16,00
Mediterraneo (Πένες με φρέσκια ντομάτα, φέτα, βασιλικό και ελιές Καλαμών)	8,50
Tagliatelle με γαρίδες (Με φρέσκια τομάτα, σαφράν και μυρωδικά εποχής)	14,00
Νιόκι (Με κρέμα formaggio, τραγανό bacon και φρέσκια ρίγανη)	11,50
Spaghetti al pesto (Με/χωρίς κοτόπουλο)	9,50/11,00
Κριθαρότο με χταπόδι (Μαγειρεμένο σε κρασί Syrah και φρέσκα μυρωδικά)	14,00
Spaghetti με όστρακα (Σε ελαφριά σάλτσα σκόρδου/κρασιού και φρέσκα μυρωδικά)	12,00
Tagliatelle με τομάτα (Με βασιλικό, κατίκι και φρέσκα βότανα)	8,50
Tagliatelle porcini (Σε κρεμώδη σάλτσα μανιταριών porcini και φασκόμηλο)	9,50
Ριζότο μαύρης τρούφας (Με πάστα μαύρης τρούφας και παρμεζάνα)	11,50
Risotto allo zafferano (Με σαφράν, ψητή μοσχαρίσια ουρά και λαχανικά)	11,00

Tapas

€

Πατάτες rostì με αυγό και τρούφα	5,50
Φτερούγες κοτόπουλου με coctail sauce	4,00
Mozzarella sticks με γλυκόξινη sauce	4,00
Καπνιστά πατατοδέρματα με κρέμα φέτας	3,50
Χοιρινό σοτέ με μουστάρδα Dijon και ρίγανη	5,00
Κεφτεδάκια κοτόπουλου με dressing γιαουρτιού-άνηθου	3,50
Springrolls λαχανικών με γλυκόξινη sauce	4,00
Κεφτεδάκια με dip τομάτας και βασιλικού	5,00
Κροστίνι με μανιτάρια Portobello και θυμάρι	5,00
Λουκάνικα pepperoni με coctail sauce	4,00
Μπουτάκια κοτόπουλου με bbq sauce	4,50

Πίτσα

€

Truffata (Φρέσκια τομάτα, Mozzarella, ρόκα και λάδι τρούφας)	11,00
Parma's Margarita (Με προσούτο Πάρμας και ρόκα)	12,00
Bbq (Mozzarella, φρέσκια τομάτα, ψητή πανσέτα και ρόκα)	12,50
Black forest (Mozzarella, τομάτα, μανιτάρια σοτέ και prosciutto cotto)	12,00
Greca (Με φέτα, καραμελωμένα κρεμμύδια, ελιές καλαμών και φρέσκια τομάτα)	10,50
Pepper pepperoni (Με mozzarella, πιπεριές και Αμερικάνικο αλλαντικό pepperoni)	10,00
Quattro formaggi (Με τέσσερα τυριά)	11,00

Delicatessen

€

Plateau τυριών	8,00
Plateau αλλαντικών	9,00
Plateau αλλαντικών και τυριών	11,00

Επιδόρπια

€

Ρανίονα (Με φράουλες και sauce φράουλας ή με ανανά και confiture lime)	6,00
Προφιτερόλ με παγωτό και κροκάν	6,00
Πανακότα με φρούτα του δάσους	5,00
Κρέμ καραμελέ	5,00
Cheesecake	5,50
Φοντάν σοκολάτας με παγωτό βανίλια και σάλτσα λεμονιού και δυόσμου	6,00
Παγωτά καγκ Σοκολάτα, Βανίλια, Sorbe/scoop	2,50

Σημείωση σχετικά με το μενού:

Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ.

Το μενού έχει δοθεί στο e-table.gr από το εστιατόριο στις 26/10/2014.

Για οποιαδήποτε αλλαγή στο μενού από αυτή την ημερομηνία και μετά δεν ευθύνεται το e-table.gr.

www.e-table.gr