



## AGIOS BAR COCKTAILS.

### House Spitz 8€

Ιδιαίτερο και ντελικάτο με ανθικό χαρακτήρα και πρωταγωνιστή τα τροπικά φρούτα. Μια πρόταση δροσιάς για το καλοκαίρι.

Ramazzoti Aperitivo Rosato, Fassionola cordial, Prosecco, λεμόνι



Special and delicate with a floral character and tropical fruit as the protagonist. A refreshing suggestion for the summer.

Ramazzoti Aperitivo Rosato, Fassionola cordial, Prosecco, lemon.

---

### Bugs Bunny 10€

Συνδυάσαμε αγαπημένες μας γεύσεις με εξωτικά μπαχαρικά για ένα γλυκόξινο γεμάτο Ελλάδα αποτέλεσμα που μπορεί να ταιριάξει 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.

---

---

**My Favourite One 10€**



Μια «ελεύθερη» μεταφορά του παραδοσιακού γλυκού κυδώνι σε cocktail.  
Είναι το αγαπημένο μας!!!  
Gin αρωματισμένο με φύλλα λεμονιάς, κυδώνι, αρμπάροριζα, αμύγδαλο,  
λεμόνι, Bitters.

A "free" adaptation of the traditional sweet quince in a cocktail.  
It's our favorite!!!!  
Gin flavored with lemon leaves, quince, arborofolia, almond,  
lemon, Bitters.

---

**Floral Negroni 10€**



Παραμένοντας μέσα στα όρια του κλασικού και ενσωματώνοντας το το  
Ελληνικό στοιχείο με το διαφορετικό σε μια ανάλαφρη παραλλαγή στο  
εικονικό Negroni που θα σε προκαλέσει για ένα δεύτερο.  
Endibrau Rhubarb Ginger Gin, Otto's Athens Vermouth, Campari,  
Rhubarb Bitters

Remaining within the boundaries of the classical and incorporating the  
Greek element with the different in a lighthearted variation on the  
iconic Negroni that will challenge you for a second.  
Endibrau Rhubarb Ginger Gin, Otto's Athens Vermouth, Campari,  
Rhubarb Bitters

---

## **Thyme 11€**

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

Γλυκόξινο, με λικέρ Μαστίχα, μονοποικιλιακή τσικουδιά διπλής απόσταξης από Ρωμαίικο αρωματισμένη με θαλασσόκεδρα, 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!!!

---

## **Erica's "Bees Knees" 10€**

Έχοντας για βάση το Bees Knees, ντόπιο μέλι από ρεικιά, περίσσειμα σε γκρέιπφρουτ, λιγάκι φαντασία και μοντέρνες τεχνικές προέκυψε ένα μοναδικό cocktail.

Malfy Gin Rosa, Lacto fermented μέλι ρεικιάς & γκρέιπφρουτ, λεμόνι, μάνγκο.

Based on Bees Knees, local honey from Erica, with an excess of grapefruit, a bit of imagination and modern techniques resulted in a unique cocktail.

Malfy Gin Rosa, Lacto fermented Erica honey Grapefruit, lemon, mango.

---

## **Twisted Spicy Mango 10 €**

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.

---

## **Porn Star Julep 10€**

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".

---

## **Bamboo 12€**

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!!!

---

## **Mandrill 11€**

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

Λευκό 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.

---

## **Pantini 10 €**

Εξωτικό, ισορροπημένο και ασυνήθιστο!!!

Με το premium Blend μας από πικάντικα ρούμια, εξωτικό παντάν, Kombucha με λεμόνι και καρύδα...

Exotic, well balanced and unique!!!!

AGIOS Premium Spiced blend, Pantan, acids, coconut Kombucha.



### **Godmother 11€**

Φρουτένιο με Πολυνησιακές καταβολές !!!

4 διαφορετικά ρούμια, 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.

---

### **Chiquita 11€**

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.

---

## Why not 10€

Ο απόλυτος τρόπος για να συνεχίσετε να πίνετε Whisky τις ζεστές καλοκαιρινές νύχτες. Ανακατέψαμε το Whisky με cordial εσπεριδοειδών, αγαύη και σπιτική πικάντικη μελάσα χαρούπιού 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.

---

## Leaves & Flowers 10€

Στον Άγιο λέμε ΝΑΙ στο Whiskey το καλοκαίρι, ψάχνουμε πάντα τον τρόπο να κρατά τον χαρακτήρα του και να ενσωματώνουμε υλικά της εποχής και του τόπου μας!!! (Μένει να συμφωνήσετε μαζί μας!!!)

Bourbon whiskey αρωματισμένο με χαμομήλι, βάμμα φύλλων συκιάς, λεμονάδα ελιάς.

ουίσκι μπέρμπον εμποτισμένο με Χαμομήλι, βάμμα φύλλων σύκου, λεμονάδα ελιάς.



In Agios we say YES to Whiskey in the summer, we are always looking for the way to keep its character and incorporate seasonal ingredients and of our place!!!! (You just have to agree with us!!!)

Bourbon whiskey flavored with chamomile, fig leaf tincture, olive lemonade.

Bourbon whiskey infused chamomile, Fig leaves tincture, Olive Lemonade.

---

### **Sea Through (Margarita) 11€**

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

---

### **Mexican Aspirin #2 10€**

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.

---





### A "Taller" Margarita 11€

Αφουγκραστήκαμε τις προτιμήσεις σας και την τάση της εποχής και προέκυψε ένα long drink εμπνευσμένο από τη Margarita, ελάχιστα καπνιστό μα υπερβολικά δροσερό που δεν περνά απαρατήρητο!!!  
Tequila Blanco 100% agave, Mezcal, Cointreau, μελάσα φουρνισμένου λεμονιού, εστραγκόν, λάιμ, σόδα, αλάτι

We listened to your preferences and the trend of the season and came up with a long drink inspired by Margarita, slightly smoky but extremely cool that does not go unnoticed!!!!

Tequila Blanco 100% agave, Mezcal, Cointreau, roasted molasses  
lemon, tarragon, lime, soda, salt.

---

## Alcohol Free Cocktails

### **Born Star 7€**

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!

---

### **Beach day 6€**

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.

---

### **Snuggle Up 7€**

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.

*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 διαμαρτήριας*

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