

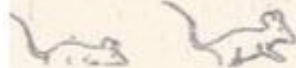
ΜΕΣΗΜΕΡΙ



Μαγεμένος Αυτός

από το 1961

MENU





ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ συνοδεύεται με λάχανο σουκρούτ	<u>7,50 €</u>
ΚΡΕΠΕΣ ΤΙΤΙΖΕ κατόπουλο, μπέικον, ντομάτα	<u>8,00 €</u>
ΚΟΚΟΡΑΚΙ (coq au vin) μαριναρισμένο με κρασί Αγιοργίτικο σε ατορικό πυρέξ	<u>10,80 €</u>
ΣΝΙΤΣΕΛ ΒΙΕΝΟΥΑ η γνωστή Αυστριακή συνταγή. Συνοδεύεται με πουρέ	<u>10,50 €</u>
ΣΝΙΤΣΕΛ ΧΟΦΜΑΝ με τυρί και ζαμπόν. Συνοδεύεται με πουρέ	<u>11,50 €</u>
ΤΟΥΡΝΕΝΤΩ ΣΩΤΕ αρακά, καρότο, μανιτάρια, κρασί	<u>20,00 €</u>
ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΖΑΚ ζαμπόν, ντομάτα, τυρί	<u>20,00 €</u>
ΠΙΚΑΤΑ η περιβόητη πικάτα του Μαγεμένου Αυλού	<u>21,00 €</u>
ΦΟΝΤΥ ΤΥΡΙΩΝ (για δύο άτομα) στερβιρισμένο στο ειδικό σκεύος	<u>20,00 €</u>

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΨΩΜΙ από προζύρι, ντιπ από πιπεριά Φλωρίνης, ελιές κατ' άτομο	<u>1,00 €</u>
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ	<u>2,50 €</u>
ΤΖΑΤΖΙΚΙ	<u>3,80 €</u>
ΦΑΒΑ	<u>4,00 €</u>
ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΧΑΡΑΣ	<u>5,00 €</u>
ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ	<u>4,50 €</u>
ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ	<u>5,00 €</u>
ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ	<u>5,00 €</u>
ΝΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ	<u>5,40 €</u>
ΠΙΤΤΑ ΗΜΕΡΑΣ κατ' επιλογή από τον chef	<u>5,00 €</u>
ΓΑΥΡΟΣ ΤΗΓΑΝΙΤΟΣ	<u>4,80 €</u>
ΓΑΥΡΟΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ	<u>5,20 €</u>
ΣΑΡΔΕΛΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ	<u>5,00 €</u>
ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ	<u>5,80 €</u>
ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	<u>6,20 €</u>
ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ	<u>5,60 €</u>
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ	<u>5,80 €</u>
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΛΕΥΡΩΤΟΥΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ	<u>7,00 €</u>
ΦΕΤΟΥΛΕΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ φουρνιστές με ντομάτα και ροτσαρέλα	<u>8,00 €</u>
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ * με φρέσκια ντομάτα, πιπεριές και φέτα	<u>10,00 €</u>

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΓΙΑ ΜΠΥΡΑ ΚΑΤ' ΑΤΟΜΟ	<u>4,50 €</u>
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΓΙΑ ΟΥΖΟΥ ΚΑΤ' ΑΤΟΜΟ	<u>4,50 €</u>
ΠΟΙΚΙΛΙΑ IMPERIALE ΚΑΤ' ΑΤΟΜΟ	<u>7,00 €</u>

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ η κρέσβειρα της μεσογειακής κουζίνας ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, φέτα	<u>6,20 €</u>
ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ποικιλία από λαχανικά εποχής	<u>5,00 €</u>
ΜΕ ΧΑΛΟΥΜΙ μαρούλι, ραπανάκι ,πορτοκάλι, καρύδι, καλούμι, βινεγκρέτ πορτοκαλιού	<u>6,50 €</u>
CAPRESE ντομάτα, μοτσαρέλα, βασιλικό	<u>6,50 €</u>
ΡΑΨΩΔΙΑ μαρούλι, iceberg, καρότο, ζαμπόν, τυρί, αυγό, μαγιονέζα	<u>6,80 €</u>
ΝΑΣΟΥ ρόκα, ντομάτα, γραβιέρα ,balsamico	<u>6,50 €</u>
ΜΑΓΕΜΕΝΟΣ ΑΥΛΟΣ γαλλική σαλάτα, μαρούλι, κινέζικο λάχανο, γαρίδες, καπνιστός σολωμός, κατίκι Δομοκού	<u>9,50 €</u>

ΤΥΡΙΑ

BLUE CHEESE Δανίας	<u>3,80 €</u>
ΑΝΘΟΤΥΡΟ Κρήτης	<u>4,00 €</u>
ΦΕΤΑ Δωδώνης	<u>4,20 €</u>
ΓΡΑΒΙΕΡΑ Αμφιλοχίας	<u>4,80 €</u>
ΚΑΠΙΝΙΣΤΟ Μετσοβόνα	<u>5,90 €</u>
ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ Grana Padano Ιταλίας	<u>5,00 €</u>
ΚΑΜΑΜΠΕΡ Γαλλίας	<u>5,80 €</u>

ZYMARIKA

Επιλέξτε τα ζυμαρικά σας: σπαγγέτι, λιγκουίνι, πέννες ή ταλιατέλες

ΝΑΠΟΛΙΤΕΝ φρέσκια ντομάτα, σκόρδο, μαϊντανό	<u>6,00 €</u>
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO με ελαιόλαδο, σκόρδο, καυτερή πιπερίτσα	<u>6,00 €</u>
ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ με μπέικον, αυγό, αλλά και λίγη κρέμα γάλακτος	<u>7,00 €</u>
ΜΠΟΛΩΝΕΖ με πλούσια σάλτσα βοσκαρίσιου κιμά	<u>7,00 €</u>
PESTO ALLA GENOVESE με βασιλικό, κουκουνάρι, σκόρδο, παρμεζάνα	<u>7,00 €</u>
ΑΜΑΝΤΕΟΥΣ με κολοκυθάκι, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο, κρέμα, παρμεζάνα	<u>7,20 €</u>
ΑΜΑΤΡΙCIANA με ντομάτα, μπέικον, πεκορίνο, καυτερή πιπερίτσα, σκόρδο και κρεμμύδι	<u>7,50 €</u>
AL SALMONE AFFUMICATO με σολορό καπνιστό, κρέμα γάλακτος και άρωμα βότκας	<u>9,00 €</u>
ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΠΡΑΣΟ* με άρωμα ούζου	<u>11,00 €</u>
ΤΟΡΤΕΛΙΝΙΑ ΜΕ ΠΡΟΣΙΟΥΤΟ με κρέμα και παρμεζάνα	<u>9,50 €</u>
ΡΑΒΙΟΛΙΑ γεμισμένα με ανθότυρο και σπανάκι σε σάλτσα ντομάτας	<u>9,30 €</u>

ΨΑΡΙΚΑ

ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ με βραστά λαχανικά και λαδολέμονο ή μαγιονέζα	<u>8,00 €</u>
ΦΡΕΣΚΟ ΛΑΥΡΑΚΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ με βραστά λαχανικά και λαδολέμονο ή μαγιονέζα	<u>8,20 €</u>
ΣΟΛΟΜΟΣ ΑΝΟΙΧΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ σερβίρεται με σπανάκι σωτέ	<u>9,80 €</u>

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Επιλέξτε τη γαρνιτούρα σας

ΦΙΛΕΤΟ στη σκάρα	<u>8,00 €</u>
ΧΙΩΤΙΚΟ με πολύχρωμες πιπεριές και άρωμα μαστίχας Χίου	<u>9,00 €</u>
ΠΟΛΥΝΗΣΙΑΚΟ με σάλτσα από κάρυ, γάλα καρύδας και άρωμα ginger	<u>9,00 €</u>
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ & ΜΕΛΙ μαριναρισμένο σε λικέρ πορτοκαλιού	<u>9,00 €</u>
ΜΙΛΦΕΪΓ με μελιτζάνα και μοτσαρέλα	<u>9,80 €</u>

ΚΑΛΑΜΑΚΙΑ

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ	<u>1,50 €</u>
ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	<u>1,50 €</u>
ΜΕΡΙΔΑ ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ με πατάτες τηγανιτές και πιτούλες	<u>5,00 €</u>
ΜΕΡΙΔΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ με πατάτες τηγανιτές και πιτούλες	<u>5,00 €</u>
ΜΕΡΙΔΑ ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ με πατάτες τηγανιτές και πιτούλες	<u>5,00 €</u>

η μερίδα μπορεί να περιέχει διαφορετικά καλαμάκια

ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ

Επιλέξτε τη γαρνιτούρα σας

ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ	<u>9,90 €</u>
ΣΩΤΕ με άρωμα δεντρολίβανο και balsamico	<u>11,00 €</u>
ΜΟΤΣΑΡΤ με μέλι, μουςτάρδα και θυμάρι	<u>11,00 €</u>
ΡΑΡΑΓΕΝΟ με λιαστές ντομάτες και κρασί	<u>11,00 €</u>

BON FILLET

Επιλέξτε τη γαρνιτούρα σας

NATUR ή ΠΑΓΙΑΡ με ανάλογο ψήσιμο στη σκάρα	<u>19,00 €</u>
RED PASSION με κόκκινη σάλτσα από δαμάσκηνα	<u>20,00 €</u>
PEPPE VERDE με πράσινο πιπέρι κονιάκ και κρέμα	<u>20,00 €</u>
ΡΟΚΦΟΡ με πλούσια κρέμα από τυρί ροκφόρ	<u>20,00 €</u>

ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Επιλέξτε τη γαρνιτούρα σας

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ	<u>8,00 €</u>
ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ	<u>9,00 €</u>
ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ	<u>14,00 €</u>
ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΑΡΝΙΣΙΑ	<u>12,80 €</u>

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

ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ με μαρουλόφυλλα ή κληματόφυλλα	<u>6,60 €</u>
ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ με κιμά ,ρύζι, μυρωδικά και σάλτσα αυγολέμονο	<u>7,10 €</u>
ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ με κιμά ,ρύζι, μυρωδικά και σάλτσα αυγολέμονο	<u>7,10 €</u>
ΜΟΥΣΑΚΑ (σε ατομικό γιουβετσάκι) πατάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες με μοσχαρίσιο κιμά, τυρί, μπεσαμέλ	<u>7,90 €</u>
ΧΟΙΡΙΝΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ στο φούρνο με πατατούλες	<u>8,50 €</u>
ΑΡΝΑΚΙ ΨΗΤΟ στο φούρνο με πατατούλες η παραδοσιακή συνταγή	<u>10,00 €</u>
ΑΡΝΑΚΙ ΦΡΙΚΑΣΕ με μαρούλι, κρεμμυδάκι φρέσκο και σάλτσα αυγολέμονο	<u>10,00 €</u>
ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΣΤΑΜΝΑΣ με πατατούλες, καρότο, αρακά και πικάντικο κεφαλοτύρι	<u>10,00 €</u>
ΓΙΟΥΒΕΤΣΑΚΙ φρέσκια σάλτσα ντομάτας και κριθαράκι	<u>9,50 €</u>
ΡΟΣΤ ΜΠΙΦ ΕΛΛΗΝΙΚΟ σάλτσα ντομάτας και καρότου με κοντρό μακαρόνι	<u>10,00 €</u>
ΚΟΥΝΕΛΙ ΣΤΙΦΑΔΟ με κοκκάρι σε κόκκινη δερμένη σάλτσα	<u>10,00 €</u>
ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΟ ΣΟΦΡΙΤΟ μοσκαράκι με ξύδι και σκόρδο	<u>10,00 €</u>
ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΤΕΙ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ σιγομαγειρεύεται σε μπύρα με πατάτες και λαχανικά γιαχνί	<u>12,20 €</u>
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΙΛΑΝΕΖΑ στρβίρεται με ρύζι και σάλτσα μιλανέζα	<u>10,50 €</u>
ΧΩΡΙΑΤΙΚΟΣ ΚΟΚΟΡΑΣ κρεσάτος με κυλοπίτες	<u>9,00 €</u>
ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΚΥΔΩΝΙΑ αγαπημένη μας συνταγή	<u>10,00 €</u>
ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΕΣ μαγειρεμένο παραδοσιακά	<u>10,00 €</u>

ΒΡΑΔΥ



Μαγεμένος Αυγός

από το 1961

MENU





ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ συνοδεύεται με λάχανο σουκρούτ	<u>8,00 €</u>
ΚΡΕΠΕΣ ΤΙΤΙΖΕ κοτόπουλο, μπέικον, ντομάτα	<u>9,00 €</u>
ΚΟΚΟΡΑΚΙ (coq au vin) μαριναρισμένο με κρασί Αγιοργίτικο σε ατομικό πυρέξ	<u>11,80 €</u>
ΣΝΙΤΣΕΛ ΒΙΕΝΟΥΑ η γνωστή Αυστριακή συνταγή. Συνοδεύεται με πουρέ	<u>12,00 €</u>
ΣΝΙΤΣΕΛ ΧΟΦΜΑΝ με τυρί και ζαμπόν. Συνοδεύεται με πουρέ	<u>13,00 €</u>
ΤΟΥΡΝΕΝΤΩ ΣΩΤΕ σρακά, καρότο, μανιτάρια, κρασί	<u>23,00 €</u>
ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΖΑΚ ζαμπόν, ντομάτα, τυρί	<u>23,00 €</u>
ΠΙΚΑΤΑ η περιβόητη πικάτα του Μαγεμένου Αυλού	<u>22,00 €</u>
ΦΟΝΤΥ ΤΥΡΙΩΝ (για δύο άτομα) στρβιρισμένο στο ειδικό σκεύος	<u>22,00 €</u>

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΨΩΜΙ (κατ' άτομο) από προζύμι με ντιπ και ελιές	<u>1,00 €</u>
ΡΟΛΛΑΚΙΑ ΚΗΠΟΥΡΟΥ τα γνωστά μας spring rolls, με λαχανικά και γλυκόξινη σως	<u>6,10 €</u>
ΦΕΤΑ ΤΥΛΙΧΤΗ τηγανιτή σε φύλλο κρούστας με ηλιόσπορους και μέλι	<u>5,70 €</u>
ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΦΟΥΡΝΙΣΤΗ φετούλες μελιτζάνας στο φούρνο με ντομάτα και μοτσαρέλα	<u>6,20 €</u>
ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ διάφορα λαχανικά εποχής στη σάρα	<u>6,50 €</u>
ΠΙΤΑ ΗΜΕΡΑΣ κατ' επιλογή από τον chef	<u>6,60 €</u>
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΡΟΒΕΝΣΑΛ συνταγισμένα με βούτυρο, σκόρδο και ραϊντανό	<u>6,40 €</u>
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΑΛΑ ΚΡΕΜ με κρεμμυδάκι, μυρωδικά και πλούσια κρέμα	<u>6,70 €</u>
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ψητά μανιτάρια πλευρώτους	<u>7,00 €</u>
ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ στη σάρα με μουστάρδα δίjon και λάχανο σουκρούτ	<u>7,80 €</u>
ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΑΜΑΜΠΕΡ με σως φρούτων του δάσους και ξηρούς καρπούς	<u>9,00 €</u>
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ* με φρέσκια ντομάτα, πιπεριές και φέτα	<u>9,50 €</u>
ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ σε βάση ρόκας, με κρεμμυδάκι, κάρφη και αυγό	<u>12,00 €</u>
ΠΛΑΤΩ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ή ΤΥΡΙΩΝ ή ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ (για δύο άτομα) συνοδεύονται με αποξηραμένα φρούτα και ξηρούς καρπούς	<u>14,00 €</u>
ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ καθημερινά μία διαφορετική σούπα	<u>6,00 €</u>

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ - η πρέσβειρα της μεσογειακής κουζίνας ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, φέτα	<u>7,50 €</u>
ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ με αγγουράκια τουρσί, κόπαρη και μαγιονέζα	<u>5,00 €</u>
ΧΑΛΟΥΜΙ μαρούλι ραπανάκι, πορτοκάλι, καρύδι, βινεγκρέτ πορτοκαλιού	<u>8,00 €</u>
CAPRESE ντομάτα, μοτσαρέλλα, βασιλικός	<u>8,00 €</u>
ΡΑΨΩΔΙΑ μαρούλι, iceberg, καρότο, ζαμπόν, τυρί, αυγό, μαγιονέζα	<u>8,00 €</u>
ΘΕΟΦΙΛΟΣ ρόκα, πατζάρι, κουκουνάρι, σως balsamico	<u>7,50 €</u>
ΚΑΙΣΑΡΑ κοντροκομμένο μαρούλι, κοτόπουλο, μπέικον, παρμεζάνα, κρουτόν, ceasar dressing	<u>8,50 €</u>
ΝΙΣΟΥΑΖ ΤΟΥ ΜΑΓΕΜΕΝΟΥ ΑΥΛΟΥ κολοκύθι, πατάτα, φασολάκια, ντομάτα, κόπαρη, ατζούγες, τόνο, αυγό, σως μουστάρδα	<u>9,80 €</u>
ΜΑΓΕΜΕΝΟΣ ΑΥΛΟΣ (για δύο άτομα) γαλλική σαλάτα, μαρούλι, κινέζικο λάχανο, γαρίδες, καπνιστός σολωμός, κατίκι Δομοκού	<u>14,00 €</u>
GREEN APPLE λάχανο, καρότο, μανιτάρια, καλαμπόκι, πράσινο μήλο, βινεγκρέτ	<u>8,00 €</u>

ΤΥΡΙΑ

BLUE CHEESE Δανίας	<u>4,00 €</u>
ΜΟΤΣΑΡΕΛΛΑ Ιταλίας	<u>4,00 €</u>
ΦΕΤΑ Δωδώνης	<u>4,50 €</u>
ΓΡΑΒΙΕΡΑ Αμφιλοχίας	<u>4,80 €</u>
ΚΑΠΙΝΙΣΤΟ Μετσοβόνα	<u>5,90 €</u>
ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ Grana Padano Ιταλίας	<u>5,00 €</u>
ΚΑΜΑΜΠΙΕΡ Γαλλίας	<u>5,50 €</u>

ZYMAPIKA

Επιλέξτε τα ζυμαρικά σας: σπαγγέτι, λιγκουίνι, πέννες ή ταλιατέλες

ΝΑΠΟΛΙΤΕΝ φρέσκια ντομάτα, σκόρδο, μαϊντανό	<u>7,00 €</u>
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO με ελαιόλαδο, σκόρδο, καυτερή πιπερίτσα	<u>7,00 €</u>
ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ με μπέικον, αυγό, αλλά και λίγη κρέμα γάλακτος	<u>8,00 €</u>
ΜΠΟΛΩΝΕΖ με πλούσια σάλτσα βοσχαρίσιου κιμά	<u>8,00 €</u>
PESTO ALLA GENOVESE με βασιλικό, κουκουνάρι, σκόρδο, παρμεζάνα	<u>8,00 €</u>
AMANTEΟΥΣ με κολοκυθάκι, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο, κρέμα, παρμεζάνα	<u>8,50 €</u>
POLLO φιλετάκια κοτόπουλου, πιπεριές, μανιτάρια σε σάλτσα ντομάτας και κρέμας	<u>9,00 €</u>
AMATRICIANA με ντομάτα, μπέικον, πεκορίνο, καυτερή πιπερίτσα, σκόρδο και κρεμμύδι	<u>9,00 €</u>
AL SALMONE AFFUMICATO με σολορό καπνιστό, κρέμα γάλακτος και άρωμα βότκας	<u>10,00 €</u>
ΜΑΓΕΜΕΝΟΣ ΑΥΛΟΣ με ψιλοκομμένο ψαρονέφρι, πολύχρωμες πιπεριές και ποτσαρέλα	<u>12,00 €</u>
ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΠΡΑΣΟ* με άρωμα ούζου	<u>12,00 €</u>
ΤΟΡΤΕΛΙΝΙΑ ΜΕ ΠΡΟΣΙΟΥΤΟ με κρέμα και παρμεζάνα	<u>10,00 €</u>
ΡΑΒΙΟΛΙΑ γεμισμένα με ανθότυρο και σπανάκι σε σάλτσα ντομάτας	<u>9,50 €</u>

ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ

Επιλέξτε τη γαρνιτούρα σας

ΕΤΗ ΣΧΑΡΑ	<u>10,20 €</u>
ΣΩΤΕ με άρωμα δεντρολίβανο και balsamico	<u>12,00 €</u>
ΜΟΤΕΑΡΤ με μέλι, μουςτάρδα και θυμάρι	<u>12,00 €</u>
ΡΑΡΑΓΕΝΟ με λιαστές ντομάτες και κρασί	<u>12,00 €</u>

BON FILLET

Επιλέξτε τη γαρνιτούρα σας

NATUR ή ΠΑΓΙΑΡ με ανάλογο ψήσιμο στη σχάρα	<u>21,00 €</u>
RED PASSION με κόκκινη σάλτσα από δαμάσκηνα	<u>23,00 €</u>
PEPPE VERDE με πράσινο πιπέρι κονιάκ και κρέμα	<u>23,00 €</u>
ΡΟΚΦΟΡ με πλούσια κρέμα από τυρί ροκφόρ	<u>23,00 €</u>

ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Επιλέξτε τη γαρνιτούρα σας

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ	<u>11,20 €</u>
ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ	<u>12,40 €</u>
ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ	<u>15,80 €</u>
ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΑΡΝΙΣΙΑ	<u>14,20 €</u>

ΨΑΡΙΚΑ

ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ με βραστά λαχανικά και λαδολέμονο ή μαγιονέζα	<u>8,20 €</u>
ΦΡΕΣΚΟ ΛΑΥΡΑΚΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ με βραστά λαχανικά και λαδολέμονο ή μαγιονέζα	<u>8,80 €</u>
ΣΟΛΟΜΟΣ ΑΝΟΙΧΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ σερβίρεται με σπανάκι σωτέ	<u>11,50 €</u>
ΓΛΩΣΣΑ ΑΛΛ ΜΕΝΙΕΡ με σκόρδο, λευκό κρασί, μαϊντανό και κυνό λεμόνι	<u>9,00 €</u>
ΓΑΡΙΔΕΣ ΠΡΟΒΕΝΣΑΛ* σε σάλτσα ντομάτας με σκόρδο, πανιτάρια και ρύζι basmati	<u>11,00 €</u>
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ* με λαχανικά σωτέ	<u>11,00 €</u>

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Επιλέξτε τη γαρνιτούρα σας

ΦΙΛΕΤΟ στη σκάρα	<u>10,00 €</u>
ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ με ντομάτα, πιπεριές, κρεμμύδι και πιτούλες	<u>9,50 €</u>
ΧΙΩΤΙΚΟ με πολύχρωμες πιπεριές και άρωμα μαστίχας Χίου	<u>11,00 €</u>
ΠΟΛΥΝΗΣΙΑΚΟ με σάλτσα από κάρυ, γάλα καρύδας και άρωμα ginger	<u>11,00 €</u>
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ & ΜΕΛΙ μαριναρισμένο σε λικέρ πορτοκαλιού	<u>11,00 €</u>
ΜΙΛΦΕΪΓ με μελιτζάνα και μοτσαρέλα	<u>12,00 €</u>

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

ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ με μαρουλόφυλλα ή κληματόφυλλα	<u>7,50 €</u>
ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ με κιμά ,ρύζι, μυρωδικά και σάλτσα αυγολέμονο	<u>8,00 €</u>
ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ με κιμά ,ρύζι, μυρωδικά και σάλτσα αυγολέμονο	<u>8,00 €</u>
ΜΟΥΣΑΚΑ (σε ατομικό γιουβετσάκι) πατάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες με μοσχαρίσιο κιμά, τυρί, μπεσαρέλ	<u>8,50 €</u>
ΧΟΙΡΙΝΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ στο φούρνο με πατατούλες	<u>10,00 €</u>
ΑΡΝΑΚΙ ΨΗΤΟ στο φούρνο με πατατούλες η παραδοσιακή συνταγή	<u>11,00 €</u>
ΑΡΝΑΚΙ ΦΡΙΚΑΣΕ με μαρούλι, κρεμμυδάκι φρέσκο και σάλτσα αυγολέμονο	<u>11,00 €</u>
ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΣΤΑΜΝΑΣ με πατατούλες, παρότο, αρακά και πικάντικο κεφαλοτύρι	<u>11,00 €</u>
ΓΙΟΥΒΕΤΣΑΚΙ φρέσκια σάλτσα ντομάτας και κριθαράκι	<u>11,00 €</u>
ΡΟΣΤ ΜΠΙΦ ΕΛΛΗΝΙΚΟ σάλτσα ντομάτας και παρότου με κοντρό μακαρόνι	<u>11,00 €</u>
ΚΟΥΝΕΛΙ ΣΤΙΦΑΔΟ με κοκκάρι σε κόκκινη δεμένη σάλτσα	<u>11,00 €</u>
ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΟ ΣΟΦΡΙΤΟ μοσχαράκι με ξύδι και σκόρδο	<u>11,00 €</u>
ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΤΕΙ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ σιγομαγειρεύεται σε μπύρα με πατάτες και λαχανικά γιαχνί	<u>13,50 €</u>
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΙΛΑΝΕΖΑ σερβίρεται με ρύζι και σάλτσα μιλανέζα	<u>11,50 €</u>
ΧΩΡΙΑΤΙΚΟΣ ΚΟΚΟΡΑΣ κρασάτος με κυλοπίτες	<u>10,50 €</u>
ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΚΥΔΩΝΙΑ αγαπημένη μας συνταγή	<u>11,00 €</u>
ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΕΣ μαγειρεμένο παραδοσιακά	<u>11,00 €</u>



Τότε... ..και... .. σήμερα

Το 1961 το Βατραχονήσι ήταν ακόμη σχεδόν μία αλάνα με χωμάτινη την πλατεία Προσκόπων και συνόρευε με το ρέμα του Ιλισού 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 πιτζέ.

Το χειμώνα στους εσωτερικούς χώρους δίνεται έμφαση στην ατμόσφαιρα και προσφέρεται κάθε βράδυ ζωντανή μουσική από μικρά σχήματα με φυσικό ήχο. 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 και βράδυ.



Μαγεμένος Αυγός

από το 1961

