

ΣΥΣΤΗΜΑΤΙΚΟΝ ΚΕΜΠΑΠΤΖΙΔΙΚΟΝ

ΤΟ ΑΙΓΥΠΤΙΑΚΟΝ

ΑΠΟ ΤΟ 1924

ΤΥΛΙΧΤΑ

- 3,90 Κεμπάπ
- 5,80 Κεμπάπ δίκανο
- 3,90 Καλαμάκι χοιρινό
- 3,90 Καλαμάκι κοτόπουλο
- 4,00 Σμυρνέικο κεμπάπ
- 4,00 Σουτζούκι
- 4,40 Παστουρμάς
- 4,10 Μπριζολάκι χοιρινό
- 4,20 Κοτόπουλο φιλετίνια πανέ

ΤΥΛΙΧΤΑ ΓΙΓΑΣ

- 7,50 Σπέσιαλ χοιρινό κρέας
- 7,50 Αλεξάνδρεια
- 7,50 Άδανα κεμπάπ
- 7,50 Ορεινό πίτα

ΥΛΙΚΑ ΓΕΜΙΣΗΣ

- Ντομάτα • Κρεμμύδι • Μαρούλι
- Τζατζίκι • Πατάτες • Σάλτσα
- Σως γιαουρτιού • Γιαούρτι • Σως

ΧΩΡΙΣ ΚΡΕΑΣ

- 4,20 Φαλάφελ σε αραβική πίτα Ντομάτα, Μαρούλι, Αγγούρι & Σως Ταχινιού
- 3,90 Κολοκυθοκεφτέδες σε πίτα
- 3,90 Μπιφτέκι λαχανικών σε πίτα
- 4,20 Χαλούμι σε πίτα
- 2,40 Οικολογικό σε πίτα

ΤΕΜΑΧΙΑ

- 2,40 Κεμπάπ
- 2,40 Σμυρνέικο Κεμπάπ με κύμινο & σκόρδο
- 2,40 Καλαμάκι Χοιρινό
- 2,40 Καλαμάκι Κοτόπουλο
- 3,00 Σουτζούκι

ΣΚΕΠΑΣΤΕΣ

- 8,90 Καλαμάκι χοιρινό — σκεπαστή 2 Καλαμάκια Χοιρινό με Κίτρινο Τυρί, Πατάτες, Ντομάτα, Πιπεριά & Σως
- 8,90 Καλαμάκι κοτόπουλο — σκεπαστή 2 Καλαμάκια Κοτόπουλου με Κίτρινο Τυρί, Πατάτες, Ντομάτα, Πιπεριά & Σως
- 8,90 Κεμπάπ — σκεπαστή 2 Κέμπαπ με Κίτρινο Τυρί, Πατάτες, Ντομάτα, Πιπεριά & Σως
- 9,50 Καισαρείας — σκεπαστή Σκεπαστή με Σουτζούκι, Παστουρμά, Ντομάτα & Κίτρινο Τυρί
- 12,00 Γίγας καλαμάκι χοιρινό — σκεπαστή 3 Καλαμάκια Χοιρινό με Κίτρινο Τυρί, Πατάτες, Ντομάτα, Πιπεριά & Σως
- 12,00 Γίγας καλαμάκι κοτόπουλο — σκεπαστή 3 Καλαμάκια Κοτόπουλο με Κίτρινο Τυρί, Πατάτες, Ντομάτα, Πιπεριά & Σως
- 12,00 Γίγας κεμπάπ — σκεπαστή 3 Κεμπάπ με Κίτρινο Τυρί, Πατάτες, Ντομάτα, Πιπεριά & Σως

ΜΕΡΙΔΕΣ

- 10,50 Κεμπάπ — μερίδα 4 Τεμάχια Κεμπάπ, Κρεμμύδι, Ψημένη Ντομάτα & 2 Πίτες
- 10,50 Άδανα κεμπάπ — μερίδα 2 Γίγας Κεμπάπ καυτερά, Ντομάτα, Κρεμμύδι, Ψημένη Ντομάτα, Σως Γιαουρτιού με Μυρωδικά & 2 Πίτες
- 10,50 Σουτζουκάκια Σμυρνέικα — μερίδα 4 Τεμάχια ψημένα στα Κάρβουνα, Πατάτες τηγανητές, 1 Πίτα & Σπιτική Σμυρνέικη Κόκκινη Σάλτσα
- 9,50 Κοτόπουλο φιλετίνια πανέ — μερίδα Συνοδεύονται από Πατάτες Τηγανητές & Σως Αιγυπτιακόν
- 12,00 Σπέσιαλ κρέας από χοιρινή μπριζόλα — μερίδα 2 Γίγας Σις Χοιρινό Κρέας, Ντομάτα, Κρεμμύδι, Ψημένη Πιπεριά & 2 Πίτες
- 12,00 Αλεξάνδρεια — μερίδα 2 Γίγας Σις Κοτόπουλο, Ντομάτα, Κρεμμύδι, ψημένη Πιπεριά & 2 Πίτες
- 12,00 Ορεινό από χοιρινή μπριζόλα — μερίδα 2 γίγας Σις Χοιρινό με Θυμάρι & Ρίγανη, Κρεμμύδι, Ψημένη Ντομάτα, Ψημένη Πιπεριά & 2 Πίτες
- 10,50 Μπριζολάκια χοιρινά — μερίδα 4 Τεμάχια άνευ οστού, Πατάτες Τηγανητές
- 9,50 Παστουρμάς — μερίδα Πίτα, Ντομάτα & Κρεμμύδι
- 9,50 Σουτζούκι Αρμένικο — μερίδα Ψημένη Πιπεριά, Ντομάτα & Κρεμμύδι
- 12,00 Ανάμεικτο 1 — μερίδα 1 Γίγας Σις Χοιρινό Κρέας & 2 Κεμπάπ, 2 Πίτες, Κρεμμύδι, Ψημένη Ντομάτα & Πιπεριά
- 12,00 Ανάμεικτο 2 — μερίδα 1 Γίγας Σις Κοτόπουλο & 2 Κεμπάπ, 2 Πίτες, Κρεμμύδι, Ψημένη Ντομάτα & Πιπεριά
- 12,00 Ανάμεικτο 3 — μερίδα 1 Γίγας Σις Χοιρινό με Θυμάρι, Ρίγανη & 2 Κεμπάπ, 2 Πίτες Κρεμμύδι, Ψημένη Ντομάτα & Πιπεριά
- 6,50 Φαλάφελ μερίδα Χειροποίητο Φαλάφελ, Ντομάτα, Μαρούλι, Αγγούρι & Σως Ταχινιού

ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ

- 12,00 Κεμπάπ γιαουρτλού — γιαουρτλού μερίδα 4 Κεμπάπ (4×100γρ.), 2 Πίτες κομμένες, Περιχυμένα με Γιαούρτι με Σκόρδο, Κόκκινη Σάλτσα & Σουμάκ
- 12,50 Σις χοιρινό — γιαουρτλού μερίδα 2 Σις Κρέας (2×200γρ.), 2 Πίτες Κομμένες, Περιχυμένα με Γιαούρτι με Σκόρδο, Κόκκινη Σάλτσα & Σουμάκ
- 12,50 Αλεξάνδρεια — γιαουρτλού μερίδα 2 Σις Κοτόπουλο (2×200γρ.), 2 Πίτες Κομμένες, Περιχυμένα με Γιαούρτι με Σκόρδο, Κόκκινη Σάλτσα & Σουμάκ
- 12,50 Ανάμεικτο 1 — γιαουρτλού μερίδα 1 Σις Κρέας (200γρ.), 2 Κεμπάπ (2×100γρ.), 2 Πίτες Κομμένες, Περιχυμένα με Γιαούρτι με Σκόρδο, Κόκκινη Σάλτσα & Σουμάκ
- 12,50 Ανάμεικτο 2 — γιαουρτλού μερίδα 1 Σις Κοτόπουλο (200γρ.), 2 Κεμπάπ (2×100γρ.), 2 Πίτες Κομμένες, Περιχυμένα με Γιαούρτι με Σκόρδο, Κόκκινη Σάλτσα & Σουμάκ

ΣΑΛΑΤΕΣ

- 9,00 Αιγυπτιακόν Ανάμεικτα Λαχανικά, Ντοματίνια, Χαλούμι, Σουσάμι & Κρέμα Βαλσάμικο
- 9,00 Πράσινη με Κοτόπουλο Φιλέτο Κοτόπουλο, Λαχανικά εποχής, Σως Αιγυπτιακόν & Σουσάμι
- 7,00 Χωριάτικη Ντομάτα, Αγγούρι, Κρεμμύδι, Πιπεριά, Φέτα, Ελιά, Λάδι & Ρίγανη
- 5,50 Καλοκαιρινή Ψιλοκομμένη Ντομάτα, Αγγούρι, φρέσκο Δυόσμο & Λεμόνι
- 5,50 Ανάμεικτη Λαχανικά εποχής, Ντοματίνια & Βαλσάμικο

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- 4,20 Λεχματζούν
- 3,20 Τυρόπιτα στα κάρβουνα Σε αραβική πίτα με φέτα & Δυόσμο
- 7,00 Οδός 8 Σουτζούκι, Παστουρμάς, Ντομάτα, Κρεμμύδι & Πίτα
- 3,20 Πατάτες τηγανητές (Τυρί, Σάλτσα, Σως +0,50€)
- 3,30 Ντομάτες ή Πιπεριές ψημένες 2 Τεμάχια
- 3,20 Φέτα λαδορίγανη
- 4,50 Φέτα ψημένη
- 3,30 Τζατζίκι μερίδα
- 3,30 Σως μερίδα
- 3,70 Τυροκαυτερή
- 4,80 Χαλούμι ψημένο μερίδα
- 0,50 Πίτα παραδοσιακή

ΜΠΥΡΕΣ / ΠΟΤΑ

- 3,20 Άλφα 0.33 Lt, 5% vol.
- 3,50 Μάμος 0.33 Lt, 5% vol.
- 3,50 Kaiser 0.33 Lt, 5% vol.
- 3,50 Λευκό Κρασί 0.5 Lt, 12% vol.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

- 3,50 Κορμός
- 3,20 Γιαούρτι με Μέλι
- 3,20 Γιαούρτι με Γλυκό του Κουταλιού Βύσσινο

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

- 1,70 Coca-Cola 0.33 Lt
- 1,70 Coca-Cola Zero 0.33 Lt
- 2,20 Coca-Cola 0.5 Lt
- 3,50 Coca-Cola 1.5 Lt
- 1,70 Fanta Κόκκινη 0.33 Lt
- 1,70 Fanta Μπλε 0.33 Lt
- 1,70 Sprite 0.33 Lt
- 1,70 Schweppes Σόδα 0.33 Lt
- 0,50 Νερό 0.5 Lt
- 1,50 Νερό 1.5 Lt

ΤΟ ΑΙΓΥΠΤΙΑΚΟΝ ΕΝΑΣ ΑΙΩΝΑΣ ΕΜΠΕΙΡΙΑΣ



Εδώ και τέσσερις 4 γενιές κρατάμε ζωντανά
τα μυστικά της οικογενειακής συνταγής.
Χειροποίητη τέχνη, φρέσκα υλικά, αυθεντική γεύση.
Από την Νίκαια του 1924 στο σήμερα.

Το πρώτο σουβλάκι της Αθήνας: Από τη Νίκαια του 1924 στο σήμερα

“Στην Ελλάδα του 20ού αιώνα, το σουβλάκι ξεκινάει επίσημα την ένδοξη ιστορία του όταν το 1924 ο Ισαάκ Μερακλίδης, Μικρασιάτης που είχε φύγει πριν από τη Μικρασιατική Καταστροφή, πήγε στην Αίγυπτο και στη συνέχεια ήρθε ως Αιγύπτιος στη Νίκαια και άνοιξε το πρώτο σουβλατζίδικο, το Αιγυπτιακόν. Ο μπαρμπα-Ισαάκ ήταν Αρμένης από τα Άδανα (που φημίζονται για το κεμπάπ) και ως πολιτικός πρόσφυγας κατέληξε στην Αθήνα, άλλαξε το όνομά του από Μισάκ Ανισπικιάν σε Ισαάκ Μερακλίδης και έγινε ξακουστός για το κεμπάπ από πρόβειο κρέας, πίτα και ντομάτα, όλα ψημένα στα κάρβουνα.”

🍴 **Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ**

Το πρώτο κεμπαπτζίδικο της Ελλάδας φτιάχνει
ένα από τα καλύτερα κεμπάπ από το 1924

“Δεν σου λέω πόσοι έχουν αγαπήσει το κεμπάπ μας. Ποιον να πρωτοθυμηθώ! Τον Τσιτσάνη, τον Διονυσίου, τον Καζαντζίδη, τον Περπινιάδη, τη Μαρίκα Νίνου, την Πόλυ Πάνου, τον Καλογήρου με την Σαμιωτάκη και άλλοι. Ακόμη και ο Πελέ είχε έρθει μετά το παιχνίδι της Σάντος με τον Ολυμπιακό το 1961.”

LIFO

«Γειτονιές στο πιάτο» - Νίκαια
Κεμπαμπτζίδικο "Το Αιγυπτιακόν"



Σ<Α>Τ

ΓΕΙΤΟΝΙΕΣ
ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ



ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ

ΠΕΤΡΟΥ ΡΑΛΛΗ 168 ΝΙΚΑΙΑ

ΣΤΑΘΕΡΟ

210 418 2920

ΩΡΕΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Δευ - Σάβ: 17:00 - 00:00
Κυριακή: Κλειστά

CATERING

Αναλαμβάνουμε παραγγελίες
για κάθε είδους εκδηλώσή σας.

ΣΟΣΙΑΛ

@toegyptiakon

TOAIGYPTIAKON.GR

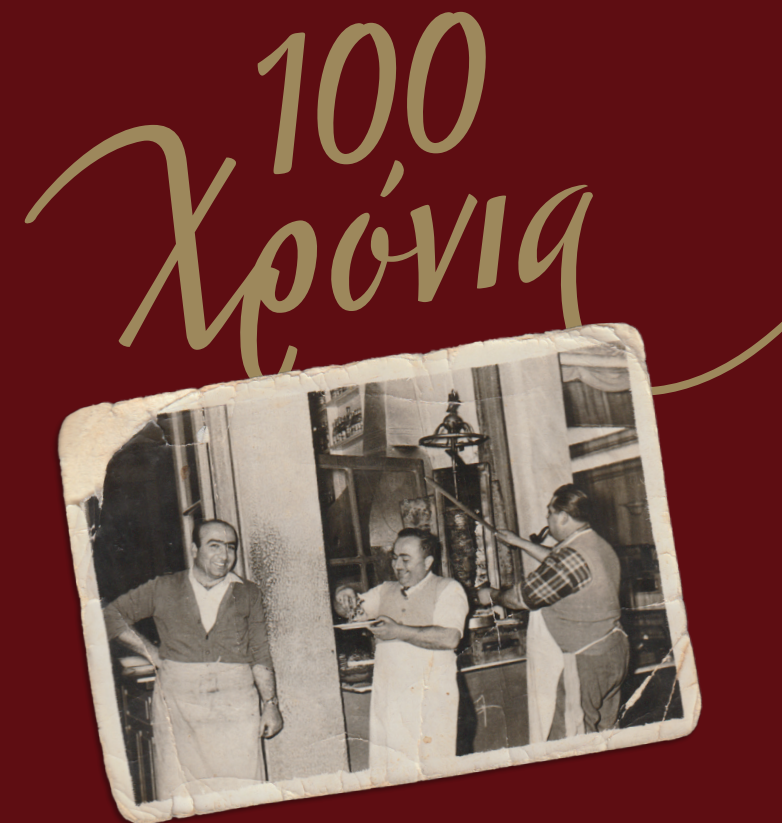
ΠΛΑΤΦΟΡΜΕΣ **Wolt** **efood**



ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΑΛΛΑΞΟΥΝ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ. ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΦΠΑ ΚΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ.
ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Η ΔΥΣΑΝΕΣΙΕΣ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΧΕΤΕ.
ΛΑΔΙΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ: ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ — ΣΑΛΤΣΕΣ: ΗΛΙΕΛΑΙΟ — ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ: ΗΛΙΕΛΑΙΟ — ΦΕΤΑ ΠΟΠ
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ: ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ, ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ, ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ, ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΙΝΙΑ ΠΑΝΕ.
ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Μ. ΑΝΙΣΠΙΚΙΑΝ.

ΣΥΣΤΗΜΑΤΙΚΟΝ ΚΕΜΠΑΠΤΖΙΔΙΚΟΝ ΤΟ ΑΙΓΥΠΤΙΑΚΟΝ

ΑΠΟ ΤΟ 1924



ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΚΕΜΠΑΠΤΖΙΔΙΚΟ ΕΝ ΕΛΛΑΔΙ

