

Mενού

ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

FISH & SEAFOOD

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

ΨΩΜΙ ΜΕ ΝΤΙΠ (κατ' άτομο)	1,50
SERVING BREAD served with dip	
ΡΟΛΛΑΚΙΑ ΚΗΠΟΥΡΟΥ με λαχανικά και γλυκόξινη σως (4τμχ)	8,00
SPRING ROLLS with vegetables and sweet and sour sauce	
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΡΟΒΕΝΣΑΛ σωταρισμένα σε βούτυρο, σκόρδο και μαϊντανό	8,00
MUSHROOMS PROVENCAL sauteed in butter, garlic and parsley	
ΚΑΜΑΜΠΕΡ ΤΗΓΑΝΙΤΟ με σως φρούτων του δάσους	9,50
FRIED CAMEMBERT with berries sauce	

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

ΚΑΠΡΕΖΕ ντομάτα, μοτσαρέλλα, πέστο βασιλικού, ρόκα και μπαλσάμικο	9,00
CAPRESE tomato, mozzarella, basil and rocket	
ΝΙΣΟΥΖΑΣ πατάτα, φασολάκια, κολοκυθάκι, ντομάτα, κάπαρη, τόνος, αυγό, βινεγκρέτ μουστάρδας	11,00
NICOISE potato, green beans, zucchini, tomato, capers, tuna, egg, mustard vinaigrette	
ΚΑΙΣΑΡΑ με ατζούγια, μαρούλι, κρουτόν, παρμεζάνα, caesar sauce	9,50
CAESAR lettuce, anchovies, croutons, parmesan, caesar sauce.	

ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ - TENDERLOIN

Πατάτες τηγανιτές, Ρύζι basmati, Πουρέ πατάτας, Βραστά λαχανικά French fries,basmati rice,mashed potatoes,boiled vegetables	
ΜΟΤΣΑΡΤ με μέλι, μουστάρδα και θυμάρι	13,00
MOZART with honey, mustard and thyme	
ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΣΥΚΟΥ ΚΑΙ VINSANTO WITH FIG AND VINSANTO WINE	13,00
ΣΝΙΤΣΕΛ ΒΙΕΝΟΥΑ συνοδεύεται με πουρέ	13,00
WIENER SCHNITZEL served with mashed potatoes	
ΣΝΙΤΣΕΛ ΧΟΦΜΑΝ με ζαμπόν και τυρί συνοδεύεται με πουρέ	14,00
HOFFMANN SCHNITZEL with ham and cheese served with mashed potatoes	

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ - CHICKEN

Πατάτες τηγανιτές, Ρύζι basmati, Πουρέ πατάτας, Βραστά λαχανικά French fries,basmati rice,mashed potatoes,boiled vegetables	
ΧΙΩΤΙΚΟ με πολύχρωμες πιπεριές και άρωμα μαστίχας Χίου	12,00
CHIOS ISLAND VERSION with colourfull peppers flavored of Chios mastic	
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ & ΜΕΛΙ μαριναρισμένο σε χυμό πρωτοκαλιού	12,00
ORANGE AND HONEY marinated in orange juice	
ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ MUSTARD AND LEMON	12,00
ΠΙΚΑΤΑ η περιβόητη πικάτα του Μαγεμένου Αυλού τώρα και με κοτόπουλο	15,00
PICATA the famous secret recipe of Magemenos Avlos now with chicken	

ZΥΜΑΡΙΚΑ - PASTA

σπαγγέτι, λιγκουΐνι, πένες / spaghetti, linguini, penne	
ΑΜΑΤΡΙΤΣΙΑΝΑ ντομάτα, μπέικον, πτεκορίνο, καυτερή πιπερίτσα, σκόρδο	9,50
AMATRICIANA Tomato, bacon, pecorino, hot chilli, garlic	
ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ με μπέικον, αυγό και κρέμα γάλακτος.....	9,50
CARBONARA with bacon, egg and cream	
ΑΡΩΜΑ ΣΚΟΡΔΟΥ με ελαιόλαδο, σκόρδο, καυτερή πιπερίτσα	8,00
AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO with olive oil, garlic, hot chili	
ΤΟΝΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ με τόνο, φρέσκο κρεμμυδάκι, άνιθο και ντομάτα	12,00
TUNA SPAGHETTI with tuna,fresh onion, dill and tomato	
ΜΑΓΕΜΕΝΟΣ ΑΥΛΟΣ με ψαρονέφρι, πιπεριές, μανιτάρια, ντομάτα, κρέμα γάλακτος ...	11,00
MAGEMEN AVLOS with brisket, peppers, mushrooms,tomato, milk cream	

ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ - GRILLED MEATS

Πατάτες τηγανιτές, Ρύζι basmati, Πουρέ πατάτας, Βραστά λαχανικά French fries,basmati rice,mashed potatoes,boiled vegetables	
ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ	11,00
GRILLED BURGERS	
ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ	12,50
TENDERLOIN GRILLED	
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ	11,50
CHICKENFILLET GRILLED	
ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ	11,00
PORK CHOP	
ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ	16,50
BEEF STEAK	

Φοντύ Τυριών (για 2) σερβιρισμένο σε ειδικό σκεύος 25,00
Cheese Fondue (for two) served in fondue pot

* ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ - FRESH FROZEN

Αγορονομικός υπεύθυνος Δημήτρης Θεοφίλου.

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι και τέλη.
Το κατάστημα υποχρεούνται να εκδίδει σποδείξεις λιανικής πωλήσεως

Responsible Dimitris Theofilou

Prices include all taxes

The store is obliged to issue receipts retailers

ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ με βραστά λαχανικά και λαδολέμονο	15,00
FRESH GRILLED BREAM FISH with steamed vegetables and lemon sauce	
ΦΡΕΣΚΟ ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ με βραστά λαχανικά και λαδολέμονο	15,00
FRESH GRILLED SEA BASS with steamed vegetables and lemon sauce	
ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ σερβίρεται με βραστά λαχανικά	17,00
GRILLED SALMON served with steamed vegetables vinaigrette	
*ΓΑΡΙΔΕΣ ΠΡΟΒΕΝΣΑΛ με σκόρδο, μαϊντανό, μανιτάρια και ρύζι basmati	16,00
SHRIMPS PROVENCAL parsley with garlic, mushrooms and basmati rice	

BON FILLET

Πατάτες τηγανιτές, Ρύζι basmati, Πουρέ πατάτας, Βραστά λαχανικά French fries,basmati rice,mashed potatoes,boiled vegetables	
NATURE με ανάλογο ψήσιμο στη σχάρα	25,00
NATURE grilled in your favourite way	
RED PASSION με κόκκινη σάλτσα, δαμάσκηνα	27,00
RED PASSION with red plum sauce	
ME TRΙΑ ΤΥΡΙΑ	27,00
WITH THREE CHEESE	
ΠΙΠΕΡΑΤΟ με πράσινο πιπέρι, κονιάκ και κρέμα	27,00
PEPPE VERDE with green pepper,brandy and cream	
ΠΙΚΑΤΑ η περιβόητη πικάτα του Μαγεμένου Αυλού	28,00
PICATA the famous secret recipe of Magemenos Avlos	
RIB EYE (500gr -600gr)	35,00

ΕΛΛΗΝΙΚΗ KOYZINA

GREEK DISHES

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, φέτα ΠΟΠ	8,50
GREEK SALAD tomato,cucumber, pepper, onion, caper, olives and feta	
ΜΑΓΕΜΕΝΟΣ ΑΓΡΟΣ λάχανο, καρότο, σέλινο, πλιγούρι, γαλλική σως	8,50
MAGEMENOS AGROS cabbage, carrot, celery, oatmeal, french sauce	
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ (4τμχ)	9,00
CROQUETTES PARMESAN	
ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ με κληματόφυλλα με κιμά, ρύζι, μυρωδικά και σάλτσα αυγολέμονο	8,50
STUFFED WINE LEAVES with rice and minced meat with egg-lemon sauce	
ΓΑΥΡΟΣ ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ	4,50
MARINE ANCHOR	
ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ	9,00
FRIED SQUIDS	
TZATZIKI	4,50
TZATZIKI	
ΦΑΒΑ με κάπαρη και κρεμμύδι	4,50
FAVA with capers and onion	
ΤΑΜΠΟΥΛΕ	4,50
TABBOULEH	
ΦΕΤΑ ΤΥΛΙΧΤΗ με σουσάμι και μέλι (2τμχ)	8,00
FETA IN PASTRY WRAP fried with honey and sesame seeds	
ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ	8,00
MEATBALLS	
ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ με ντομάτα, πιπεριές, κρεμμύδι	12,50
PORK SOUVLAKI with peppers, tomato and onion	
ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ με ντομάτα, πιπερ	