



# Μαγεμένος Αυλός

## Ιστορικό Εστιατόριο και Ζαχαροπλαστέιο

Το 1961 το Βατραχονήσι ήταν ακόμα σχεδόν μία αλάνα με χωμάτινη την πλατεία Προσκόπων και συνόρευε με το ρέμα του Ιλισσού που ήταν ακάλυπτο.

Ένας δρομάκος που ένωνε το ρέμα με την πλατεία λεγόταν Αμύντα. Σ' αυτήν ακριβώς τη γειτονιά διάλεξε να στηθεί ο Μαγεμένος Αυλός και να γράψει τη δική του ιστορία.

Αναρίθμητες προσωπικότητες των Τεχνών, των Γραμμάτων και της Πολιτικής

έκαναν το ξεχωριστό αυτό μέρος, στέκι τους.

Ο Βασιλεύς Κωνσταντίνος έτρωγε Φοντύ και Πικάτα, ο Πρωθυπουργός Κωνσταντίνος Καραμανλής διάλεγε Φιλέτο Κόζακ, ο Μάνος Χατζιδάκις προτιμούσε Κροκέτες Παρμεζάνα και Κρέπες Τιτιζέ.

Το χειμώνα στους εσωτερικούς χώρους δίνεται έμφαση στην ατμόσφαιρα και προσφέρεται κάθε βράδυ ζωντανή μουσική από μικρά σχήματα με φυσικό ήχο και κάθε Κυριακή μεσημέρι, προσφέρεται μεγάλος οικογενειακός μπουφές με εξαιρετική ποικιλία από κρύα και ζεστά εδέσματα και πλούσια επιδόρπια σε φιλική τιμή.

Το καλοκαίρι στον πανέμορφο κήπο της πλατείας Προσκόπων εκπλήσσεται κανείς από το πόσο εξοχή μπορεί να φαντάζει ένας υπαίθριος χώρος στο κέντρο της Αθήνας.

Όλες τις εποχές δημιουργούνται ενδιαφέρουσες εκδηλώσεις μουσικές, εικαστικές και φιλολογικές.

Ο Μαγεμένος Αυλός λειτουργεί καθημερινά μεσημέρι βράδυ.

## Historical Restaurant and Patisserie

In 1961 the Vatrahonissi area was still almost an open space and the Proskopon square situated next to Illisos River (still existed at that time) was not built yet.

The little street connecting the river and the square was already called Aminta. The creators of Magemenos Avlos chose this exact spot to build a bistrot-restaurant that would later gain such reputation and history.

Celebrities from the Arts and Literature field, as well as politicians have chosen this special place for their

everyday's hang out. King Konstantinos used to eat

Fondue and Picata. The Prime Minister Konstantinos

Karamanlis enjoyed Cossack fillet and Manos

Chatzidakis used to order Croquettes au Parmesan

and Crepes Titize. During the winter period, we offer you

the opportunity to enjoy the cosy atmosphere created by various music bands playing live.

In the summer, the restaurant operates outdoors, at the Proskopon square. The garden of the square will pleasantly surprise you, as it feels like being close to nature, while it is still in the centre of Athens.

We would also like to inform you that there are different kinds of music concerts and other artistic events held all year round.

Every Sunday we traditionally offer a delicious family buffet with wide variety of cold and warm dishes, fresh fruits and home made desserts in reasonable prices.

Magemenos Avlos restaurant operates daily for lunch and dinner.



**Μαγεμένος Αυλός**

από το 1961

Ιστορικό εστιατόριο

## ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

	<u>ΤΙΜΗ</u>
	<u>PRICE</u>
<b>ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ</b> συνοδεύεται με λάχανο σουκρούτ	<b>8.30</b>
<b>ΚΡΕΠΕΣ "ΤΙΤΙΖΕ"</b> κοτόπουλο, μπέικον, ντομάτα	<b>9.30</b>
<b>ΚΟΚΟΡΑΚΙ (coq au vin)</b> μαριναρισμένο με κρασί Αγιωργίτικο σε ατομικό πυρέξ	<b>11.80</b>
<b>ΣΝΙΤΣΕΛ ΒΙΕΝΟΥΑ</b> η γνωστή Αυστριακή συνταγή. Συνοδεύεται με πουρέ	<b>12.00</b>
<b>ΣΝΙΤΣΕΛ ΧΟΦΜΑΝ</b> με τυρί και ζαμπόν. Συνοδεύεται με πουρέ	<b>13.00</b>
<b>ΤΟΥΡΝΕΝΤΩ ΣΩΤΕ</b> αρακά, καρότο, μανιτάρια, κρασί	<b>23.00</b>
<b>ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΖΑΚ</b> ζαμπόν, ντομάτα, τυρί	<b>23.00</b>
<b>ΠΙΚΑΤΑ</b> η περιβόητη πικάτα του Μαγεμένου Αυλού	<b>23.00</b>
<b>ΦΟΝΤΥ ΤΥΡΙΩΝ (για δύο άτομα)</b> σερβιρισμένο στο ειδικό σκεύος	<b>22.00</b>

## HISTORICAL DISHES

<b>CROQUETTES PARMESAN</b> served with sauerkraut	
<b>CREPES "TITIZE"</b> chicken, bacon, tomato	
<b>ROOSTER - coq au vin</b> marinated in Aghiorghitiko wine, cooked and served in individual bowl	
<b>WIENER SCHNITZEL</b> the famous Austrian recipe. Served with mashed potatoes	
<b>SCHNITZEL HOFFMAN</b> with cheese and ham. Served with mashed potatoes	
<b>TOURNEDOS SAUTEED</b> peas, carrot, mushrooms, wine	
<b>FILLET KOZAK</b> ham, tomato, cheese	
<b>PICATA</b> the famous secret recipe of Magemenos Avlos	
<b>CHEESE FONDUE (for two)</b> served in foundue pot	

Το νερό που σερβίρουμε,  
είναι φιλτραρισμένο με το **ΦΙΛΤΡΟ ΝΕΡΟΥ M3**  
της εταιρείας **RAINBOW WATERS**  
που συγκρατεί αιωρούμενα σωματίδια,  
βρωμιά και σκουριά.



**Μαγειμενος Άνθος**

από το 1961

Ιστορικό εστιατόριο

The water we serve is filtered  
by **M3 RAINBOW WATERS**  
retaining particulates, dirt and rust.

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

## APPETIZERS

TIMH  
PRICE

### ΨΩΜΙ (κατ' άτομο)

από προζύμι με ντιπ και ελιές

1.00

### SERVING BREAD

served with dip of red peppers and olives

### ΡΟΛΛΑΚΙΑ ΚΗΠΟΥΡΟΥ

τα γνωστά μας spring rolls,  
με λαχανικά και γλυκόξινη σως

6.30

### SPRING ROLLS

with vegetables  
and sweet and sour sauce

### ΦΕΤΑ ΤΥΛΙΧΤΗ

τηγανιτή σε φύλλο κρούστας με ηλιόσπορους και μέλι

5.70

### FETA IN PASTRY WRAP

fried served with honey and sunflower seeds

### ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΦΟΥΡΝΙΣΤΗ

φετούλες μελιτζάνας στο φούρνο  
με ντομάτα και μοτσαρέλα

6.20

### BAKED EGGPLANT

slices of eggplant baked  
with tomato and mozzarella

### ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

διάφορα λαχανικά εποχής στη σχάρα

6.50

### GRILLED VEGETABLES

various seasonal vegetables grilled

### ΠΙΤΑ ΗΜΕΡΑΣ

κατ' επιλογή από τον chef

6.70

### PIE OF THE DAY

different pie everyday

### ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΡΟΒΕΝΣΑΛ

σωταρισμένα με βούτυρο, σκόρδο και μαϊντανό

6.40

### MUSHROOMS PROVENCAL

sauteed in butter, garlic and parsley

### ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΑΛΑ ΚΡΕΜ

με κρεμμυδάκι, μυρωδικά και πλούσια κρέμα

6.70

### MUSHROOMS ALA CREME

with onion, spices and rich cream

### ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

ψητά μανιτάρια πλευρώτους

6.70

### GRILLED MUSHROOMS

fresh oyster mushrooms

### ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ

στη σχάρα με μουστάρδα dijon και λάχανο σουκρούτ

7.80

### GREEK SAUSAGE

grilled, served with dijon mustard and sauerkraut

### ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΑΜΑΜΠΕΡ

με σως φρούτων του δάσους και ξηρούς καρπούς

9.00

### FRIED CAMEMBERT

with berries sauce and nuts

### ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ\*

με φρέσκια ντομάτα, πιπεριές και φέτα

10.20

### SHRIMPS SAGANAKI\*

with fresh tomatoes, peppers and feta cheese

### ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ

σε βάση ρόκας, με κρεμμυδάκι,  
κάπαρη και αυγό

12.50

### SMOKED SALMON

smoked salmon served with rocket salad,  
onion, capers and egg

### ΠΛΑΤΩ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ή ΤΥΡΙΩΝ ή ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ (για δύο άτομα)

συνοδεύονται με αποξηραμένα φρούτα  
και ξηρούς καρπούς

14.00

### PLATEAU OF COLD MEAT CUTS or CHEESE or MIXERS (for two )

accompanied with dried fruits  
and nuts

### ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ

καθημερινά μία διαφορετική σούπα

6.00

### SOUP OF THE DAY

different soup everyday

\*ΦΡΕΣΚΟΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ

\*FRESH FROZEN

Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε εξαιρετικό  
παρθένο ελαιόλαδο και στο τηγάνισμα Ηλιέλαιο.  
Προϊόντα της εταιρείας **Ελληνικά Εκλεκτά Έλαια**.  
([www.hfo.gr](http://www.hfo.gr))



We use extra virgin olive oil for our salads  
and sunflower for frying recipes.  
Products of the "Greek Fine Oils" company.  
([www.hfo.gr](http://www.hfo.gr))

**Μαγειμενος Αυλος**

από το 1961

Ιστορικό εστιατόριο

## ΣΑΛΑΤΕΣ

	<u>ΤΙΜΗ</u>
	<u>PRICE</u>
<b>ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ</b> η πρέσβειρα της μεσογειακής κουζίνας ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, φέτα	7.50
<b>ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ</b> με αγγουράκια τουρσί, κάπαρη και μαγιονέζα	5.00
<b>ΧΑΛΟΥΜΙ</b> μαρούλι ραπανάκι, πορτοκάλι, καρύδι, βινεγκρέτ πορτοκαλιού	8.00
<b>CAPRESE</b> ντομάτα, μοτσαρέλλα, βασιλικός	8.00
<b>ΡΑΨΩΔΙΑ</b> μαρούλι, iceberg, καρότο, ζαμπόν, τυρί, αυγό, μαγιονέζα	8.00
<b>ΘΕΟΦΙΛΟΣ</b> ρόκα, πατζάρι, κουκουνάρι, σως balsamico	7.50
<b>ΚΑΙΣΑΡΑ</b> χοντροκομμένο μαρούλι, αντζούγιες, παρμεζάνα, κρουτόν, ceasar dressing	8.50
<b>ΝΙΣΟΥΑΖ</b> πατάτα, φασολάκια, ντομάτα, κάπαρη, τόνος, αυγό, βινεγκρέτ, μουστάρδα	9.80
<b>ΜΑΓΕΜΕΝΟΣ ΑΥΛΟΣ (για δύο άτομα)</b> γαλλική σαλάτα, μαρούλι, κινέζικο λάχανο, γαρίδες, καπνιστός σολωμός, κατίκι Δομοκού	14.00
<b>GREEN APPLE</b> λάχανο, καρότο, μανιτάρια, καλαμπόκι, πράσινο μήλο, βινεγκρέτ	8.00
<b>ΤΥΡΙΑ</b>	
<b>BLUE CHEESE</b> Δανίας	4.20
<b>ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ</b> Ιταλίας	4.20
<b>ΦΕΤΑ</b> Δωδώνης	4.50
<b>ΓΡΑΒΙΕΡΑ</b> Αμφιλοχίας	4.80
<b>ΚΑΠΝΙΣΤΟ</b> Μετσοβόνη	5.90
<b>GRANA PADANO</b> Ιταλίας	5.00
<b>KAMAMΠΕΡ</b> Γαλλίας	5.50

## SALADS

<b>GREEK SALAD</b> the queen of mediterranean cuisine tomato, cucumber, pepper, onion, olives and feta	
<b>POTATO SALAD</b> with gherkins, capers and mayonnaise	
<b>HALOUMI CHEESE SALAD</b> lettuce, radish, pine nuts, orange and orange vinaigrette	
<b>CAPRESE</b> tomato, mozzarella, basil	
<b>RHAPSODY</b> iceberg, carrot, lettuce, ham, cheese, egg, mayonnaise	
<b>THEOFILOS</b> with rocket, beet, pine nuts, balsamico sauce	
<b>CAESAR SALAD</b> chopped lettuce, anchovies, parmesan, croutons, ceasar dressing	
<b>NICOISE</b> potato, green beans, tomato, capers, tuna, egg, mustard vinaigrette	
<b>MAGEMENOS AVLOS (for two)</b> french and greek lettuces, Chinese cabbage, shrimps, smoked salmon, katiki cheese	
<b>GREEN APPLE</b> cabbage, carrot, mushrooms, corn, green apple, vinaigrette	
<b>CHEESE</b>	
<b>BLUE CHEESE</b> of Denmark	
<b>ITALIAN</b> mozzarella	
<b>FETA</b> from Dodoni	
<b>LOCAL YELLOW CHEESE</b> from Amfilochia	
<b>SMOKED</b> Metsovone	
<b>GRANA PADANO</b> (Italian Parmesan)	
<b>CAMEMBERT</b> (French)	



**Μαγεμενος Αυλος**

από το 1961

Ιστορικό εστιατόριο

	<u>ΤΙΜΗ</u>	
	<u>PRICE</u>	
<b>ΖΥΜΑΡΙΚΑ</b> Επιλέξτε τα ζυμαρικά σας: σπαγγέτι, λιγκουίνι, πέννες ή ταλιατέλες		<b>PASTA</b> Choice of spaghetti, linguini, penne or tagliatelle
<b>ΝΑΠΟΛΙΤΕΝ</b> φρέσκια ντομάτα, σκόρδο, μαϊντανό	7.00	<b>NAPOLITANA</b> fresh tomatoes, garlic, parsley
<b>AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</b> με ελαιόλαδο, σκόρδο, καυτερή πιπερίτσα	7.00	<b>AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</b> with olive oil, garlic, hot chilli
<b>ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ</b> με μπέικον, αυγό και λίγη κρέμα γάλακτος	8.00	<b>CARBONARA</b> with bacon, egg, and cream
<b>ΜΠΟΛΩΝΕΖ</b> με πλούσια σάλτσα μοσχαρίσιου κιμά	8.30	<b>BOLOGNESE</b> rich tomato sauce with minced meat
<b>PESTO ALLA GENOVESE</b> με βασιλικό, κουκουνάρι, σκόρδο, παρμεζάνα	8.00	<b>PESTO ALLA GENOVESE</b> with basil, pine nuts, garlic, parmesan
<b>ΑΜΑΝΤΕΟΥΣ</b> με κολοκυθάκι, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο, κρέμα, παρμεζάνα	8.50	<b>AMADEUS</b> with zucchini, scallions, dill, cream, parmesan
<b>POLLO</b> φιλετάκια κοτόπουλου, πιπεριές, μανιτάρια σε σάλτσα ντομάτας και κρέμας	9.00	<b>POLLO</b> chicken fillet, peppers, mushrooms, cream
<b>AMATRICIANA</b> με ντομάτα, μπέικον, πεκορίνο, καυτερή πιπερίτσα, σκόρδο και κρεμμύδι	9.00	<b>AMATRICIANA</b> with tomato, bacon, pecorino, hot chilli, garlic and onion
<b>AL SALMONE AFFUMICATO</b> με σολομό καπνιστό, κρέμα γάλακτος και άρωμα βότκας	10.50	<b>AL SALMONE AFFUMICATO</b> smoked salmon, vodka, cream
<b>ΜΑΓΕΜΕΝΟΣ ΑΥΛΟΣ</b> με ψιλοκομμένο ψαρονέφρι, πολύχρωμες πιπεριές και μοτσαρέλα	12.00	<b>MAGEMENOS AVLOS</b> with chopped tenderloin, multicolor peppers and mozzarella
<b>ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΠΡΑΣΟ*</b> με άρωμα ούζου	12.00	<b>WITH SHRIMPS AND LEEK*</b> flavored with ouzo
<b>ΤΟΡΤΕΛΙΝΙΑ ΜΕ ΠΡΟΣΙΟΥΤΟ</b> με κρέμα και παρμεζάνα	10.00	<b>TORTELINI</b> prosciutto filling with cream and parmesan sauce
<b>ΡΑΒΙΟΛΙ</b> γεμισμένα με ανθότυρο και σπανάκι σε σάλτσα ντομάτας	9.80	<b>RAVIOLI</b> ricotta and spinach filling with tomato sauce



**Μαγεμένος Άυλος**

από το 1961

Ιστορικό εστιατόριο

## ΨΑΡΙΚΑ

## SEAFOOD

TIMH  
PRICE

**ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ**  
με βραστά λαχανικά και λαδολέμονο  
ή μαγιονέζα

8.90

**FRESH GRILLED BREAM FISH**  
with steamed vegetables and lemon sauce or  
mayonnaise

**ΦΡΕΣΚΟ ΛΑΥΡΑΚΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ**  
με βραστά λαχανικά  
και λαδολέμονο ή μαγιονέζα

9.50

**FRESH GRILLED BASS**  
with steamed vegetables  
and lemon sauce or mayonnaise

**ΣΟΛΟΜΟΣ ΑΝΟΙΧΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ**  
σερβίρεται με σπανάκι σωτέ

11.80

**OPEN SEA GRILLED SALMON**  
served with sauteed spinach

**ΓΛΩΣΣΑ ΑΛΑ ΜΕΝΙΕΡ**  
με σκόρδο, λευκό κρασί, μαϊντανό και χυμό λεμόνι

9.50

**SOLE IN SAUCE MEUNIERE**  
with garlic, white wine, parsley and lemon juice

**ΓΑΡΙΔΕΣ ΠΡΟΒΕΝΣΑΛ\***  
με σκόρδο, μαϊντανό  
μανιτάρια και ρύζι basmati

11.50

**SHRIMPS PROVENCAL\***  
parsley with garlic,  
mushrooms and basmati rice

**ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ\***  
με λαχανικά σωτέ

11.50

**GRILLED SHRIMPS\***  
with sauteed vegetables

**ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ**  
Επιλέξτε τη γαρνιτούρα σας

**CHICKEN**  
Choose your garnishes

**ΦΙΛΕΤΟ**  
στη σχάρα

10.50

**FILLET**  
grilled

**ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ**  
με ντομάτα, πιπεριές, κρεμμύδι και πιτούλες

9.50

**SOUVLAKI**  
with peppers, tomato and onion and pita bread

**ΧΙΩΤΙΚΟ**  
με πολύχρωμες πιπεριές και άρωμα μαστίχας Χίου

11.00

**CHIOS ISLAND VERSION**  
with colorful peppers flavored of Chios mastic

**ΠΟΛΥΝΗΣΙΑΚΟ**  
με σάλτσα από κάρυ, γάλα καρύδας και άρωμα ginger

11.00

**POLYNESIAN**  
with yellow curry, coconut milk and ginger

**ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ & ΜΕΛΙ**  
μαριναρισμένο σε λικέρ πορτοκαλιού

11.00

**ORANGE AND HONEY**  
marinated in orange liqueur

**ΜΙΛΦΕΪΓ**  
με μελιτζάνα και μοτσαρέλα

12.00

**MILLEFEUILLE**  
with eggplant and mozzarella

\*ΦΡΕΣΚΟΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ

\*FRESH FROZEN



**Μαγεμένος Άυλος**

από το 1961

Ιστορικό εστιατόριο

ΤΙΜΗ  
PRICE

**ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ**  
Επιλέξτε τη γαρνιτούρα σας

**ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ**  
tenderloin nature

10.20

**ΣΩΤΕ**

με άρωμα δεντρολίβανο και balsamico

12.00

**ΜΟΤΣΑΡΤ**

με μέλι, μουστάρδα και θυμάρι

12.00

**ΡΑΡΑΓΕΝΟ**

με λιαστές ντομάτες και κρασί

12.00

**BON FILLET**  
Επιλέξτε τη γαρνιτούρα σας

**NATUR ή ΠΑΓΙΑΡ**  
με ανάλογο ψήσιμο στη σχάρα

21.00

**RED PASSION**

με κόκκινη σάλτσα από δαμάσκηνα

23.00

**ΠΙΠΕΡΑΤΟ**

με πράσινο πιπέρι κονιάκ και κρέμα

23.00

**ΜΕ ΡΟΚΦΟΡ**

με πλούσια κρέμα από τυρί ροκφόρ

23.00

**ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ**  
Επιλέξτε τη γαρνιτούρα σας

**ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ**

11.20

**ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ**

12.40

**ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ**

15.80

**ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΑΡΝΙΣΙΑ**

14.20

**TENDERLOIN**  
Choose your garnishes

**GRILLED**  
tenderloin nature

**SAUTEED**

flavored with rosemary and balsamico

**MOZART**

with honey, mustard and thyme

**PAPAGENO**

with sundried tomatoes and wine

**BON FILLET**  
Choose your garnishes

**NATURE or PAGIAR**  
grilled in your favourite way

**RED PASSION**  
with red plum sauce

**PEPPE VERDE**  
with green pepper, brandy and cream

**IN ROQUEFORT SAUCE**  
with rich cream of cheese Roquefort

**GRILLED MEATS**  
Choose your garnishes

**GRILLED BURGERS**

**PORK CHOP**

**BEEF STEAK**

**LAMB CHOPS**



**Μαγειμενος Άνθος**

από το 1961

Ιστορικό εστιατόριο

**ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ**  
**ΑΠΟ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ ΜΑΣ**  
ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ ΤΙ ΕΧΟΥΜΕ ΕΤΟΙΜΑΣΕΙ ΓΙΑ ΕΣΑΣ ΣΗΜΕΡΑ

	<u>ΤΙΜΗ</u> <u>PRICE</u>
<b>ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ</b> με μαρουλόφυλλα ή κληματόφυλλα	8.00
<b>ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ</b> με κιμά, ρύζι, μυρωδικά και σάλτσα αυγολέμονο	8.00
<b>ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ</b> με κιμά, ρύζι, μυρωδικά και σάλτσα αυγολέμονο	8.00
<b>ΜΟΥΣΑΚΑ (σε γιουβετσάκι)</b> πατάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες με μοσχαρίσιο κιμά, τυρί, μπεσαμέλ	9.00
<b>ΧΟΙΡΙΝΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ</b> με ρύζι basmati	10.50
<b>ΑΡΝΑΚΙ ΨΗΤΟ</b> στο φούρνο με πατατούλες η παραδοσιακή συνταγή	11.50
<b>ΑΡΝΑΚΙ ΦΡΙΚΑΣΕ</b> με μαρούλι, κρεμμυδάκι φρέσκο και σάλτσα αυγολέμονο	11.50
<b>ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΣΤΑΜΝΑΣ</b> με πατατούλες, καρότο, μήλο και πικάντικο κεφαλοτύρι	11.50
<b>ΓΙΟΥΒΕΤΣΑΚΙ</b> φρέσκια σάλτσα ντομάτας και κριθαράκι	11.00
<b>ΡΟΣΤ ΜΠΙΦ ΕΛΛΗΝΙΚΟ</b> σάλτσα ντομάτας και καρότου με χοντρό μακαρόνι	11.00
<b>ΚΟΥΝΕΛΙ ΣΤΙΦΑΔΟ</b> με κοκκάρι σε κόκκινη δεμένη σάλτσα	10.50
<b>ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΟ ΣΟΦΡΙΤΟ</b> μοσχαράκι με ξύδι και σκόρδο	11.00
<b>ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΤΣΙ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ</b> μαριναρισμένο σε μπίρα με πατάτες και λαχανικά γιαχνί	13.50
<b>ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΙΛΑΝΕΖΑ</b> σερβίρεται με ρύζι και σάλτσα μιλανέζα	11.50
<b>ΧΩΡΙΑΤΙΚΟΣ ΚΟΚΟΡΑΣ</b> κρασάτος με χυλοπίτες	10.50
<b>ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΚΥΔΩΝΙΑ</b> αγαπημένη μας συνταγή	12.00
<b>ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΕΣ</b> μαγειρεμένο παραδοσιακά	11.50

**COMING FROM**  
**OUR GRANDMA'S SECRET RECIPES**  
ASK FOR TODAY'S TRADITIONAL DISHES

<b>STUFFED VINE OR LETTUCE LEAVES</b> with vine or lettuce leaves	
<b>STUFFED CABBAGE LEAVES</b> with rice and minced meat with egg-lemon sauce	
<b>STUFFED ZUCCHINI</b> with rice and minced meat with egg-lemon sauce	
<b>MOUSAKA (in clay pot)</b> eggplant, courgettes, potatoes with minced meat, cheese, bechamel sauce	
<b>PORK IN LEMON SAUCE</b> served with basmati rice	
<b>ROASTED LAMB</b> served with baked potatoes	
<b>LAMB FRICASSEE</b> with lettuce, spring onion and egg-lemon sauce	
<b>BEEF COOKED IN CLAY POT</b> with potatoes, carrots, apple and piccante greek cheese (kefalotiri)	
<b>GIUVETSAKI (in clay pot)</b> beef with fresh tomato sauce and pasta	
<b>GREEK ROAST BEEF</b> tomato and carrot sauce with macaroni	
<b>RABBIT STIFADO</b> stuffed with perl onions in red sauce	
<b>CORFU SOFRITO</b> veal with vinegar, parsley and garlic	
<b>PORK BONE IN CROCK POT</b> marinated in beer with potatoes and vegetables stew	
<b>CHICKEN MILANESE</b> served with rice and white sauce	
<b>TRADITIONAL STEWED ROOSTER</b> with wine sauce and greek noodles	
<b>VEAL WITH QUINCES</b> our favorite recipe	
<b>PORK WITH CELERY ROOTS</b> cooked traditionally	





*Μαγεμένος Αυλός*

*από το 1961*

*Ιστορικό εστιατόριο*

ΤΙΜΗ  
PRICE