

Μενού



Φοντού Τυριών (για 2) σερβιρισμένο σε ειδικό σκεύος26,00
Cheese Fondue (for two) served in fondue pot

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

ΨΩΜΙ ΜΕ ΝΤΙΠ (κατ' άτομο)	1,50
SERVING BREAD served with dip	
ΡΟΛΛΑΚΙΑ ΚΗΠΟΥΡΟΥ με λαχανικά και γλυκόζη σως (4τμχ)	9,00
SPRING ROLLS with vegetables and sweet and sour sauce	
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΡΟΒΕΝΣΑΛ σωταρισμένα σε βούτυρο, σκόρδο και μαιντανό	9,00
MUSHROOMS PROVENCAL sauteed in butter, garlic and parsley	
ΚΑΜΑΜΠΕΡ ΤΗΓΑΝΙΤΟ με σως φρούτων του δάσους	11,00
FRIED CAMEMBERT with berries sauce	
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ (4τμχ)	9,50
CROQUETTES PARMESAN	
ΦΕΤΑ ΤΥΛΙΧΤΗ με σουσάμι και μέλι (2τμχ)	8,50
FETA IN PASTRY WRAP fried with honey and sesame seeds	
ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ με κληματόφυλλα με κιμά, ρύζι, μυρωδικά και σάλτσα αυγολέμονο	9,50
STUFFED WINE LEAVES with rice and minced meat with egg-lemon sauce	
ΦΑΒΑ με κάπαρη και κρεμμύδι	6,00
FAVA with capers and onion	
ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ με πατάτες τηγανητές	10,00
MEATBALLS with french fries	
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΣΧΑΡΑΣ με ρώσικη σαλάτα	9,50
GRILLED SAUSAGE with russian salad	

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, φέτα ΠΟΠ	10,00
GREEK SALAD tomato, cucumber, pepper, onion, caper, olives and feta	
ΚΑΠΡΕΖΕ ντομάτα, μοτσαρέλλα, πέστο βασιλικού, ρόκα και μπαλσάμικο	10,00
CAPRESE tomato, mozzarella, balsamic, basil and rocket	
ΝΙΣΟΥΛΑΖ πατάτα, φασολάκια, κολοκυθάκια, ντομάτα, κάπαρη, τόνος, αυγό, μαρούλι, βινγκρέτ μουστάρδας	11,50
NICOISE potato, green beans, zucchini, tomato, capers, tuna, egg, mustard vinaigrette	
ΚΑΙΣΑΡΑ με κοτόπουλο, μαρούλι, κρουτόν, παρμεζάνα, caesar sauce	10,00
CAESAR lettuce, chicken, croutons, parmesan, caesar sauce	
ΤΑΜΠΟΥΛΕ Πλιγούρι, μαιντανό, φρέσκο κρεμμύδι, ντομάτα, λεμόνι	8,00
TABBOULEH Graats, parsley, fresh onion, tomatoes, lemon	
ΜΑΓΕΜΕΝΟΣ ΑΓΡΟΣ λάχανο, καρότο, σέλινο, πλιγούρι, γαλλική σως	9,00
MAGEMENOS AGROS cabbage, carrot, celery, oatmeal, french sauce	

ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ - TENDERLOIN

Τηγανιτές πατάτες, αρωματισμένο πιλάφι, Πουρέ πατάτας, Βραστά ή ψητά λαχανικά
French fries, flavored pilaf, Mashed potatoes or eggplant, Boiled or grilled vegetables

ΜΟΤΣΑΡΤ με μέλι, μουστάρδα και θυμάρι	14,50
MOZART with honey, mustard and thyme	
ΣΝΙΤΣΕΛ ΒΙΕΝΟΥΑ συνοδεύεται με πουρέ πατάτας	15,00
WIENER SCHNITZEL served with mashed potatoes	
ΣΝΙΤΣΕΛ ΧΟΦΜΑΝ με ζαμπόν και τυρί συνοδεύεται με πουρέ πατάτας	16,00
HOFFMANN SCHNITZEL with ham and cheese served with mashed potatoes	

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ - CHICKEN

Τηγανιτές πατάτες, αρωματισμένο πιλάφι, Πουρέ πατάτας, Βραστά ή ψητά λαχανικά
French fries, flavored pilaf, Mashed potatoes or eggplant, Boiled or grilled vegetables

ΧΙΩΤΙΚΟ με πολύχρωμες πιπεριές και άρωμα μαστίχας Χίου	14,00
CHIOS ISLAND VERSION with colourful peppers flavored of Chios mastic	
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ & ΜΕΛΙ μαριναρμένο σε χυμό πορτοκαλιού	14,00
ORANGE AND HONEY marinated in orange juice	
ΠΙΚΑΤΑ η περιβόητη πικατά του Μαγεμένου Αυλού τώρα και με κοτόπουλο	16,50
PICATA the famous secret recipe of Magemenos Avlos now with chicken	

ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PASTA

σπαγγέτι, λιγκουίνι, πένες / spaghetti, linguini, penne

ΑΜΑΤΡΙΤΣΙΑΝΑ ντομάτα, μπέικον, πεκορίνο, καυτερή πιπερίτσα, σκόρδο	11,00
AMATRICIANA Tomato, bacon, pecorino, hot chilli, garlic	
ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ με μπέικον, αυγό και κρέμα γάλακτος	11,00
CARBONARA with bacon, egg and cream	
ΑΡΩΜΑ ΣΚΟΡΔΟΥ με ελαιόλαδο, σκόρδο, καυτερή πιπερίτσα	9,00
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO with olive oil, garlic, hot chilli	
ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΣΟΛΩΜΟ με σολομό καπνιστό, κρέμα γάλακτος και βότκα	14,00
AL SALMONE AFFUMICATO Smoked salmon, vodka, dairy cream	
ΜΑΓΕΜΕΝΟΣ ΑΥΛΟΣ με ψαρονέφρι, πιπεριές, μανιτάρια, ντομάτα, κρέμα γάλακτος	15,00
MAGEMENOS AVLOS with brisket, peppers, mushrooms, tomato, milk cream	

ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ - GRILLED MEATS

Τηγανιτές πατάτες, αρωματισμένο πιλάφι, Πουρέ πατάτας, Βραστά ή ψητά λαχανικά
French fries, flavored pilaf, Mashed potatoes or eggplant, Boiled or grilled vegetables

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ	12,00
GRILLED BURGERS	
ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ	14,00
TENDERLOIN GRILLED	
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ	13,00
CHICKEN FILLET GRILLED	
ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ	14,00
PORK CHOP	
ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ	15,00
SMOKED PORK STEAK	
ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ	18,00
BEEF STEAK	
*ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ με πατάτες, τζατζίκι, πιπούλες	12,50
*GYROS PORK with potatoes, tzatziki	
ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ με ντομάτα, πιπεριές, κρεμμύδι και πατάτες τηγανητές	14,00
PORK SOUVLAKI with peppers, tomato and onion and french fries	
ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ με ντομάτα, πιπεριές, κρεμμύδι και πατάτες τηγανητές	13,00
CHICKEN SOUVLAKI with peppers, tomato and onion and french fries	

BON FILLET

Τηγανιτές πατάτες, αρωματισμένο πιλάφι, Πουρέ πατάτας, Βραστά ή ψητά λαχανικά
French fries, flavored pilaf, Mashed potatoes or eggplant, Boiled or grilled vegetables

NATURE με ανάλογο ψήσιμο στη σχάρα	28,00
NATURE grilled in your favourite way	
ΡΟΚΦΟΡ	30,00
ROQUEFORT	
ΠΙΠΕΡΑΤΟ με πράσινο πιπέρι, κονιάκ και κρέμα	30,00
PERPE VERDE with green pepper, brandy and cream	
ΠΙΚΑΤΑ η περιβόητη πικατά του Μαγεμένου Αυλού	32,00
PICATA the famous secret recipe of Magemenos Avlos	
RIB EYE (500gr - 600gr)	38,00

ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / FISH & SEAFOOD

ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ με βραστά λαχανικά και λαδολέμονο	16,00
FRESH GRILLED BREAM FISH with steamed vegetables and lemon sauce	
ΦΡΕΣΚΟ ΛΑΒΡΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ με βραστά λαχανικά και λαδολέμονο	16,00
FRESH GRILLED SEA BASS with steamed vegetables and lemon sauce	
ΦΑΓΚΡΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ με βραστά λαχανικά 600-700 γρ.	20,00
GRILLED FAGRI with boiled vegetables 600-700 gr.	
*ΓΑΡΙΔΕΣ ΠΡΟΒΕΝΣΑΛ με σκόρδο, μαιντανό, μανιτάρια και ρύζι basmati	18,00
*SHRIMPS PROVENCAL parsley with garlic, mushrooms and basmati rice	
*ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ	12,00
*FRIED SQUIDS	

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ / COOKED

OSSOBUCO μοσχάρι	16,00
OSSOBUCO from beef	
ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ με πουρέ	15,00
RED BEEF with puree	
ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ με φρέσκια σάλτσα ντομάτας και κριθαράκι	14,00
GIOUVETSI beef with fresh tomato sauce and pasta	
ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΣΤΑΜΝΑΣ με πατάτες τηγανιτές, καρότο, μήλο και πικάντικο κεφαλοτύρι	16,00
BEEF COOKED IN CLAY POT with potatoes, carrots, apple and greek cheese	
ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΚΑΡΟΤΑ	13,00
PORK WITH MUSHROOMS AND CARROTS	

* ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ - FRESH FROZEN

Αγορονομικός υπεύθυνος Δημήτρης Θεοφίλου.
Στις τιμές περιλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι και τέλη.
Το κατάστημα υποχρεούται να εκδίδει αποδείξεις λιανικής πώλησης
Responsible Dimitris Theofilou
Prices include all taxes. The store is obliged to issue receipts retailers

username: MAGEMENOSAVLOS2021 password: Aminta.4
Για όσους θέλουν να μαθαίνουν τα νέα μας Facebook: Μαγεμένος Αυλός
www.magemenosavlos.com e-mail: magemenosavlos@yahoo.gr