

AGIOS BAR



2026 NO.3

COCKTAILS



THE AUTHENTICS

TOP PICKS #3 2026

Agios Spritz 9.5€

Stolichnaya Vodka, μέλι, μαλοπήρα, δεντρολίβανο, λεμόνι, Prosecco.
Stolichnaya Vodka, honey, mountain tea, rosemary, lemon, Prosecco.

House Spitz 9.5€

Stolichnaya Vodka, Ramazzotti Aperitivo Rosato, fassionola cordial, Prosecco, lemon.

Floral Negroni 10€

-Edinburgh Rhubarb & Ginger Gin, Otto's Athens Vermouth, Campari.

Hug me please... 13€

- Stolichnaya Vodka αρωματισμένη με σανταλόξυλο, γάλα ρυζιού, Peach Brandy Liqueur, Peach Bitters & λεμόνι.
Stolichnaya Vodka infused sandalwood, rice milk, Peach Brandy Liqueur, Peach Bitters & lemon.

Funky Bunny 13€

-Stolichnaya Vodka, Jamaican Rum, Μαστίχα, μανταρίνι, καρότο, τόνκα & λεμόνι.
Stolichnaya Vodka, Jamaican Rum, Mastiha, tangerine, carrot, Tonka & lemon.

Twisted Spicy Mango 13€

-Bombay London Dry Gin, μάνγκο, chilly liqueur, πιπερόριζα, λεμόνι, "αφρό" μάνγκο & Φρούτα του πάθους.
Bombay London Dry Gin, mango, chilly liqueur, lemon, mango & passion fruit espuma.

Feliz Mess 13€

- Bombay London Dry Gin, μαρμελάδα ντομάτα, λικέρ λίτσι, πιπερόριζα, βασιλικό & λεμόνι.
Bombay London Dry Gin, tomato Jam, Lychee liqueur, ginger, basil & lemon.

El Este 12€

-Bombay London Dry Gin, Green Apple Liqueur, υάκινθος, yuzu, αγγούρι, Prosecco, Bitters μαστίχα.
Beefeater London Dry, Green Apple Liqueur, hyacinth, yuzu, cucumber, Prosecco, Mastiha Bitters.

Erica's Bee's knees 12€

-Malfy Rosa, σπιτικό λικέρ ερικόμελου-γκρέιπφρουτ, παγάκι μάνγκο, λεμόνι, honeycomb.
Malfy Rosa, homemade reiki honey-grapefruit liqueur, mango ice, lemon, honeycomb.

Sláinte 12€

-Jameson Black Barrel αρωματισμένο με φύλλα συκιάς, Ginger ale, γλυκολέμονο & αστεροειδή γλυκάνισο.
Jameson Black Barrel infused fig leaves, Ginger ale, lime & star anise.

Black betty 14€

-Cazadores Tequila Blanco, Crem de mure Liqueur, μαύρο σουσάμι, aquafaba, λεμόνι, πούδρα παντζαριού.
Cazadores Tequila Blanco, Crem de mure Liqueur, black sesame, aquafaba, lemon, beetroot dust.

Chiquita 14€

-Ρούμια από τη Jamaica, Barbados και το Puerto Rico αρωματισμένα με εξωτικά μπαχαρικά, πράσινη μπανάνα, μανταρίνι και λεμόνι.
With Rums from Jamaica, Barbados and Puerto Rico infused with exotic spices, green banana, mandarin and lemon.

Bamboo 15€

Ρούμια από την Καραϊβική, Alamea spiced rum, Islay Whisky, Coffee liqueur, ανανά, λεμόνι, «σάλτσα» από ώριμες & άγουρες μπανάνες και βούτυρο, ενισχυμένη με λίγο ακόμα ρούμι.
-Caribbean rums, Alamea spiced rum, Islay Whisky, coffee liqueur, pineapple, lemon, green & yellow bananas salsa, butter.
-Edinburgh Rhubarb & Ginger Gin, Otto's Athens Vermouth, Campari.

Bites

Chips Truffle & Prosciutto 8€

Smoked Almond-stuffed Olives 4€

House G&Ts 14€

Herbal G&T

-Grace (Greek Handcraft) Gin, Cretan herbs hydrosol, Fever Tree mediterranean tonic water, lime.

Spicy G&T

-Grace Icon (Greek Handcraft) Gin, lemongrass, chili, night flower homemade tonic water, lime.

Peach G&T

-Roku Gin, Peach Hydrosol, Fever Tree Indian tonic water, lime.

Pink G&T

-No 3 Gin, tropical fruits tincture, Fever Tree cherry tonic, lemon.

WE ARE NOW OVER 35 YEARS OLD

Agios is over 35 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.

Welcome to Agios!

Made with love, Agios bar, Paleochora.

SCAN FOR FULL MENU

