



COCKTAILS

## **Ο ΆΓΙΟΣ ΕΧΕΙ ΚΛΕΙΣΕΙ ΤΑ ΤΡΙΑΝΤΑ**

*Ο Άγιος έχει κλείσει ήδη τα τριάντα, ξέρει ποιος είναι, έχει ωριμάσει, ταξιδεύει και ανακαλύπτει γεύσεις, υλικά, ανταλλάσσει εμπειρίες και ιδέες με τα μπαρ του κόσμου!!!*

*Ξέρει τον τόπο που ζει, δεν σταμάτα να γνωρίζει και να ανακαλύπτει όλα τα δώρα που χαρίζει η γη και η θάλασσα της Ελλάδας, μεταποιώντας και ενσωματώνοντάς τα στα cocktails του.*

*Σέβεται τον άνθρωπο και τις ανάγκες του, το περιβάλλον, πρωτοπορεί, έχει καινοτόμες ιδέες, δημιουργεί τάσεις που ήρθαν να μείνουν και μνει τους θαμώνες του σε υλικά από όλο τον κόσμο χρησιμοποιώντας σύγχρονες τεχνικές με έμφαση στη λεπτομέρεια.*

*Κάθε συνάντηση μαζί του είναι εμπειρία...*



## **WE ARE NOW OVER 30 YEARS OLD**

*Agios is over 30 years old, he is mature now, he can recognise his wants and needs, likes to travel the world, to go to bars and gain new experiences, acquire tastes and trade ideas.*

*Agios always tries to be familiarized with all of the gifts Greek land and sea has to offer, by using them in his always changing cocktail menu.*

*Agios respects the environment, human needs, he is innovative, he likes to make trends and influence all of his patrons with new tastes while using old and modern techniques.*

*Every day here is a unique experience...*

## *Bartender's choices of the month*

### **Ruby Sour**

Φίνο και ντελικάτο, το καλύτερο  
αντίδοτο για τις ζεστές μέρες του Ιουλίου.

Τσίπουρο Οπουρίστ, Skinος μαστίχα, ραβέντι αγγούρι, τσίλι και aquafaba.



Fine and delicate, the best antidote for July's hot days.

Οπουρίστ tssipouro (raki), Masticha liqueur Skinος, cucumber rhubarb, chili  
and aquafaba. 9.00



### **Feliz Mess**

Sweet , sour and refreshing, with Gin , a homemade tomato Jam with olives,  
lychee liqueur, ginger, basil and lemon juice.

Γλυκόξινο και δροσερό , με Gin, λικέρ λίτσι, πιπερόριζα, βασιλικό ,λεμόνι και  
σπιτική μαρμελάδα ντομάτα . 9.50



### **True Soap**

Σαποόνι που πίνεται...? Για μας είναι η ανάμνηση μίας καλοκαιρινής  
βραδιάς στην αυλή της γιαγιάς!!!  
Metaxa αρωματισμένο με γαρδένια &  
νυχτολούλουδα, vermouthe, μάνγκο, χυμό λεμονιού και σπιτικό πουρέ  
αχλάδι.

It's not an edible soap.... It's a memory from a summer evening at grandma's  
yard!!!

Metaxa infused with gardenias and night flowers, vermouthe, mango, lemon  
juice and homemade pear puree. 9.50

## Alcohol Free Cocktails



### **Born Star**

Βανίλια, κανέλα, μια ιδέα πιπερόριζας, φρέσκο χυμό λεμονιού και “αφρό” από εξωτικά φρούτα.

Μόλις γεννήθηκε ένα αστέρι.

Vanilla, cinnamon, a pinch of ginger, fresh lemon juice and an exotic fruits foam.

A star was born! 7.00



### **Beach day**

Ισορροπημένα γλυκό και φρουτένιο.

Φρεσκοστυμμένο χυμό πορτοκαλιού, παντζάρι, πουρέ από φρούτα του πάθους, χυμό λεμόνι και σπιτική γρεναδίνη.

Sweet and fruity.

Fresh orange juice, beetroot, passion fruits puree, lemon juice and homemade grenadine. 6.00



## *Alcohol Free Cocktails*



### **Snuggle Up**

Θαλπωρή από την πρώτη γουλιά.

Γάλα ρυζιού, σανταλόξυλο, cordial λεμόνι και σπιτικά Bitters ροδάκινο.

Cozy feelings in every drop.

Rice milk, Sandalwood, lemon cordial and homemade peach Bitters. 7.00



# Tasting Greece



## **Trees of life**

Φτιάξαμε αυτό το Cocktail για τη συμμετοχή μας στο Skinos Mediterranean Cocktail Festival 2108, χρησιμοποιώντας Ελληνικές πρώτες ύλες, πολλή φαντασία και αγάπη, “παντρεύοντας” δυο δέντρα - δώρα της φύσης στην Ελλάδα, την Ελιά και το Μαστιχόδεντρο.

Απόσταγμα Μαστίχας Skinos αρωματισμένο με φρέσκες φράουλες, παλαιωμένη μονοποικιλιακή Τσικουδιά από τους βιολογικούς αμπελώνες της Ιεράς μονής Τοπλού Σητείας, ελαιόλαδο, μαχλέπι, χυμό λεμόνι, Aquafaba και οπτικό Bitters Μαστίχα.

We created this Cocktail for participate for Skinos Mediterranean Cocktail Festival 2108, using local Spirits and ingredients, creativity and a lot's of love. Skinos Mastiha Spirit infused with fresh strawberries, Aged Tsikoudia, Olive oil, Mahlepi, Lemon, Aquafaba and homemade Mastiha Bitters. 9.50



## **Thyme**



Μια δική μας πρόταση που θυμίζει καλοκαιρινή βόλτα στα βουνά της Κρήτης.

Γλυκόξινο, με λικέρ Μαστίχα, μονοποικιλιακή τσικουδιά διπλής απόσταξης από Ρωμαίικο αρωματισμένη με θαλασόκεδρα, ντόπιο θυμαρίσιο μέλι, φρέσκο χυμό λεμονιού, έλαια από εσπεριδοειδή και μια ιδέα από νερό θυμαριού.

Δικαιωματικά έχει κερδίσει τη θέση του στο μενού για έβδομη συνεχή χρονιά!!!

Our suggestion, which reminds a summer walk in the mountains of Crete.

Sweet N' Sour with Mastiha Spirit, double distilled single variety Raki (from Romeiko) infused with “sea-cedar”, thyme syrup, local thyme honey, fresh lemon juice citrus fruit zest essence and a find of thyme water.

Has rightfully won a place on the menu for the seventh consecutive year!!! 9.00





## J.R Punch

Ένα DIY cocktail εμπνευσμένο από το παραδοσιακό ποτό των γαλλικών αποικιών του Τροπικού, το Ti Punch!!

Υψηλόβαθμη μονοπουκιλιακή τσικουδιά από Ρωμαίικο διπλής απόσταξης, αρωματισμένη με θαλασσόκεδρα και φλούδες λεμονιού, θυμαρίσιο μέλι και μοσχολέμονα από το περιβόλι μας.

A DIY cocktail inspired by the traditional French-Caribbean Ti Punch!  
A double distilled single origin Raki infused with sea-cedar and lemon zest, thyme honey and fresh limes from our garden. 9.00



\* *Mastiha*: It is known as the "tears of Chios," being traditionally produced **ONLY** on that Greek island. It is a RESIN obtained from the mastic tree. The flavor is bitter at first, but after some chewing, it releases a refreshing, slightly pine or cedar-like flavor.

Mastic has been used as a medicine since antiquity, contains antioxidants and also has antibacterial and antifungal properties.

\* *Tsikoudia or raki* is an alcoholic beverage, a fragrant, grape-based spirit of Cretan origin that contains 40%–65% alcohol by volume. Tsikoudia is made by distilling of pomace, the pieces of grapes that were pressed for the winemaking process. The pomace is kept for about six weeks after the grapes have been pressed, in a tightly-sealed barrel, and then the fermented mush is distilled.

\* *Aquafaba* is the viscous water of chickpeas has been cooked and is used as a replacement for eggs and egg white.

## Gin Cocktails



### **Twisted Spicy Mango**

Μετά από εννέα χρόνια πρώτο στις προτιμήσεις σας σίγουρα είναι το cocktail που μας χαρακτηρίζει ίσως πιο πολύ απ' όλα του καταλόγου. «Φρέσκο» σαν να δημιουργήθηκε σήμερα, γλυκόξινο, πιπεράτο και φρουτένιο με την κάθε γουλιά να περιμένει με ανυπομονησία την επόμενη. Gin, μάνγκο, chilly, πιπερόριζα, χυμό λεμονιού και “αφρό” από μάνγκο και φρούτα του πάθους.

The cocktail that for eight year has been a constant favorite of ours and our customers. Fresh as new, bitter-sweet, peppery and fruit, every sip is a different experience.

Gin, mango puree, ginger syrup, fresh lemon juice and with mango and passion fruit foam. 9.50



### **G & T**

Ένα ταπεινό ποτό μεταμορφώνεται στον βασιλιά των καλοκαιρινών προτιμήσεων. Δίνοντας έμφαση στην λεπτομέρεια και την ποιότητα των υλικών μεταλλάσσεται σε μια μοναδική και αξέχαστη εμπειρία. Χρησιμοποιώντας την επετειακή έκδοση του Ελληνικού “Grace Gin” για τα 29<sup>α</sup> γενέθλια μας, Tonic water ανώτερης ποιότητας, γλυκολέμονο, έλαια από εσπεριδοειδή, νερό άγριων βοτάνων και με μεγάλα κομμάτια διαυγή πάγου.

A humble drink transformed into an elegant cocktail, with emphasis on details and quality of materials we transformed it into a unique and unforgettable experience.

Using an Anniversary edition of the Greek “Grace Gin” for the 29<sup>th</sup> years of “Agios” Bar, a Greek premium Tonic water, lime zest, citrus chunks, wild herbs destilate and clear ice. 10.00



## *Gin Cocktails*



### **Bugs Bunny**

Συνδυάσαμε αγαπημένες μας γεύσεις με εξωτικά μπαχαρικά για ένα γλυκόξινο γεμάτο Ελλάδα αποτέλεσμα που μπορεί να ταιριάζει απόλυτα με το απόσταγμα που σας αρέσει!!!

Gin, Μαστίχα, μανταρίνι, καρότο, τόνκα και λεμόνι.

How would it feel to run the show? Turning a lot of our favorite Greek flavors to a unique cocktail, that even our favorite bunny would be jealous.

Gin, Masticha, Tangerine, Carrot, Tonka and Lemon juice 9.50



### **Aged Negroni**

Φτιάξαμε αυτήν την παραλλαγή στο κλασικό αυτό το Cocktail, θέλοντας να τιμήσουμε το Χρόνο και να αποδείξουμε ότι μεγαλώνοντας και ωριμάζοντας όλα γίνονται πιο “νόστιμα”, πιο όμορφα, πιο τέλεια, αρκεί μόνο να συμμαχήσουμε μαζί του!!!

Αρωματίσαμε το Vermouth με βανίλια και το αναμείξαμε με τα υπόλοιπα συστατικά -Gin και Campari- σε γυάλινες φιάλες, αφήνοντας το Χρόνο να κάνει τα υπόλοιπα.

We've put a twist on this classic cocktail to honor Time and show that by growing older and maturing everything becomes yummiier, prettier, more perfect as long as we go with it.

Vanilla infused Vermouth mixed with the rest of the ingredients - Gin Campari - kept in glass bottles letting Time do the rest. 9.00



### **Green Bubble Gin**

Δροσερό, ανάλαφρο, με πρωταγωνιστή το πράσινο μήλο, ιδανικό για τα ζεστά, καλοκαιρινά απογεύματα και βράδια.  
Gin, Λικέρ Apple Sourz, χυμό λεμόνι, πράσινο μήλο, αφρώδες κρασί και δυόσμο.

Refreshing and easy going!  
With green apple as the leading role that makes it ideal choice for hot summer evenings and nights.

Gin, Apple Sourz, lemon juice, Green Apple syrup, Prosecco and fresh mint.

9.50



## Vodka Cocktails



### **Porn Star Julep**

Η δική μας εκδοχή στο Cocktail "Porn Star" με μοριακά στοιχεία. Αρωματισμένη Vodka με βανίλια, κανέλα, πιπερόριζα, χυμό λεμονιού και "αφρό" από φρούτο του πάθους.

Our own version of the cocktail "Porn Star" with a molecular "touch". Vodka infused Vanilla, cinnamon and ginger, fresh lemon juice and passion fruit "cream". 9.50



### **Hug me please**

Hug me please... Μια δόση ζεστασιάς, τρυφερότητας και θαλπωρής με την πρώτη γουλιά!!! Αρωματισμένη βότκα με ρίζα σανταλόξυλο, γάλα ρυζιού, Peach Brandy Liqueur, σπιτικά Bitters ροδάκινο και μια ιδέα λεμόνι.

A note of warmth, coziness and tenderness from the first "touch"!!! Sandalwood infused Vodka, rice milk, Peach Brandy Liqueur, homemade Bitters and a dash of lemon. 9.50

# Tequila & Mezcal Cocktails



## **Calabaza al Palenque**

Γλυκόξινο με αρώματα καπνού, με Mezcal, χυμό μοσχολέμονου και πουρέ γλυκιάς κολοκύθας.

Sweet N' Sour with smoked aromas, Mezcal, fresh lime juice and pumpkin puree. 10.00



## **Mexican Aspirin**

Ίαμα ...!!!

Ελαφρώς καπνιστό, πιπεράτο και γλυκόξινο με λευκή Tequila σιρόπι πιπερόριζας, χυμό λεμονιού και Mezcal.

Medicine!!!

Slightly smoky, peppery and bitter sweet. With tequila blanc, ginger syrup, lemon juice and Mezcal. 10.00



## **Sea Through (Margarita)**

Μαζέψαμε “καλούδια” της Κρητικής θάλασσας την άνοιξη και τα προετοιμάσαμε για να μπουν στο ποτήρι σας.

“Σαλάτα της θάλασσας” από την Γραμβούσα, θαλασσινό αλάτι από το Λιβυκό Πέλαγος, λικέρ πορτοκαλιού, διαυγή χυμό λεμονιού και αρωματισμένη λευκή Tequila με άγουρο μάνγκο και φύκια nori.



We collected spring goodies from the Cretan sea and we prepared a unique cocktail for you. “Sea salad” from Gramvousa, sea salt from the Libian Sea, orange liqueur, clarified lemon juice, with a mango and nori seaweed infused tequila. 9,50

## Rum Cocktails



### **Bamboo**

Σίγουρα δεν είναι ένα κοινό κοκτέιλ!!!

Παντρέψαμε 4 ρούμια από την Καραϊβική και ένα ρούμι με γλυκά μπαχαρικά, Whisky από το Islay, λικέρ καφέ από την Ιταλία, χυμό ανανά, μια ιδέα χυμό λεμόνι και μια γλυκιά «σάλτσα» από ώριμες & άγουρες μπανάνες και βούτυρο, ενισχυμένη με λίγο ακόμα ρούμι.

Για τους λάτρεις των δυνατών ποτών και μόνο...!!!

For sure not your everyday cocktail!!

We blended 4 Caribbean rums, a sweet spice rum, an Islay Whisky, Italian coffee liqueur, pineapple juice, some lemon juice, a homemade salsa from green & yellow bananas and butter infused with a tiny bit of rum.

For the lovers of (really) strong drinks!!! 11.00



### **Mandrill**

Τροπικό, όπως και το μέρος που ζούμε άλλωστε!!!

Άσπρο ρούμι, σιγομαγειρεμένο Aperol με πορτοκάλι και γκρέιπφρουτ, χυμό λεμόνι, πιπερόριζα και πικάντικος αφρός από πράσινη μπανάνα.

Tropical, matching our climate.

White rum, lemon juice, Aperol with orange syrup, ginger syrup and green spiced banana foam. 9.50

## Rum Cocktails



### **Godmother**

Φρουτένιο με Πολυνησιακές καταβολές !!!  
4 διαφορετικά ρούμι, σπιτική μαρμελάδα πορτοκάλι χωρίς ζάχαρη, σιρόπι κανέλας, πουρέ από φρούτα του πάθους και Bitters.

A Tiki cocktail with a blend of 4 different Rums, homemade sugar-free marmalade, passion fruit puree, cinnamon syrup, fresh lemon juice and Bitters. 10.00



### **Chiquita**

Προέρχεται από τον Τροπικό μα... γεννήθηκε στον Άγιο. Της αρέσει το ρούμι, τα φρούτα όλων των εποχών και έχει πάντα χαλαρή διάθεση να σου κάνει παρέα, να σε «γλυκάνει» και να σου φτιάξει τη διάθεση!!! Ρούμια από τη Jamaica, Barbados, Puerto Rico και την Haiti αρωματισμένα με εξωτικά μπαχαρικά, πράσινη μπανάνα και μανταρίνι.

She comes from the Tropics but... was born in Agios. She likes Rum and seasonal fruits, she will hung out with you and will sweeten up your mood. With Rums from Jamaica, Barbados, Puerto Rico and Haiti infused with exotic spices, green banana and mandarin. 10.00

# Whisky Cocktails



## **King of Seasons**

Ένα φινό whisky soda με Malt Whisky από το Speyside και τα Highlands, μια ιδέα κεράσι, ανθόνερο άγριας μέντας και φλούδα πορτοκάλι.  
Για τους λάτρεις του “βασιλιά” των αποσταγμάτων!!!

A fine whisky soda with blended Malt Whisky from Speyside and Highlands, a hind of cherry blossom, wild mint distillation and an orange peel.  
For the lovers of the “King” of all spirits!!! 9.50



## **Why not**

Ο απόλυτος τρόπος για να συνεχίσετε να πίνετε Whisky τις ζεστές καλοκαιρινές νύχτες.  
Ανακατέψαμε το Whisky με cordial εσπεριδοειδών, αγαθή και σπιτική πικάντικη μελάσα χαρουπιού με άκρως εθιστικό αποτέλεσμα.

The best way to drink your whisky on those hot summer nights.  
We blended whiskey with citrus cordial, agave and homemade spicy carob molasses and got an addictive end result. 9.50



Μη διστάσετε να μας ρωτήσετε για οποιαδήποτε επιθυμία σας για κλασικά Cocktail.

Do not hesitate to ask us if you have any classic Cocktail request.

*Όλες οι τιμές συμπεριλαμβάνουν κοινοτικούς φόρους και Φ.Π.Α 13% & 24%*

*Το κατάστημα διαθέτει φύλλα διαμαρτηρίας*

*All prices are inclusive of local taxes and VAT 13 % & 24%*