

40°37'53"N 22°56'29"E



ΑΓΙΟΛΙ
MEDITERRANEAN
CUISINE

*Σε μια ρώγα
από σταφύλι...*



ΤΣΙΡΙΤΡΟ

Σε μια ρώγα από σταφύλι
έπεσαν οχτώ σπουργίτες
και τρωγόπιναν οι φίλοι...

Τσίρι τίρι, τσιριτρό,
τσιριτρί
τσιριτρό!

Εχτυπούσανε τις μύτες
και κουνούσαν τις ουρές,
κι είχαν γέλια και χαρές.

Τσίρι τίρι, τσιριτρό,
τσιριτρί
τσιριτρό!

Πώπω, πώπω, σε μια ρώγα
φαγοπότι και φωνή!
την αφήκαν αδειανή.

Τσίρι τίρι, τσιριτρό,
τσιριτρί
τσιριτρό!

Και μεθύσαν κι όλη μέρα
πάνε δώθε, πάνε πέρα,
τραγουδώντας στον αέρα.

Τσίρι τίρι, τσιριτρό,
τσιριτρί
τσιριτρό!

Τα Καλούδια

ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΚΟΥΜΠΡΙ από
το Φανάρι με ψητή τομάτα και
κρόμμυον 6,3

ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΨΗΤΗ με ρίγανη, φέτα
ΠΟΠ και λάδι λευκής τρούφας 7

ΓΑΥΡΟΣ MARINE με ψητή τομάτα
και φρέσκα μυρωδικά 6

ΚΑΣΕΡΙ ΠΟΠ ΣΟΧΟΥ ΣΑΓΑΝΑΚΙ σε
τραγανή κρούστα με sauce
γιαουρτιού 7,1

ΔΡΟΣΕΡΗ ΣΑΛΑΤΑ ΣΟΥΡΙΜΙ
καβουροσαλάτα με απαλή
μαγιονέζα 5,9

ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ με
καραμελωμένο κρεμμύδι και πέστο
ελιάς 6

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΩΤΕ βουτύρου και
άρωμα μεσογειακών μυρωδικών 6,5

ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΝΤΑΚΟΣ με φρέσκια
τομάτα, φέτα ΠΟΠ, τριλογία κάπαρης
και ελιές 7

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ 4
Με παρμεζάνα 4,5

ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΠΡΟΙΚΑ ΤΗΓΑΝΗΤΗ σε
κρούστα βρώμης και σουσαμιού, με
μέλι και άνθη ελληνικού τσαγιού 7

ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ
χειροποίητοι με φέτα ΠΟΠ και
αρωματικά βότανα 6,5

ΜΠΕΚΡΗ ΜΕΖΕ χοιρινή τηγανιά με
πιπεριά και παλαιωμένο κασέρι 7,5

ΠΙΤΑΚΙΑ ΑΠΟ ΤΗ ΣΜΥΡΝΗ σε
χειροποίητη ζύμη με γέμιση τυριού ή
χόρτων-τυριού ή παστοурμά 5,7/3τμχ

ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΝΤΙ ΣΤΟ ΠΗΛΙΝΟ από
τη Θεσσαλονίκη με φέτα ΠΟΠ, κασέρι,
φρέσκια τομάτα και αφάδα καυτερής
πιπεριάς 6,2

ΠΑΤΑΤΑ ΨΗΤΗ με κρέμα τυριού και
μυρωδικά 4,7

ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ ΨΗΤΗ με
κρασόμελο και σουσάμι 4,9

ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΚΕΦΤΕΣ SARY με
πιτούλα και sauce Αγιολί 6

Φέτα λαδοπίπερο με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 4

Πιπεριές καυτερές 3

Ελιές ελληνικές 3

Σαλάτες

ΑΡΧΑΙΟΕΛΛΗΝΙΚΗ με μικρά πράσινα φύλλα, πλιγούρι, ρόδι, καρύδια και κατσικίσιο τυρί ΠΟΠ 9

ΤΑΜΠΟΥΛΕ με πλιγούρι, τομάτα αγγούρι και αρωματικά βότανα 6,3

ΕΛΛΗΝΙΚΗ με πολύχρωμες τομάτες, αγγουράκι, ραπανάκι, ρόκα, τριλογία κάπαρης, ελιές και φέτα ΠΟΠ 9

ΤΟΜΑΤΟΣΑΛΑΤΑ με τομάτες, αγγουράκι και κρεμμύδι 5,5

Για τις βούτες

ΠΙΠΕΡΩΝΑΤΗ με φέτα ΠΟΠ Προίκα και πιπεριά Φλωρίνης 4,5

ΤΑΡΑΜΑΣ ΑΓΙΟΛΙΤΙΚΟΣ λευκός και απαλός 4,5

ΤΖΑΤΖΙΚΙ δροσερό και αρωματικό 4,5

Πιάτο Ούζου

Γαύρος μαρινέ,
σκουμπρί καπνιστό,
φέτα, ταραμάς,
πιπερωνάτη, φάβα
7,8

Της Θάλασσας

ΛΑΒΡΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ bio στη σχάρα
με ταμπουλέ και μεσογειακά
μυρωδικά 14,5

ΣΟΛΟΜΟΣ ΦΙΛΕΤΟ ψητός με
πολύχρωμα λαχανικά σωτέ 12,5

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΤΗΓΑΝΗΤΟΣ* με
τσιπς πατάτας και sauce Αγιολί 8

ΓΑΥΡΟΣ ΦΡΕΣΚΟΣ ΤΗΓΑΝΗΤΟΣ με
τσιπς πατάτας και sauce Αγιολί 6,7

ΣΑΡΔΕΛΑ ΠΑΝΤΡΕΜΕΝΗ ψητή στη
σχάρα με φρέσκα μεσογειακά
μυρωδικά 7

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ με μικρά πράσινα
φύλλα και κρέμα balsamico 10

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΣΑΓΑΝΑΚΙ με
καραβίδα, γαρίδες και μύδια
κελυφωτά 14,5

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ* σε λαχταριστή
σάλτσα τομάτας και φέτα
Μικρό σαγανάκι 11
Μεγάλο σαγανάκι 14,5

ΜΥΔΙΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ με τομάτα, φέτα
και φρέσκα βότανα 7,8

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ* με τσιπς
πατάτας και sauce Αγιολί 8,5

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ* με μικρά
πράσινα φύλλα και
κρέμα balsamico 9,8

Ψάρι & Θαλασσινά Ημέρας

Ρωτήστε το σερβιτόρο!
Ψητά ή τηγανητά

Μακαρονάδες & Ριζότο

ΡΙΖΟΤΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ με
καλαμάρι, γαρίδες, μύδια κελυφωτά,
φλύδες παρμεζάνας αρωματισμένο
με γλυκάνισο 12

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ με
γαρίδες, μύδια, χτένια St. Jacques
και πούδρα αυγοτάραχου 14,5

ΡΙΖΟΤΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ με φρέσκα
πολύχρωμα λαχανικά και ιταλική
παρμεζάνα 7

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΓΑΡΙΔΑΣ με
τοματίνια, βασιλικό και
ελαφρύ τσίλι 12

Της Θράκας

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΑΓΙΟΛΙ 240g
χειροποίητο από 100% μοσχαρίσιο
κιμά με πιτούλα και επιλογή
γαρνιτούρας 9,5

ΧΟΙΡΙΝΗ ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ
ΑΓΙΟΛΙ 450g με επιλογή
γαρνιτούρας 10,5

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ
ΓΑΛΑΚΤΟΣ 400g με επιλογή
γαρνιτούρας 19,5

ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ με
επιλογή γαρνιτούρας 8,3

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

Επιλέξτε από

Ταμπουλέ/Σπιτικός πουρές
πατάτας/Άγριο ρύζι
ανάμικτο/Πατάτες τηγανητές

Extra γαρνιτούρα σε μερίδα 4
Άρτος ανά άτομο 1,2

ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ ΣΑΣ!



Από το 2006 το Αγιολί προσφέρει
φαγητό με ποιότητα και ταυτότητα!

Γευματίζοντας σε εμάς είστε
πάντοτε σίγουροι για την ποιότητα των πρώτων υλών.
Ακολουθώντας πιστά πιστοποιημένους παραγωγούς
με σεβασμό στην Ελληνική γη και τις θάλασσές μας,
σας προσφέρουμε καθημερινά **αληθινό φαγητό για όλους**
μπροστά στο θερμαϊκό.

Κεφαλονιά, Χαλκιδική, Καβάλα, Κρήτη και Εύβοια
μας χαρίζουν καθημερινά τους θησαυρούς
των ελληνικών θαλασσών.

Εβίβα!





 Λεωφόρος Νίκης 15, Θεσσαλονίκη

 2310262888

 facebook.com/AgioliOfficial

 [@agioli_official](https://www.instagram.com/agiolli_official)

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη ή Τιμολόγιο).

Υγειονομικός & Αγορανομικός υπεύθυνος: Δέσποινα Ανδραλή