

MENYO

ΟΡΕΚΤΙΚΑ APPETIZERS

| | | | |
|--|-------------|---|--------------|
| Καρπάτσιο* σολομού με Κρητικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, μοσχολέμονο & φρέσκο πιπέρι <i>Salmon carpaccio* with Cretan extra virgin olive oil, lime & freshly ground black pepper</i> | 9,80 | Ποικιλία φρέσκων μανιταριών σαγανάκι με θυμάρι, σκόρδο & Κρητικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο <i>"Saganaki" variety of fresh mushrooms sauté with thyme, garlic & Cretan extra virgin olive oil</i> | 7,80 |
| Καρπάτσιο* από μοσχάρι φιλέτο με Κρητικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, άγρια ρόκα, παρμεζάνα Grana Padano & φρέσκο πιπέρι <i>Carpaccio* of beef fillet with Cretan extra virgin olive oil, wild arugula, Grana Padano parmesan & freshly ground black pepper</i> | 9,80 | Μπρουκέτα με προσούτο Πάρμας, παρμεζάνα Grana Padano & μαρμελάδα σύκο <i>Bruschetta with prosciutto from Parma, Grana Padano parmesan cheese & fig jam</i> | 7,80 |
| Φέτα Καλαβρύτων τηγανητή σε τραγανό φύλλο, με μέλι & σουσάμι <i>Feta cheese fried in crispy pastry sheet with honey & sesame</i> | 5,50 | Μπρουκέτες με καπνιστό σολομό* και αρωματική κρέμα τυριού με τζίντζερ & πορτοκάλι <i>Bruschettas with smoked salmon* and cream cheese flavored with ginger & orange</i> | 8,60 |
| Μυζηθοπιτάκια Σφακιών* με μέλι, θυμάρι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι <i>Traditional cheese pie* from Crete island with honey, thyme & freshly ground black pepper</i> | 6,50 | Λουκάνικα Ισπανικά iberico chorizo με χωριάτικες τηγανητές πατάτες & σαντιγί μουστάρδας <i>Spanish iberico chorizo sausage with fried country potato & mustard chantilly</i> | 8,60 |
| Κολοκυθοκεφτέδες με φέτα Καλαβρύτων και σάλτσα γιαουρτιού αρωματισμένη με λάδι βασιλικού <i>Fried zucchini-balls stuffed with feta cheese served with fresh Hellenic yogurt flavored with Cretan extra virgin olive oil with basil</i> | 5,80 | Γαλλικό κατσικίσιο τυρί σε τραγανή κρούστα από δημητριακά, με τσάτνεϊ τριαντάφυλλο <i>French goat cheese with a crispy crust of cereal with rose chutney</i> | 9,50 |
| Αυγά "καγιανά" με φρέσκια τομάτα, φέτα Καλαβρύτων, καπνιστό σύγκλινο Μάνης & φρέσκο θυμάρι <i>"Kagiana eggs" - Traditional scrambled eggs with fresh tomato, feta cheese from Kalavryta mountain, smoked pork "Siglino" from Mani & fresh thyme</i> | 6,50 | Μίνι burger με μπιφτέκι Ιβηρικού μαύρου χοίρου Ελληνικής εκτροφής, Γαλλικό κατσικίσιο τυρί & μαρμελάδα τομάτας <i>Mini burger with Greek farming Iberico black pork, French goat cheese & tomato jam</i> | 11,50 |
| Μανούρι Θράκης ψητό στη σχάρα, με μαρμελάδα τομάτας, άγρια ρόκα & βαλσάμικο <i>Grilled manouri cheese from Thrace with tomato jam, wild arugula & balsamic</i> | 6,50 | Γαρίδες* σουβλάκι σε τραγανή κρούστα λεμονιού, με μικρή σαλάτα & αϊολί γιαούρτι - γουασάμπι <i>Shrimp* skewers in a lemon crispy crust with small salad & yogurt - Wasabi aioli</i> | 11,50 |
| Πουγκιά γεμιστά με κοτόπουλο* και λαχανικά με γλυκοπικάντικη σάλτσα <i>Wontons stuffed with chicken*, vegetables and sweet & spicy sauce</i> | 6,50 | | |

ΣΑΛΑΤΕΣ

SALADS

| | | | |
|--|--------------|--|-------------|
| Πράσινη σαλάτα με καπνιστό σολομό*, κανίμι καβουριού μαριναρισμένο σε ελαιόλαδο πορτοκαλιού, αβοκάντο, ραπανάκι & λεμονάτη σάλτσα γιαουρτιού <i>Green Salad with smoked salmon*, kanimi crab marinated in virgin olive oil - orange, avocado, radish, green onion & lemon yoghurt sauce</i> | 13,80 | Πράσινη σαλάτα με ξερά σύκα Ευβοίας, ανθότυρο Αμφιλοχίας, καρύδια και σάλτσα πορτοκαλιού <i>Green salad with figs from Evia island, Hellenic ricotta cheese, nuts and orange sauce</i> | 9,80 |
| Σαλάτα με φρέσκα λαχανικά, ψητά μοσχαρίσια σκαλοπίνια γάλακτος, ψητά μήλα, κρουτόν & διπλή σος από γιαούρτι & βινεγκρέτ παλαιωμένου βαλσάμικου <i>Salad with fresh vegetables, grilled veal milk scaloppini, grilled apples, croutons & double sauce with yoghurt & aged balsamic vinaigrette</i> | 11,80 | Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα ψητό χαλούμι σχάρας, ψητά τοματίνια, κρουτόν και σάλτσα βινεγκρέτ από λευκό βαλσάμικο <i>Green mixed salad with grilled haloumi cheese from Cyprus, baked cherry tomato, crouton and white balsamic sauce</i> | 9,80 |
| Σαλάτα πράσινη ανάμεικτη με άγρια ρόκα, προσούτο Πάρμας, ψητό μανούρι Θράκης, τοματίνια, βινεγκρέτ ροδιού με μέλι & αλμυρό κριτσίνι <i>Green salad with prosciutto, wild arugula, roasted manouri cheese from Thrace, cherry tomato, honey - pomegranate vinaigrette & croutons sticks</i> | 10,80 | Ελληνική σαλάτα σε Κρητική κρίθινη φωλιά παξιμαδιού, με άγρια ρόκα, αγγούρι, τομάτα, μούσ φέτας Καλαβρύτων, ελιές, κάππαρη και κρίταμο Τήνου <i>Greek salad in barley rusk nest from Crete island with wild arugula, cucumber, tomato, feta mousse, olives, capers, sea fennel from Tinos island & extra virgin olive oil</i> | 8,80 |
| Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με σπανάκι, φιλετάκια ψητό κοτόπουλο, αβοκάντο, μπέικον, blue cheese, καρύδια & βινεγκρέτ μουστάρδας Dijon <i>Green mixed salad with spinach, grilled chicken fillets, avocado, bacon, blue cheese, nuts & Dijon mustard vinaigrette</i> | 10,50 | Κρητικός κρίθινος τάκος, με μαριναρισμένη τομάτα, ελιές, ξινομυζήθρα Χανίων, κάπαρη & έξτρα παρθένο Κρητικό ελαιόλαδο <i>Traditional Cretan barley rusk with marinated tomato in herbs, olives, Hellenic "ksinomitzithra" cheese cream from Crete island, capers & extra virgin olive oil</i> | 8,80 |
| Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, με φιλετάκια καπνιστό κοτόπουλο, ψητή τортίγια, καλαμπόκι, σάλτσα γιαουρτιού & φλέικς από γραβιέρα Κρήτης με μύρτιλο <i>Green mixed salad with smoked chicken filet, roasted tortilla, corn, yogurt sauce & gruyere with blueberry</i> | 10,40 | Σαλάτα με σπανάκι, άγρια ρόκα, παρμεζάνα Grana Padano, σουσάμι & σάλτσα μελιού <i>Salad with spinach, wild arugula, Grana Padano parmesan, sesame & honey sauce</i> | 8,30 |
| Φρέσκια βουβαλίσια μοτσαρέλα με τοματίνια, άγρια ρόκα, λάδι βασιλικού & πέρλες από παλαιωμένο βαλσάμικο <i>Fresh mozzarella buffalo with cherry tomatoes, wild arugula, virgin olive oil flavored with basil & pearls of aged balsamic</i> | 9,80 | | |

ΖΥΜΑΡΙΚΑ PASTA

Σπαγγέτι με γαρίδες, ψητό κολοκυθάκι & σάλτσα μπουγιαμπέσας
Spaghetti with shrimps, grilled zucchini & bouillabaisse sauce **17,30**

Ταλιατέλες με μοσχαρίσια σκαλοπίνια καιμανιτάρια πορτοσίι
σε σάλτσα κρασιού Μαδέρα
*Tagliatelle with veal scaloppini fillet and aromatic porcini mushrooms
in Madera wine sauce* **13,80**

Κρητικά σκιουφιχτά ζυμαρικά με μοσχαρίσια ουρά, άγριαμανιτάρια
& κρέμα από τυρί Πεκορίνο Ρομάνο
*“Skioufihta” traditional pasta from Crete island with ox-tail,
wild mushrooms & Pecorino Romano cream cheese* **12,70**

Πουγκάκια ζυμαρικά γεμιστά με τυρί Γκοργκοντζόλα,
καπνιστό σύγκλινο Μάνης & ψητό κολοκυθάκι
*Mini fiocchi pasta stuffed with Gorgonzola cheese,
smoked pork siglino from Mani & roasted zucchini* **11,50**

Ραβιόλια γεμιστά μεμανιτάρια πορτοσίι
Ravioli stuffed with porcini mushrooms **11,50**

Πέννες ολικής άλεσης με φιλετάκια σολομού & λεμονάτη κρέμα με άνηθο
Wholegrain penne pasta with salmon fillets and lemon cream with dill **11,50**

Νιόκι με φιλετάκια κοτόπουλο, πέστο βασιλικού με κουκουνάρι
& παρμεζάνα Grana Padano
*Gnocchi with chicken fillet, basilic pesto with pinecone &
Grana Padano parmesan cheese* **10,80**

Σπαγγέτι με φιλετάκια κοτόπουλο & μπέικον
σε σάλτσα με φρέσκια κρέμα, τομάτα & εστραγκόν
Spaghetti with chicken fillet and bacon in tomato sauce with cream fresh & tarragon **9,80**

Πέννες ολικής άλεσης με καπνιστή μελιτζάνα, σάλτσα φρέσκιας τομάτας,
καυτερό μπουκόβο, πέρλες φρέσκιας μοτσαρέλας & θυμάρι
*Wholegrain penne pasta with smoked eggplant, fresh tomato sauce,
hot chilly flakes, fresh mozzarella pearls & thyme* **9,50**

PIZOTO RISOTTO

Κριθαρότο θαλασσινών με γαρίδες*, μύδια και γυαλιστερές σε σάλτσα τομάτας
Seafood “Kritharoto” with orzo, shrimp, mussels & clams in tomato sauce* **15,80**

Ριζότο τριών δημητριακών με φιλετάκια κοτόπουλο, πουρέ γλυκιάς κολοκύθας,
κρέμα Amaretto, λάδι τρούφας & μαρμελάδα σύκο
*Three cereal risotto with chicken fillet, sweet pumpkin puree,
Amaretto cream, truffle oil & fig jam* **13,80**

Ριζότο με Ισπανικό λουκάνικο chorizo, σπαράγγια
& πέρλες κατσικίσιου τυρί με θυμάρι
Risotto with Spanish chorizo sausage, asparagus & goat cheese pearls with thyme **11,80**

Ριζότο με ποικιλίαμανιταριών, παρμεζάνα Grana Padano και κρέμα τυριού
Risotto with a variety of mushrooms, Grana Padano parmesan and cheese cream **9,80**

ΨΑΡΙΑ FISH

- Φιλέτο κιτρινόπτερου τόνου με λαχανικά, σόγια, hoisin sauce & νούντλς
Yellow fin tuna fillet with vegetables, soy sauce, hoisin sauce & noodles **18,70**
- Φιλέτο σολομού με κριθαρότο από μελάνι σουπιάς,
μικρές γαρίδες* & σάλτσα αστακού
*Salmon fillet with "kritharoto" orzo pasta with cuttlefish ink,
baby shrimps* & lobster sauce* **17,90**
- Φρέσκος σολομός ψημένος στη σχάρα με πράσινη ανάμεικτη σαλάτα
Grilled fresh salmon in lemon-oil sauce and vegetables **14,90**

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ POULTRY

- Φιλέτο πάπιας μαγειρεμένο σε κενό αέρος (sous vide) μαριναρμένο με μέλι,
σόγια & πορτοκάλι, σερβίρεται με τηγανητό ρύζι
*Duck fillet cooked in vacuum (sous vide) marinated with honey,
soy sauce & orange, served with fried rice* **15,80**
- Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας μαριναρμένο με ουίσκι και μέλι,
με σάλτσα γιαουρτιού & baby σοτέ πατάτες
*Grilled chicken fillet, marinated with Scotch whisky & honey
in Hellenic yogurt sauce, served with sautéed baby potatoes* **10,70**
- Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας με τσιπς πατάτας & σάλτσα μανιταριών πορτοσίνι
Grilled chicken fillet with potato chips & porcini mushrooms sauce **10,70**
- Φιλέτο μπούτι κοτόπουλο γεμιστό με μανούρι Θράκης
σε κρούστα μπέικον με πουρέ πατάτας & σάλτσα από ροζ πιπέρι & εστραγκόν
*Chicken leg fillet stuffed with cream cheese from Thrace in bacon crispy crust,
served with mashed potato & pink pepper sauce flavored with tarragon* **9,80**
- Φιλετάκια κοτόπουλο σε σάλτσα μουστάρδας με μέλι
και φρέσκιες πατάτες τηγανητές
Chicken filets in honey-mustard sauce, served with fresh French fries **9,80**
- Μπιφτέκι κοτόπουλο "Παγιάρ" με χωριάτικες πατάτες
και σάλτσα από γραβιέρα Κρήτης
"Pagiar" chicken burger with rustic potatoes & gruyere cheese cream **9,80**

ΚΡΕΑΤΑ

MEATS

| | | | |
|--|--------------|--|--------------|
| Flanc steak Black Angus, με κρέμα λεμονιού, φρέσκα μανιτάρια και σοτέ πατάτες Νέας Γης <i>Flanc steak Black Angus, with lemon cream sauce, sautéed New found land potatoes & fresh mushrooms</i> | 22,80 | Χοιρινή πανσέτα σιγομαγειρεμένη 8 ώρες σε sous vide, με πουρέ καρότου & σάλτσα καπνιστής πάπρικας <i>Pork belly braised for 8 hours in sous vide, with carrot puree & smoked paprika sauce</i> | 12,70 |
| Rib eye steak Black Angus σχάρας, σερβίρεται με ψητά λαχανικά & πατάτες τηγανητές <i>Rib eye steak Black Angus, served with fresh fries and grilled vegetables</i> | 22,50 | Μοσχαρίσια μπιφτέκια Black Angus ψητά στη σχάρα με σάλτσα γιαουρτιού, καπνιστή μαγιονέζα και πατάτες ψητές <i>Black Angus Beef burgers on the grill with yoghurt sauce, smoky mayonnaise and roasted potatoes</i> | 10,90 |
| T-Bone steak μοσχαρίσιο γάλακτος, σβησμένο με Jack Daniels, σερβίρεται με πατάτες ψητές, κρέμα γιαουρτιού & φρέσκια σαλάτα <i>T-bone steak beef flambé with Jack Daniels, served with backed stuffed potatoes and yogurt cream</i> | 19,50 | Χοιρινή καπνιστή μπριζόλα με χωριάτικες πατάτες & σάλτσα γιαουρτιού με λεμόνι <i>Grilled smoked pork chop, with yoghurt - lemon sauce & country potatoes</i> | 11,50 |
| Μπριζόλα μοσχαρίσια γάλακτος, ψημένη στη σχάρα με φρέσκιες τηγανητές πατάτες <i>Grilled baby veal steak with fresh French fries</i> | 16,80 | Χοιρινό σνίτσελ "ΑΓΟΡΑ" με σάλτσα τομάτας, τυρί cheddar & τσιπς πατάτας <i>"AGORA" Pork schnitzel with tomato sauce, cheddar cheese & potato chips</i> | 10,50 |
| Αρνίσιο κότσι σιγομαγειρεμένο για 24 ώρες σε sous vide, με σάλτσα από κρασί Μαδέρα, σπαράγγια & ραβιόλι γεμιστά με Περουβιανή πατάτα <i>Braised lamb shank cooked for 24 hours in sous vide with Madeira wine sauce, asparagus & ravioli stuffed with Peruvian potato</i> | 15,80 | | |
| Χοιρινά μάγουλα "Iberico" μηρεζέ σε λιαστό κρασί Vinsanto Σαντορίνης, με πέρλες από κατσικίσιο τυρί & φρέσκο πουρέ πατάτας <i>"Iberico" pork cheeks braised in sundried wine Vinsanto from Santorini island, French goat cheese pearls & mashed potatoes</i> | 13,70 | | |

BURGER

Tennessee Burger με μοσχαρίσιο Black Angus μπιφτέκι (τηγανητό αυγό, μπέικον, τυρί τσένταρ, καραμελωμένα κρεμμύδια, Jack Daniel's hot pepper sauce)
Tennessee Burger with Black Angus beef (fried egg, bacon, cheddar cheese, caramelized onions & Jack Daniel's hot pepper sauce) **12,80**

Burger ΑΓΟΡΑ με μοσχαρίσιο Black Angus μπιφτέκι (τυρί τσένταρ, BBQ sauce, μπέικον, τομάτα και κρεμμύδι)
AGORA Black Angus beef burger (cheddar cheese, BBQ sauce, bacon, tomato and onion) **11,80**

Caesar Burger με μπιφτέκι κοτόπουλο, (τυρί Philadelphia, Caesar σος, iceberg και μπέικον)
Caesar Chicken Burger (with Philadelphia cheese, Caesar sauce, iceberg and bacon) **9,80**

(όλα τα burger σερβίρονται σε *ψωμί μπριός)
(all burgers are served in *brioche bread)

ΓΛΥΚΑ DESSERTS

Cheese Cake με καραμελωμένα δημητριακά & σάλτσα σοκολάτας
Cheese Cake with caramelized cereal & chocolate sauce **6,50**

Σουφλέ σοκολάτας
Chocolate soufflé **6,00**

Μιλφέιγ με τραγανά σφολιατίνια και καραμέλα γάλακτος
Millefeuille with crispy puff pastry & caramel sauce **6,00**

Μους καπουτσίνο με λευκή σοκολάτα
Cappuccino mousse with white chocolate **6,00**

Μηλόπιτα τηγανητή σε φύλλο τортίγιας με καραμέλα βουτύρου
Apple pie fried on tortigia, with caramel butter sauce **5,70**

Πανακότα
Panna Cotta **4,50**

Μους σοκολάτας με Amaretto και σάλτσα από φρέσκιες φράουλες
Amaretto - chocolate mousse, with fresh strawberries sauce **6,50**

Παγωτό χαλβάς σιμιγδαλένιος με βανίλια, μέλι, κανέλα & καρύδια
Vanilla ice cream with traditional "halva" semolina with honey, cinnamon & nuts **5,80**

Παγωτό λουκούμι τριαντάφυλλο
Home made "loukoumi" rose flavor ice cream **5,80**

Παγωτό βανίλια
Home made vanilla ice cream **4,80**

*Η πανακότα και τα παγωτά μπορούν να συνδυαστούν με γλυκά του κουταλιού + 1,00

*The panna cotta and ice creams can be combined with traditional home made sweets + 1,00

Σάλτσα φράουλας / *Strawberries sauce*

Σιρόπι παλαιωμένης μαυροδάφνης με βανίλια Μαδαγασκάρης & κανέλα /

Syrup of aged Manrodaphne wine with Madagascar vanilla & cinnamon

Σάλτσα σοκολάτας / *Chocolate sauce*

Σάλτσα από φρούτα του δάσους / *Blueberries sauce*

ΟΙΝΟΙ & ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ
WINES & DRINKS

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ REFRESHMENTS

| | |
|---|-------------|
| Coca Cola (regular, light, zero) - 250ml | 2,40 |
| Fanta bottle 250ml | 2,40 |
| Sprite bottle 250ml | 2,40 |
| Νερό εμφιαλωμένο <i>Mineral water 1 lit</i> | 2,00 |
| Pellegrino ανθρακούχο - 250ml <i>Pellegrino sparkling water - 250ml</i> | 3,00 |
| Pellegrino ανθρακούχο - 750ml <i>Pellegrino sparkling water - 750ml</i> | 6,00 |
| Three Cents - Pink Grapefruit soda (Ελληνική μικρής παραγωγής) 200ml | 3,30 |
| Three Cents - Mediterranean Tonic (Ελληνική μικρής παραγωγής) 200ml | 3,30 |
| Three Cents - Lemon Tonic (Ελληνική μικρής παραγωγής) 200ml | 3,30 |
| Three Cents - Ginger Beer (Ελληνική μικρής παραγωγής) 200ml | 3,30 |
| Mastiqua ανθρακούχο με γεύση μαστίχας - 330ml <i>Mastiqua Hellenic sparkling water with mastiha flavor - 330ml</i> | 3,30 |

ΠΟΤΑ DRINKS

| | |
|--|-------------|
| Ποτό απλό (50cl) <i>Whiskey, vodka, gin, etc.</i> | 6,50 |
| Ποτό σπέσιαλ (50cl) <i>Special drink</i> | 7,50 |
| Σφηνάκι <i>Shot</i> | 3,00 |

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ

HELLENIC GRAPE DISTILLATE

| | | | |
|--|-------------|--|-------------|
| Μέθεξις Cigar Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη Δράμα - παλαιωμένο απόσταγμα, ποικιλία Sauvignon Blanc (ποτήρι 50ml) <i>Methexis Cigar Kostas Lazaridis, Sauvignos Blanc Aged tsipouro (glass 50ml)</i> | 6,40 | Πλωμάρι Ούζο (φιάλη 200ml) <i>Plomari Ouzo (bottle 200ml)</i> | 7,50 |
| Dark Cave 5 Υ.Ο Τσιλιλή Μετέωρα - παλαιωμένο απόσταγμα 5 ετών (ποτήρι 50ml) <i>Dark Cave 5 Υ.Ο Tsilili Aged tsipouro (glass 50ml)</i> | 5,20 | Βαρβαγιάννης Πράσινο Ούζο (φιάλη 200ml) <i>Barbaginnis Ouzo (bottle 200ml)</i> | 8,20 |
| Ηπειρώτικο Παλαιωμένο τσίπουρο Ηπείρου - ποικιλία Ντεμπίνα (ποτήρι 50ml) <i>Aged tsipouro from Epirus - rare variety of Hellenic Debina (glass 50ml)</i> | 4,50 | Μπαμπατζίμ τσίπουρο χωρίς γλυκάνισο (φιάλη 200ml) <i>Babatzim tsipouro (bottle 200ml)</i> | 7,80 |
| Μανιφέστο Greco Παλαιωμένο τσίπουρο Θεσσαλίας - Blend ποικιλιών (ποτήρι 50ml) <i>Manifesto Greco, Aged tsipouro (glass 50ml)</i> | 4,50 | Το Δεκαράκι τσίπουρο Τυρνάβου χωρίς γλυκάνισο, μονοποικιλιακό (φιάλη 200ml) <i>Babatzim tsipouro (bottle 200ml)</i> | 7,80 |
| Μπαμπατζίμ απόσταγμα - Μοσχάτο / Muscat (ποτήρι 50ml) <i>Babatzim tsipouro - Muscat (glass 50ml)</i> | 3,30 | Καραφάκι τσικουδιά Κρητική - Χανίων (φιάλη 175ml) <i>Tsikoudia from Crete island (Bottle 175ml)</i> | 5,80 |
| Τσίπουρο Νταραίος, Διονύσια Κελάρια τσίπουρο Μεσσηνίας (ποτήρι 50ml) <i>Ntaraios Tsipouro from Messinia / Dionysian cellars vineyards (glass 50ml)</i> | 2,70 | Τσικουδιά Κρητική - Χανίων (ποτήρι 50ml) <i>A glass of tsikoudia from Crete island (glass 50ml)</i> | 2,50 |
| Τσίπουρο Ηδωνικό, Κώστα Λαζαρίδη, τσίπουρο Δράμας (ποτήρι 50ml) <i>Idoniko Tsipouro from Drama / Kostas Lazaridis vineyards (glass 50ml)</i> | 2,70 | | |
| Ποτήρι ούζο / A glass of ouzo (ποτήρι 50ml) | 2,50 | | |
| Μπαμπατζίμ Ούζο (φιάλη 200ml) <i>Babatzim Ouzo (bottle 200ml)</i> | 7,50 | | |

ΜΠΥΡΕΣ BEERS

ΒΑΡΕΛΙ DRAFT

| | |
|---|-------------|
| AΘΗΝΕΟ φρέσκια αφιλτράριστη μικρής παραγωγής, ποτήρι 300ml <i>ATHINEO fresh unfiltered small production from Athens, glass 300ml</i> | 4,10 |
| Stella Artois, μικρό ποτήρι / <i>small glass 330ml (Premium Lager)</i> | 4,30 |
| Stella Artois, μεγάλο ποτήρι / <i>large glass 500ml (Premium Lager)</i> | 5,00 |
| Heineken, μικρό ποτήρι / <i>small glass 300ml (Premium lager)</i> | 3,80 |
| Heineken, μεγάλο ποτήρι / <i>large glass 500ml (Premium lager)</i> | 4,60 |

ΦΙΑΛΕΣ BOTTLE

| | |
|---|-------------|
| Amstel Premium Pilsener 500ml | 4,40 |
| Άλφα (Lager) <i>Alfa Hellenic lager beer, retro bottle 330ml</i> | 3,00 |
| “ζ” (Ζήτα) Hellenic Pilsner Beer (Pilsner) 330ml | 3,60 |
| Fischer (Pilsner) 330ml | 4,40 |
| Mc Farland red (Red ale) 330ml | 4,40 |
| Franziskaner (Weiss) bottle 500ml | 5,60 |
| Erdinger (Weiss) 330ml | 4,40 |
| Murphy's (Irish stout) 500ml | 4,90 |
| Amstel Alcohol Free, 330ml 0,0% Alc | 3,80 |

ΚΡΑΣΙΑ ΣΕ ΠΟΤΗΡΙ WINES BY THE GLASS (170ML)

ΛΕΥΚΑ WHITE WINES

| | |
|---|-------------|
| Νύμφες, ΑΓΟΡΑ, Αρχαία Νεμέα Π.Γ.Ε.- Κτήμα Λαφκιώτη, Chardonnay - Μοσχοφίλερο <i>Nimfes, AGORA, Lafkiotis vineyards, Chardonnay - Moshofilero</i> | 3,80 |
| Οδύσσεια ΑΓΟΡΑ, Στερεά Ελλάδα Π.Γ.Ε. - Ασύρτικο <i>Odyssey AGORA, Central Greece - Asirtiko</i> | 4,00 |
| Αργώ ΑΓΟΡΑ, Ορεινή Πελοπόννησος - Μαλαγουζιά 100% <i>Argo AGORA, Peloponnesus - 100% Malagouzia (Ancient Greek variety)</i> | 4,10 |
| J. Moreau & Fils Blanc, France - Chardonnay | 4,00 |
| Luca Bosio, Piedmont Italy - Chardonnay 100% | 4,80 |
| Κτήμα Άλφα Μαλαγουζιά, Π.Γ.Ε. Μακεδονία/Αμύνταιο - Μαλαγουζιά 100% <i>Alfa Estate Malagouzia - Macedonia - Malagouzia 100%</i> | 5,00 |
| Μαντινεία Κτήμα Τσέλεπου, Π.Ο.Π. Πελοπόννησος/Μαντινεία - Μοσχοφίλερο 100% <i>Mantinia Tselepos Estate - Moschofilero 100%</i> | 5,00 |
| Κτήμα Βιβλία Χώρα, Μακεδονία/Καβάλα - Sauvignon Blanc, Ασύρτικο <i>Vivlia Hora Estate, Macedonia - Sauvignon Blanc, Assirtiko</i> | 6,50 |
| Moscato D'Asti Angeli, Ιταλία - Μοσχάτο λευκό (100ml) <i>Moscato D'Asti Angeli, Italy - Moscato sparkling (100ml)</i> | 4,70 |
| Blue Moscato Azzuri - Μοσχάτο μπλέ, ποτήρι (100 ml) <i>Blue Moscato Azzuri - Blue Muscat Sparkling by the glass (100ml)</i> | 5,70 |
| Prosecco Villa Jolanda 187ml | 7,50 |

ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ RED WINES

| | |
|--|-------------|
| Νύμφες, ΑΓΟΡΑ, Αρχαία Νεμέα Π.Ο.Π. - Κτήμα Λαφκιώτη, Αγιωργίτικο Νεμέας (παλαίωση 6 μήνες σε δρύινα βαρέλια) <i>Nimfes AGORA, Ancient Nemea - Lafkiotis vineyards (aged agiorgitiko for 6 months in oak barrel)</i> | 4,00 |
| Οδύσσεια, ΑΓΟΡΑ Στερεά Ελλάδα Π.Γ.Ε - Syrah <i>Odyssey AGORA, Central Greece - Syrah</i> | 4,20 |
| J. Moreau & Fils Select Rouge, France - Grenache, Syrah | 4,70 |
| Παράγκα Κτήμα Κυρ-Γιάννη, Π.Γ.Ε. Μακεδονία/Νάουσα Merlot 50%, Ξινόμαυρο 25%, Syrah 25% <i>Paranga Kir-Gianni Estate, Macedonia Merlot 50%, Xinomavro 25%, Syrah 25%</i> | 5,00 |
| Luca Bosio Barbera d'Alba DOC, Italy - 100% Barbera | 5,25 |
| Κτήμα Τσέλεπου Δίλοφος, Π.Γ.Ε. Αρκαδίας - Cabernet Sauvignon 50% - Merlot 50% <i>Tselepos Estate Dilofos, Arcadia - Cabernet Sauvignon 50% - Merlot 50%</i> | 5,70 |
| Gianni Masciarelli, Italy - 100% Montepulciano | 6,90 |
| Πρόρωγος - Κτήμα Λαφαζάνη - Ημίγλυκος ερυθρός (100ml) <i>Prorogos - Lafazanis Estate - red semi-sweet</i> | 3,80 |
| Sangria <i>Sangria - Spanish wine with fresh fruits</i> | 4,60 |
| ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ ROSE WINES | |
| Μελιαστό, Κτήμα Σπιροπούλου, Πελοπόννησος - Μοσχοφίλερο, Αγιωργίτικο <i>Meliasto, Domaine Spiropoulos - Moschofilero, Agiorgitiko</i> | 4,80 |
| Famille Perrin Valle du Rhone, France - Cinsault, Grenache, Syrah | 5,20 |

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ (750ML)

WHITE WINES HELLENIC VINEYARDS (750ML)

| | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| Νύμφες ΑΓΟΡΑ, Κτήμα Λαυκίωτη, Αρχαία Νεμέα Π.Γ.Ε. Chardonnay 50%, Μοσχοφίλερο 50% <i>Nimfes AGORA, Ancient Nemea - Chardonnay 50%, Moschofilero 50%</i> | 15,00 | Κτήμα Γεροβασιλείου, Μακεδονία/Θεσσαλονίκη - Μαλαγουζιά, Ασύρτικο <i>Gerovasilou Estate, Macedonia - Malagouzia, Assirtiko</i> | 24,00 |
| Οδύσσεια ΑΓΟΡΑ, Στερεά Ελλάδα Π.Γ.Ε. - Ασύρτικο 100% <i>Odyssey AGORA, Central Greece - Asirtiko 100%</i> | 16,00 | Τέσσερις Λίμνες Κτήμα Κυρ-Γιάννη, Μακεδονία/Αμύνταιο Chardonnay, Gewürztraminer <i>Teseris Limnes, Kir-Gianni Estate - Chardonnay, Gewürztraminer</i> | 25,00 |
| Αργώ ΑΓΟΡΑ, Κτήμα Θυμιόπουλος, Π.Γ.Ε. Μακεδονίας - Μαλαγουζιά 100% <i>Argo AGORA, Macedonia - 100% Malagouzia (Ancient Greek variety)</i> | 17,00 | Κτήμα Βιβλία Χώρα, Μακεδονία/Καβάλα - Sauvignon Blanc, Ασύρτικο <i>Vivlia Hora Estate, Macedonia - Sauvignon Blanc, Assirtiko</i> | 25,50 |
| Αβαντίς Κτήμα, Εύβοια Π.Γ.Ε. - Viognier, Ασύρτικο, Μοσχάτο <i>Avantis Estate, Evia island - Viognier, Assirtiko, Muscatel</i> | 19,00 | Σαντορίνη Νυχτέρι, Santo Wines, Π.Ο.Π. Σαντορίνη - Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι <i>Santorini Nihteri - Santorini island, Santo Wines Asirtiko, Athiri, Aidani</i> | 26,00 |
| Μαντινεία Κτήμα Τσέλεπου, Π.Ο.Π. Πελοπόννησος / Μαντινεία - Μοσχοφίλερο 100% <i>Mantinia Tselepos Estate, Peloponnesus - Moschofilero 100%</i> | 20,00 | Κτήμα Άλφα Sauvignon Blanc, Μακεδονία/Αμύνταιο - Sauvignon Blanc 100% <i>Alfa Estate - Macedonia, Sauvignon Blanc</i> | 28,00 |
| Πέτρινες Πλαγιές, Αμπελώνας Παλυβού, Αρχαία Νεμέα - Chardonnay, Μαλαγουζιά <i>Petrines Plagies Palivou Estate, Ancient Nemea - Chardonnay, Malagouzia</i> | 21,00 | Όβηλος Κτήμα Βιβλία Χώρα, Μακεδονία/Καβάλα - Semillon, Ασύρτικο <i>Ovilos Vivlia Chora Estate, Macedonia - Semillon, Assirtiko</i> | 35,00 |
| Κτήμα Άλφα Μαλαγουζιά, Π.Γ.Ε. Μακεδονία/Αμύνταιο - Μαλαγουζιά 100% <i>Alfa Estate Malagouzia - Macedonia - Malagouzia 100%</i> | 22,00 | | |
| Αμέθυστος Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη, Μακεδονία/Δράμα Sauvignon Blanc, Semillon, Ασύρτικο <i>Amethystos Lazaridis Estate - Macedonia - Sauvignon Blanc, Semillon, Assirtiko</i> | 22,00 | House Wine, Αρχαία Νεμέα - 1/2 λίτρο Ροδίτης <i>House Wine, Ancient Nemea 1/2 lt</i> | 6,00 |
| Blanc de Gris Κτήμα Τσέλεπου, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος/Αρκαδία Μοσχοφίλερο 100% περασμένο από βαρέλι <i>Blank de Gris Tselepos Estate, Peloponnesus - Moschofilero 100%</i> | 23,00 | House Wine, Αρχαία Νεμέα - 1 λίτρο Ροδίτης <i>House Wine, Ancient Nemea 1 lt</i> | 10,50 |
| Πύργος Ιουλία Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη, Μακεδονία/Δράμα - Chardonnay <i>Chateau Julia Kostas Lazaridis Estate, Macedonia - Chardonnay</i> | 23,00 | | |

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ (750ML)

WHITE WINES INTERNATIONAL VINEYARDS (750ML)

| | |
|---|--------------|
| Luca Bosio, Piedmont Italy - Chardonnay 100% | 19,00 |
| J.Moreau & Fils Blanc, France - Chardonnay 100% | 19,00 |
| Anno Domini, Italy - Sauvignon 100% | 21,00 |
| Famille Perrin, France - Granache Blank, Marsanne, Roussane, Viognier | 24,50 |
| Domaine Vincent Damp, France, Burgundy, Chablis - Chardonnay 100% | 38,00 |

ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ (750ML)

RED WINES HELLENIC VINEYARDS (750ML)

| | |
|--|--------------|
| Νύμφες ΑΓΟΡΑ, Κτήμα Λαυκίωτη, Αρχαία Νεμέα Π.Ο.Π. - Αγιωργίτικο Νεμέας 100% (παλαίωση 6 μηνών σε δρύινα Γαλλικά βαρέλια) <i>Nimfes AGORA, Ancient Nemea, Agiorgitiko 100% from Nemea (Old Hellenic variety) (aged 6 months in French oak barrels)</i> | 16,50 |
| Οδύσσεια ΑΓΟΡΑ, Στερεά Ελλάδα Π.Γ.Ε. - Syrah 100% <i>Odyssey AGORA, Central Greece - Syrah 100%</i> | 17,50 |
| Πρόρωγος, Κτήμα Λαφαζάνη - Ημίγλυκος ερυθρός <i>Prorogos, Lafazanis Estate - red semi-sweet</i> | 17,00 |
| Παράγκα Κτήμα Κυρ-Γιάννη, Π.Γ.Ε. Μακεδονία/Νάουσα Merlot 50%, Ξινόμαυρο 25%, Syrah 25% <i>Paranga Kir-Gianni Estate, Macedonia Merlot 50%, Xinomavro 25%, Syrah 25% 750ml</i> | 20,00 |

| | |
|---|--------------|
| Κτήμα Τσέλεπου Δίλοφος, Π.Γ.Ε. Αρκαδίας - Cabernet Sauvignon 50% - Merlot 50% <i>Tselepos Estate Dilofos, Arcadia - Cabernet Sauvignon 50% - Merlot 50%</i> | 23,00 |
| Ξινόμαυρο Single Κτήμα Άλφα, Μακεδονία/Αμύνταιο - Ξινόμαυρο 100% <i>Xinomavro Single Alfa Estate, Macedonia - Xinomavro 100%</i> | 26,00 |
| Nebbiolo Κτήμα Καριπίδη, (Βιολογικής Γεωργίας), Θεσσαλία - Nebbiolo 100% (παλαίωση 12 μήνες σε δρύινα Γαλλικά βαρέλια) <i>Nebbiolo Karipidis Estate, (Organic Farming) Thessaly - Nebbiolo 100% (aged 12 months in French oak barrels)</i> | 27,00 |
| Κτήμα Γεροβασιλείου, Μακεδονία/Θεσσαλονίκη - Merlot, Syrah, Grenache Rouge <i>Gerovasiliou Estate, Macedonia/Thessalonica - Merlot, Syrah, Grenache Rouge</i> | 29,00 |
| Pinot Noir Κτήμα Άλφα, Μακεδονία/Αμύνταιο - Pinot Noir 100% <i>Pinot Noir Alfa Estate, Macedonia - Pinot Noir 100%</i> | 31,00 |
| Πύργος Ιουλία Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη, Μακεδονία/Δράμα - Merlot 100% <i>Chateau Julia Kostas Lazaridis Estate, Macedonia/Drama - Merlot 100%</i> | 32,00 |
| Tannat Κτήμα Άλφα, Μακεδονία/Αμύνταιο - Tannat 95%, Ξινόμαυρο 5% <i>Tannat Alfa Estate, Macedonia - Tannat 95%, Xinomavro 5%</i> | 32,00 |
| Syrah Κίκονες, Θράκη - Syrah 100% (παλαίωση 12 μήνες σε δρύινα Γαλλικά βαρέλια) <i>Syrah Kikones Estate, Trace - Syrah (aged 12 months in French oak barrels)</i> | 32,00 |
| Πλαγίως Κτήμα Βιβλία Χώρα, Μακεδονία/Καβάλα - Merlot, Αγιωργίτικο <i>Plagios Vivlia Hora Estate, Macedonia - Merlot, Agiorgitiko</i> | 33,00 |
| Κτήμα Άλφα Ερυθρός (Super Premium), Μακεδονία/Αμύνταιο Syrah 60%, Merlot 20%, Ξινόμαυρο 20% <i>Alfa Estate Red (Super Premium) Macedonia Syrah 60%, Merlot 20% Xinomavro 20%</i> | 38,00 |
| House Wine, Αρχαία Νεμέα - 1/2 λίτρο Αγιωργίτικο <i>House Wine, Ancient Nemea 1/2 lt</i> | 7,50 |
| House Wine, Αρχαία Νεμέα - 1 λίτρο Αγιωργίτικο <i>House Wine, Ancient Nemea 1 lt</i> | 11,50 |

ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ (750ML)
RED WINES INTERNATIONAL VINEYARDS (750ML)

| | |
|--|--------------|
| J. Moreau & Fils Select Rouge, France - Grenache, Syrah | 21,00 |
| Luca Bosio Barbera d' Alba DOC, Italy - 100% Barbera | 21,00 |
| Umbala, South Africa - Cabernet Sauvignon, Shiraz, Pinitage | 22,00 |
| Famille Perrin, Reserve Rouge, France - Grenache, Mourvedre, Syrah | 25,00 |
| Marques De Caceres Rioja Crianza, Spain - Temranillo, Graciano, Garnacha Tinta | 25,00 |
| Gianni Masciarelli, Italy - 100% Montepulciano | 27,50 |
| Braida, Il Baciato, Italy 60% Barbera, 20% Pinot Noir, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot | 36,00 |

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ
ROSE WINES

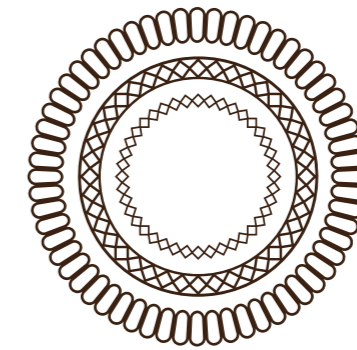
| | |
|--|--------------|
| Μελιαστό, Κτήμα Σπυροπούλου, Πελοπόννησος - Μοσχοφίλερο, Αγιωργίτικο <i>Meliasto, Domaine Spiropoulos - Moschofilero, Agiorgitiko 750ml</i> | 20,00 |
| Famille Perrin Valle du Rhone, France - Cinsault, Grenache, Syrah | 21,00 |
| <hr/> | |
| House Wine, Αρχαία Νεμέα - 1/2 λίτρο Ροδίτης <i>House Wine, Ancient Nemea 1/2 lt</i> | 6,50 |
| House Wine, Αρχαία Νεμέα - 1 λίτρο Ροδίτης <i>House Wine, Ancient Nemea 1 lt</i> | 10,50 |

ΜΕΓΑΛΕΣ ΦΙΑΛΕΣ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ
MAGNUM ΕΡΥΘΡΑ
LARGE BOTTLES
RED AGING WINES

| | |
|---|--------------|
| Κτήμα Άλφα Λευκό, Μακεδονία/Αμύνταιο (φιάλη 1½ λίτρο) 100% Chardonnay <i>Alfa Estate, Macedonia (bottle 1½ lit.) 100% Chardonnay</i> | 58,00 |
| Κτήμα Άλφα Ερυθρό, Μακεδονία/Αμύνταιο (φιάλη 1½ λίτρο) Syrah, Ξινόμαυρο, Merlot <i>Alfa Estate Red, Macedonia (bottle 1½ lit.) Syrah, Xinomavro, Merlot</i> | 84,00 |

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ
& ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΙ, ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ
DESERTS WINE &
SPARKLING WINES, CHAMPAGNE

| | |
|---|---------------|
| Moscato D'asti Angeli - Μοσχάτο λευκό 750ml <i>Moscato D'Asti Angeli - Muscat Sparkling 750ml</i> | 23,00 |
| Moscato D'asti Angeli - Μοσχάτο λευκό ποτήρι 100ml <i>Moscato D' Asti Angeli - by the glass (100ml)</i> | 4,70 |
| Blue Moscato Azzuri - Μοσχάτο μπλέ 750ml <i>Blue Moscato Azzuri - Blue Muscat Sparkling 750ml</i> | 25,00 |
| Prosecco Villa Jolanda 187ml | 7,50 |
| Prosecco Villa Jolanda 750ml | 23,00 |
| Moscato Asti Φράουλα, Villa Jolanda - Μοσχάτο λευκό με φράουλα 187ml <i>Moscato Asti Strawberry - Muscat Sparkling with strawberry 187ml</i> | 7,50 |
| Moet & Chandon piccolo - Brut Imperial 200ml | 17,00 |
| Moet & Chandon - Brut Imperial 750ml | 65,00 |
| Dom Perignon - Brut 750ml | 230,00 |
| Asti Martini - 750ml | 25,00 |
| Asti Martini piccolo - 200ml | 8,50 |



Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

Δεν περιλαμβάνεται το φιλοδώρημα.

Prices include all legal charges. Not including tips

Μερίδα ψωμί ζυμωτό, κριτσίνι & ντιπ 1,60€

Serving homemade bread, crouton stick & dips 1.60€

Στις παρασκευές μας χρησιμοποιούμε Κρητικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

In the preparations we use Hellenic extra virgin olive oil from Crete island

Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο

We use sun flower oil for frying

Αστερίσκος * = κατεψυγμένα

*Asterisk * = frozen*

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Κουτσούμπας Χρήστος & Λάππας Παντελής

The Market Managers: Koutsoumbas Christos & Lappas Pandelis

Το κατάστημα μας διαθέτει ειδικό έντυπο για την διατύπωση παραπόνων στην είσοδο

Our store has a special form for complaining

Το κατάστημα δεν σερβίρει αλκοόλ σε άτομα κάτω των 18 ετών

The store does not serve alcohol under the age of 18

Ευχαριστούμε που δεν καπνίζετε εντός του καταστήματος

Thank you for not smoking in the shop

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο

παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη – τιμολόγιο)

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment

has not been received (receipt – invoice)

www.facebook.com/agora-restaurant

www.agora-restaurant.gr

info@agora-restaurant.gr