



AGIOS BAR 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...

*Agios is over 30 years old, he is mature now, he can recognize 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...*

## Cocktails

### Twisted Spicy Mango



Μετά από δέκα 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 ten 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. 10.00

---

### Floral 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. 9.50

---

## **Pantini**

Agios spiced rum blend, παντάν, λεμόνι, Combuchα καρύδα.

Agios spiced rum blend, pantan, coconut Combuchα, acids. 10€

---

## **Mexican Aspirin #2**

Ίαμα ...!!!



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

Medicine!!!

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

---

## **My Favourite One**



Gin αρωματισμένο με φύλλα λεμονίας, σπιτικός πούρες κυδώνι, αρμπάρόριζα, λεμόνι και αμύγδαλο.

Lemon leaves infused Gin, homemade Quince puree, arborifolia, lemon and almond 10.00

---

## 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!!! 12.00

---

## Mandrill



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

Λοστρο 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 slowly cooked with orange and grapefruit peels, ginger and green spiced banana espuma. 10.00

---

## 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. 11.00

---

## 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. 11.00

---

## 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. 10.00

---

## 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". 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 Tequila Cazadores Blanco, άγουρο μάνγκο και φύκια nori.

We collected spring goodies from the Cretan Sea and we prepared a unique cocktail for you. Seaweed from Gramvousa, sea salt from the Libyan Sea, orange liqueur, clarified lemon juice, with a mango and nori seaweed infused Cazadores Blanco tequila. 11.00

# 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**



Ισοροπημένα 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

---

## **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

*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%*