

Παγωτά

- Κρέμα • 2,00€
- Βανίλια Μαγαδασκάρης • 2,50€
- Σοκολάτα Cayenne • 2,50€
- Caramel Fudge • 2,00€
- Πραλίνα - Roche • 2,50€
- Πράσινο τσάι • 2,50€

Coca-Cola

Αναψυκτικά

- Coca-Cola • 1,50€
- Coca-Cola Zero • 1,50€
- Coca-Cola Light • 1,50€
- Fanta πορτοκαλάδα • 1,50€
- Fanta λεμονάδα • 1,50€
- Sprite • 1,50€
- Schweppes soda water • 1,50€
- Εμφιαλωμένο νερό Αύρα • 1,50€
- San Pellegrino • 2,00€
- Σπιτική Λεμονάδα • 2,50€

Μπίρες

- Guinness Extra Stout (0,33ml) • 3,00€
- Kaiser (0,33ml) • 2,50€
- Carlsberg (0,33ml) • 2,50€
- Schneider Weisse (0,50ml) • 5,50€
- Corona Lager (0,35ml) • 3,00€
- Mythos (0,33ml) • 2,50€
- Somersby Apple Cider (0,33ml) • 3,00€

Στον άνετο και φιλικό χώρο της παλιάΑγοράς, σημείο αναφοράς στο κομψό και καταπράσινο προάστιο της Φιλοθέης, ανανεώνουμε το μενυ μας με υψηλής ποιότητας εδέσματα που ικανοποιούν κάθε γαστρονομική επιθυμία. Συνεχίζουμε να δίνουμε έμφαση στην άριστη ποιότητα των πρώτων υλών, στη φρεσκάδα και τη διατροφική αξία των βιολογικών προϊόντων, καθώς και στη διασφάλιση των υψηλών προδιαγραφών ασφαλείας σύμφωνα με την πιστοποίηση HACCP & ISO.

Tips

- Πιάτα ημέρας από την ελληνική παραδοσιακή κουζίνα
- Ζυμωτό ψωμί με τα πιο αγνά υλικά από το φούρνο μας
- Καθημερινές προτάσεις από τα υλικά της εποχής
- Μαγειρεύουμε για σας, ειδικές παραγγελίες
- Φρέσκες, κομμένες στο χέρι, καλοπηγανισμένες πατάτες Νάξου
- Σπιτικά γλυκά φτιαγμένα με ολόφρεσκα υλικά
- Διακοπή κατ' οίκον από 13:00 μέχρι 24:00
 - Η παράδοση απαιτεί 30 - 35 λεπτά
- Δωρεάν γρήγορο ασύρματο δίκτυο Wi-Fi στο χώρο
- μας με την ευγενική χορηγία του ΟΤΕ
- Ανοικτά 7 ημέρες την εβδομάδα & όλες τις αργίες από νωρίς το πρωί
- Ο καταναλωτής δεν είναι υποχρεωμένος να πληρώσει εάν δε λάβει νόμιμο παραστατικό (απόδειξη/τιμολόγιο)
- (Οι τιμές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση)

www.paliaagora.gr

210 6837017

Κεχαγιά 26 & Μ. Ρενιέρη, Φιλοθέη

DELIVERY
Menu

Ρωτήστε μας για τα πιάτα ημέρας

Γλυκά

- Cheesecake • 6,00€
- Mousse από μοσχολέμονο αρωματισμένη με μέντα • 5,50€
- Brownies με καραμελωμένο φουντούκι και παγωτό βανίλια • 6,00€
- Banoffee pie με chantilly & butterscotch καραμέλα • 6,00€
- Λουκουμάδες με μέλι Ελάτης • 4,50€ ή πραλίνα φουντουκιού (και παγωτό βανίλια) • 5,00€

Sorbets

- Λεμόνι • 2,20€
- Μανταρίνι • 2,20€

Ορεκτικά

Μανιτάρια πλευρώτους στη σχάρα
με τρυφερά φύλλα από baby σπανάκι
και παλαιωμένο balsamico • 8,00€

Truffle Fries
με παρμεζάνα και λάδι τρούφας • 5,00€

Κεφτεδάκια από κοτόπουλο
ζεστή κρέμα παρμεζάνας reggiano
και παπαρουνόσπορο • 8,00€

Μπρουσκετάκια
φρέσκια ντομάτα, βασιλικό, prosciutto Πάρμας
και mozzarella • 7,50€

Χορτοκεφτέδες
με κολοκύθι και σπανάκι αρωματικό dip γιαουρτιού
με φρέσκο δυόσμο • 7,00€

Φάβα Σαντορίνης
καραμελωμένο κρεμμύδι και essence πορτοκαλιού • 6,50€

Βραστά χόρτα εποχής
ελαιόλαδο, ανθός αλαπιού και vinaigrette λεμονιού • 6,00€

Σαλάτες

Τριλογία λάχανο με πράσινο μήλο & αβοκάντο
vinaigrette μουστάρδα & εστραγκόν • 8,00€

Πράσινη με γαλλικό κατσικίσιο τυρί
γαλλική σαλάτα, φύλλα ρόκας, vinaigrette με εσπεριδοειδή
και cranberries • 9,00€

Ανάμεικτη με φιλέτο κοτόπουλου
croutons αραβικής πίτας, parmigiano flakes και vinaigrette
με μουστάρδα, εστραγκόν και ανθόμελο • 10,00€

Καίσαρα με φιλέτο κοτόπουλο
croutons και parmigiano flakes • 8,00€

Ρόκα με σπανάκι και ψητό ανθότυρο
ντοματίνια, καβουρδισμένο σουσάμι
και vinaigrette balsamico • 8,50€

Ριζοσαλάτα
σπίθος κοτόπουλο, γαλλικό μαρούλι, καρότο, ζουλιεν φλεικς
από γραβιέρα και vinaigrette • 9,50€

Pizza

Λευκή με prosciutto Πάρμας
mozzarella και φύλλα φασκόμυλου • 11,00€

Margherita
βασιλικός, δυόσμος, mozzarella • 9,00€

Chorizo & chili (spicy)
σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, mozzarella • 11,00€

Extras
Mozzarella, μανιτάρια, bacon, pepperoni, φέτα • 1,20€
Prosciutto Πάρμας • 1,70€ - Mozzarella buffalo • 4,50€
Μανιτάρια πλευρώτους • 1,70€ - Κοτόπουλο • 1,50€

Πάστα & Ριζότο

Πάστα Ημέρας

Παπαρδέλες με καπνιστό σολομό
κολοκυθάκι julienne και φρέσκο άνηθο • 11,00€

Ριγκατόνι με μοσχαρίσιο φιλέτο
μανιτάρια porcini, parmigiano και άρωμα τρούφας • 11,50€

Πένες με κοτόπουλο και κολοκυθάκι
ξύσμα λεμονιού, γιαούρτι • 10,50€

Ριζότο με μανιτάρια porcini
κρέμα bianca και λάδι τρούφας • 10,00€

Burgers

παλιάΑγορά Burger
sauce μανιταριών, edam, bacon, μαρούλι και ντομάτα • 10,00€

The Spicy Burger (spicy)
chili sauce, parmigiano, καραμελωμένο bacon,
μαρούλι, ντομάτα • 9,00€

Cheeseburger
παλαιωμένο cheddar, μαρούλι, ντομάτα, sauce • 8,50€

Burger γαλοπούλας
edam, μαρούλι, ντομάτα, σαλάτα coslow • 8,00€

Jack Daniels single barrel Burger
παλαιωμένο τυρί cheddar,
crispy bacon μαρούλι ντομάτα • 10,00€

Bacon Blue Cheese Burger
καραμελωμένα κρεμμύδια, μπέικον, ντομάτα, μαρούλι • 9,00€

Extras
bacon, αυγό, μανιτάρια • 1,20€ - Παλαιωμένο cheddar, emental,
swiss cheese • 1,00€ - Extra sauce, chili, blue cheese, truffle mayo,
mustard sauce, bbq και sauce μανιταριών • 1,00€

Κυρίως Πιάτα

Φιλέτο κοτόπουλου σχάρας
αρωματικό ρύζι basmati με λαχανικά • 10,00€

Σνίτσελ κοτόπουλου
πουρέ φρέσκιας πατάτας με parmigiano flakes • 10,50€

Μπιφτέκια μοσχαρίσια σχάρας
πιούλα, dip φέτας και πατάτες τηγανιτές • 11,00€

Φιλέτο Σολομού Σχάρας
φρέσκα λαχανικά sauté, veloute λεμονιού με λουίζα • 15,50€

T-Bone Steak γάλακτος
φρεσκοτηγανισμένα sticks πατάτας και βούτυρο μυρωδικών • 20,00€

Mix grill (για 2 άτομα)
μπιφτεκάκια, λουκάνικα, φιλέτο κοτόπουλο, ψαρονέφρι,
πατάτες τηγανιτές και πιτούλες • 22,00€

Φρέσκο Ελληνικό Ψάρι Ημέρας

Fresh and Light

Η νέα μας κατηγορία με διατηπηκά και θερμιδομετρημένα
πιάτα από τη συνεργάτιδά μας διαιτολόγο Ρένα Γάλλου.
Πολλές από τις προτάσεις μας υποστηρίζουν τη διαίτα Dukan.

Σαλάτα με κινόα
σαλάτα comrose και τοματίνια. Calories: 390 • 9,00€

Ομελέτα με ασπράδια & φιλέτο κοτόπουλου
μανιτάρια και ανθότυρο και φύλλα ρόκας.
Calories: 380 • 9,00€

Σουβλάκι από τρυφερό φιλέτο κοτόπουλου
με κάρυ αρωματικό ρύζι και dip γιαουρτιού.
Calories: 600 • 10,00€

Σπαγγέτι ολικής άλεσης
φρέσκια ντομάτα, ανθότυρο, κάρπαρ και φύλλα βασιλικού.
Calories: 360 • 7,00€

Μπιφτέκια γαλοπούλας
με αρωματικά ψητά λαχανικά. Calories: 400 -540 • 11,00€

Garnishes Side Orders
αρωματικά ψητά λαχανικά, πουρές πατάτας, πατάτες τηγανιτές
και ρύζι basmati • 1,00€

Ρωτήστε μας για τα πιάτα ημέρας

Sushi Menu

Καθημερινά εκτός Κυριακής λίγο μετά τις 18:00

Starters

Ταρτάρ τόνου
μαριναρισμένο σε λαδί τρούφας, πικάντικα αυγά κελιδονόψαρου
& kimchee • 12,00€

Ταρτάρ σολομού
με αυγά κελιδονόψαρου, κρεμμυδάκι & Korean chili mayo • 11,00€

Tataki σολομού
ελαφρώς ψημένος σολομός με miso truffle sauce
& mix sensou pepper • 12,50€

Σαλάτα με γαρίδα & sashimi σολομού
baby σπανάκι, ρέβα, ροκά και yuzo runzo sauce • 15,50€

Χειροποίητα spring rolls με γαρίδα
creamy curry sauce • 11,50€

Sashimi

3 τεμάχια / Φέτες ομού ψαριού

Σολομός • 9,00€ / Τόνος • 11,00€

Nagiri

3 τεμάχια

Σολομός • 9,00€ / Τόνος • 11,00€

Maki Rolls

4 ή 8 τεμάχια

Τόνος
αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι • 5,50€ / 11,00€

Σολομός
αβοκάντο, φρέσκο κρεμμυδάκι & Φιλαδέλφεια • 5,00€ / 10,00€

Jumbo Rolls
Σολομός, κόκκινα αυγά κελιδονόψαρου, γαρίδα tempura,
αβοκάντο, αγγούρι, γιαπωνέζικη mayo • 9,50€ / 19,00€

Inside Out

4 ή 8 τεμάχια

Καλιφόρνια
surimi, αβοκάντο, αγγούρι, πράσινα αυγά κελιδονόψαρου,
γιαπωνέζικη mayo • 5,50€ / 11,00€

Shrimp Tempura Roll
γιαπωνέζικη mayo με chili και σκόρδο, αβοκάντο
& κίτρινα αυγά κελιδονόψαρου • 15,00€

Alaska
σολομός, τηγανιτό δέρμα σολομού, φρέσκο κρεμμυδάκι,
mayo λεμονιού • 12,00€

Πικάντικος Σολομός η Τόνος
κίτρινα αυγά κελιδονόψαρου, αγγουράκι, φρέσκο κρεμμυδάκι,
γιαπωνέζικη mayo με chili • 12,00€ / 12,50€

Teriyaki Salomon Roll
γαρίδα tempura φρέσκο κρεμμυδάκι και sashimi σολομού
ελαφρώς ψημένο • 18,00€

Dynamite Roll
spicy tuna surimi mix αγγουράκι • 12,50€

Tiger Roll
γαρίδα tempura, αβοκάντο, sashimi σολομού, sashimi τόνου,
σουσάμι, runzo sauce • 19,00€

Maki Tempura
σολομός, σοσέ λαχανικά red tobikko, αβοκάντο
& honey mustard • 14,00€

Volcano Roll
σολομός Cream cheese, yellow tobikko & αβοκάντο • 14,00€

“Το αγαπημένο στέκι της Φιλοθέης
μας εκπλήσσει ευχάριστα...
...nigiri, sashimi, γαρίδα tempura,
όλα από εξαιρετικές πρώτες ύλες...”
Καθημερινή - Γαστρονόμος

“...Εξαιρετικά υλικά, άψογη ποιότητα
και δοκιμασμένες συνταγές από ανθρώπους
που ταξιδεύουν πολύ και έχουν γνώση
της αυθεντικής γιαπωνέζικης κουζίνας”
Έθνος - Cook Book