



*Agrari
Beach*

***Greek & Mediterranean cuisine
since 1980***

“It takes a lifetime for someone to discover Greece, but it only takes an instant to fall in love with her.”



Καλωσορίσατε!
Welcome!



Παρακαλώ ενημερώστε μας οπωσδήποτε εάν έχετε κάποια αλλεργία.

Please inform us certainly of any allergies.


Για αρχή... Starters...


Ψωμί ή πιτάκι ανά άτομο
Bread or pita bread per person

Μπουκαλάκι με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 50ml
Small bottle of extra virgin olive oil 50 ml.....


Ζεστά Ορεκτικά Hot Appetizers

Φρέσκιες πατάτες τηγανιτές
Fresh hand-cut fries potatoes 

Κολοκυθοκεφτέδες με φέτα, φρέσκα μυρωδικά και dip τζατζικιού
Zucchini patties with feta cheese and fresh herbs, served with tzatziki dip 

Ψητά λαχανικά σχάρας, με σως βαλσάμικου
Grilled vegetables topped with balsamic dressing 


Ταλαγάνι ψητό με ντομάτα και πίτα καλαμποκιού
Grilled talagani cheese, served with tomato and corn pita bread 


Παραδοσιακές πίτες ημέρας με χειροποίητο φύλλο
Traditional pies of the day with homemade filo pastry 


Φέτα τυλιχτή σε φύλλο με μέλι και σουσάμι
Feta cheese wrapped in filo pastry with honey and sesame seeds 


Κρύα Ορεκτικά Cold Appetizers

Παραδοσιακό τζατζίκι
Traditional tzatziki (garlic & cucumber dip) 


Ψητή μελιτζάνα σαλάτα με πιπεριές και φρέσκα μυρωδικά
Grilled eggplant dip with with peppers and freshly-picked herbs 

Φρέσκα παντζάρια πάνω σε σως παντζαριού με γιαούρτι και σκορδόλαδο
Fresh beets with yogurt sauce and garlic-infused olive oil 

Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια και κάπαρη
Fava (yellow split pea purée), topped with caramelized onions and capers 

Ντολμαδάκια γιαλαντζί με ντιπ γιαουρτιού
Dolmadakia, (stuffed vine leaves with rice) with dip of yogurt 

Παραδοσιακή λούζα Μυκόνου με baby ρόκα
Traditional Mykonian louza (cold cuts) served with baby rocket leaves.....

Παραδοσιακή μόστρα με ξινότυρο Μυκόνου, φρέσκια ντομάτα και κάπαρη
Traditional mostra (dakos) made with Mykonian xinotyro cheese, tomato and capers 

“People who love to eat, are always the best people”

Θαλασσινοί Μεζέδες

Seafood Appetizers

Ταραμοσαλάτα από λευκό ταραμά
Taramosalata made with white cured fish roe

Γαύρος μαρινάτος με φρέσκα μυρωδικά
Anchovies marinated with fresh herbs

Αχινοσαλάτα με φρυγανισμένο ψωμί,
 ελαιόλαδο και φρέσκο χυμό λεμονιού
Sea urchin salad with toasted bread,
 olive oil and freshly squeezed lemon juice

Μύδια αχνιστά στο ζωμό τους με λευκό κρασί και σκορδόλαδο
Steamed mussels in white wine and garlic-infused olive oil

Χταπόδι* μαριναρμένο με ξύδι, λαδι και ρίγανη
Octopus (slices of boiled octopus) marinated
 in vinegar, oil and oregano

Καλαμάρι* τηγανιτό με ντιπ σως σκόρδου
Calamari fried with dip of garlic sauce.....

Γαύρος τηγανιτός
Fried anchovies.....

Σαλάτες

Salads

Σαλάτα Αγράρι με iceberg, baby ρόκα, ντοματίνια, λούζα Μυκόνου,
 ξινότυρο, μήλο και κρέμα βαλσάμικου
Agrari salad with iceberg lettuce, baby rocket, cherry tomatoes,
 Myconian louza, xinotyro cheese, apple and balsamic cream 🌿.....

Χωριάτικη σαλάτα με ντόπιες ντομάτες, αγγούρι, πιπεριά,
 κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, φέτα και φρέσκια ρίγανη
Greek salad with locally grown tomatoes, cucumber, peppers,
 onion, olives, capers, feta cheese and fresh oregano 🌿.....

Σαλάτα κοτόπουλο με iceberg, παρμεζάνα,
 κρουτόν σκόρδου και σιζαρ σως
Chicken ceaser salad with iceberg lettuce, parmesan,
 garlic croutons and caesar's sauce dressing

Baby Ρόκα με κουκουνάρι, λιαστή ντομάτα,
 παρμεζάνα και κρέμα βαλσάμικου
Rocket salad with pine nuts, sun-dried tomatoes,
 parmesan cheese and balsamic cream 🌿.....

Σαλάτα σπανάκι με ξινότυρο Μυκόνου, ξερά σύκα
 και vinaigrette μελιού
Spinach salad with mykonian xinotyro cheese,
 dried figs and honey vinaigrette 🌿.....

Σαλάτα με ντοματίνια, ξινότυρο Μυκόνου, κάπαρη
 και Κρητικά παξιμαδάκια
Salad with cherry tomatoes, mykonian cheese xinotiro,
 capers and Cretan mini rusks 🌿.....

Φρέσκα χόρτα από τον κήπο μας
Boiled assorted greens freshly-picked from our garden 🌿.....

“Skip the diet and eat Greek food!”

Ελληνικές γεύσεις

A taste of Greece

Παραδοσιακός μουσακάς

Traditional moussaka

(baked eggplant, potato and minced meat)

Ντομάτες και πιπεριές γεμιστές με ρύζι,

λαχανικά, σταφίδες, φρέσκα μυρωδικά και πατάτες φούρνου

Stuffed tomatoes and peppers

with rice, vegetables, raisins, fresh herbs and baked potatoes 

Μελιτζάνες ιμάμ, αυθεντική συνταγή με κρεμμύδια,

ντομάτα, βασιλικό, σκόρδο και τριμμένη φέτα

Imam bayildi stuffed eggplants, traditional recipe

with onions, tomato, basil, garlic and crumbled feta cheese 

Κοτόπουλο φούρνου με πατάτες,

δενδρολίβανο, ρίγανη και πορτοκάλι

Oven-baked chicken with island potatoes,

rosemary, oregano and orange juice

Πιάτο ημέρας (ρωτήστε μας για το πιάτο ημέρας)

Dish of the day (ask us about today's special)

Ζυμαρικά

Pasta

Λιγκουίνι με γαρίδες και ντοματίνια αρωματισμένα με ούζο

Linguine with shrimps and cherry tomatoes, with a touch of ouzo

Λιγκουίνι με σολομό σε κρεμώδη σάλτσα βότκας

Salmon Linguine in creamy sauce of vodka

Πέννες με φιλέτο κοτόπουλο, μπρόκολο, ντοματίνια

σε σάλτσα παρμεζάνας

Penne with chicken fillet, broccoli, cherry tomatoes

in a parmesan creamy sauce

Πέννες με λαχανικά, σάλτσα ντομάτας

και ξινότυρο Μυκόνου


Penne with vegetables, tomato sauce

and mykonian xinotyro cheese 


Σπαγγέτι Καρμπονάρα με Κρητικό απάκι

Spaghetti Carbonara with Cretan apaki smoked pork steak

Σπαγγέτι al pesto με βασιλικό, κουκουνάρι και παρμεζάνα

Spaggeti al pesto with basil, pine nuts and parmesan 

Ραβιόλι γεμιστό με μανιτάρια porcini σε λευκή σάλτσα με λάδι τρούφας

Ravioli stuffed with porcini mushrooms in white sauce with truffle oil 

Στριφτάρια με χοιρινό λουκάνικο Μυκόνου και πιπεριές

σε σάλτσα ντομάτας

Swivels pasta with Mykonian pork sausage and peppers

in tomato sauce

Ριζότο

Risotto

Ριζότο θαλασσινών με απαλή επίγευση ούζου

Seafood Risotto with a light aftertaste from ouzo

Ριζότο με δύο είδη μανιταριών και λάδι τρούφας

Two-Mushroom Risotto with truffle oil 

“I am on a seafood diet. I see food and I eat it!”

Πιάτα της θάλασσας

Seafood

Γαρίδες σαγανάκι μαριναρισμένες με ούζο, φέτα και φρέσκια σάλτσα ντομάτας
Shrimps saganaki (pan-fried) marinated in ouzo, with feta cheese and fresh tomato sauce.....

Καλαμάρι* σάρας με λαδολέμονο
Grilled calamari with lemon juice and olive oil.....

Χταπόδι* σάρας με φάβα και βαλσάμικο κρέμα
Grilled octopus* served with boiled assorted greens

Φιλέτο λαβράκι ψητό με χόρτα
Grilled sea bass fillet with fava (purée) and balsamic cream

Σολομός σάρας συνοδευόμενος με ρύζι και σως παντζαριού
Grilled salmon served with rice and beetroot sauce.....

Φρέσκια σαρδέλα ψητή σάρας με λαδορίγανη
Fresh grilled sardines topped with olive oil and oregano

Ποικιλία θαλασσινών για 2 άτομα (γαρίδες, καλαμάρι, σαρδέλες, χταπόδι)
Seafood platter for 2 (shrimps, calamari, sardines, octopus)

Παρακαλούμε ρωτήστε μας για τα φρέσκα ψάρια / κιλό
Please ask us for fresh fish / kilo

Κρεατικά

Meat Dishes

Μπιφτέκι χωριάτικο γεμιστό με φέτα, ντομάτα, πιπεριά και πατάτες τηγαντές
Traditional beef patty stuffed with feta cheese, tomato, peppers and fresh hand-cut fries.....

Agrari Burger με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, μπέικον, τυρί, καραμελωμένα κρεμμύδια, ντομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα και πατάτες τηγαντές
Agrari Burger with beef patty, bacon, cheese, caramelized onions, tomato, lettuce, mayonnaise sauce and fresh hand-cut fries

Κεφτεδάκια με φρέσκες τηγανιτές πατάτες
Fried meatballs served with fresh hand-cut fries

Μοσχαρίσια μπιριζόλα γάλακτος με πατάτες τηγανιτές και ψητά λαχανικά
Veal steak served with fresh hand-cut fries and grilled vegetables

Λουκάνικο Μυκόνου (χοιρινό) με πατάτες τηγανιτές και πιτάκι καλαμποκιού
Mykonian pork sausage served with fresh hand-cut fries and corn pita bread

Χοιρινά φιλετάκια λαιμου με πατάτες τηγανιτές και ντιπ σως σκόρδου
Pork neck fillets served with fresh hand-cut fries and dip of garlic sauce

Σουβλάκι κοτόπουλο με λαχανικά σερβιρισμένο με πατάτες τηγανιτές και πιτάκι καλαμποκιού
Chicken fillet and vegetables souvlaki (skewer) served with fresh hand-cut fries and corn pita bread

Μερίδα γύρο χοιρινό ή κοτόπουλο με πίτα καλαμποκιού, φρέσκες τηγανιτές πατάτες, ντομάτα, κρεμμύδι και dip τζατζικιού
Portion of gyros pork or chicken with corn pita bread, fresh hand-cut fries, tomato, onion and tzatziki di.....

Ποικιλία κρεατικών για 2 ή 4 άτομα (χοιρινά φιλετάκια λαιμου, φιλέτο κοτόπουλο, μοσχαρίσια μπιφτέκια, λουκάνικο Μυκόνου με πατάτες τηγανιτές και πίτες καλαμποκιού)
Meat platter for 2 or 4 (pork neck fillets, chicken fillet, beef patties, Myconian sausage with hand-cut fries and corn pita bread).....

Πίτσα

Pizza

Μαργαρίτα (σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα)
Margarita (tomato sauce, mozzarella).....

Ελληνική (ντομάτα, πιπεριά, ελιές, φέτα, κάπαρη, ρίγανη)
Greek (tomato, pepper, olives, feta cheese, capers, oregano).....

Αγρόρι (σάλτσα ντομάτας, μπέικον, ζαμπόν, πιπεριά, μανιτάρια, τυρί)
Agrari (tomato sauce, bacon, ham, olives, onion, pepper, mushrooms, cheese).....

Μυκόνου (σάλτσα ντομάτας, λουκάνικο Μυκόνου, ξινότυρο, τυρί)
Myconian (tomato sauce, Myconian sausage, xinotyro cheese, cheese).....

“A sweet ending... A new beginning...”

Σπιτικά επιδόρπια

Homemade desserts

Τσιζκέικ με μαρμελάδα από φρούτα του κήπου μας
Cheesecake with marmalade from our garden's fruits.....

Μπανόφι με τραγανή βάση από μπισκότο
Banoffee pie with crisp biscuit base.....

Κορμός σοκολάτας με μπισκότο
Mosaic chocolate and biscuit.....

Μιλφειγ με κρέμα παγωτό και βανίλια Μαδαγασκάρης
Mille Feuille with ice cream and Madagascar vanilla

Σιροπιαστός Μπακλαβάς με παγωτό
Honey Baklava with ice cream

Πορτοκαλόπιτα με σπιτικό σιρόπι από ξύσμα πορτοκαλιού
Orange pie with homemade orange zest syrup.....

Σπιτική Μηλόπιτα / Homemade Apple Pie

Παγωτό σε διάφορες γεύσεις / Various flavors of ice cream per scoop

Ροφήματα / Beverages

Ελληνικός καφές / Greek coffee
Νες καφέ / Nescafe (Hot instant coffee).....
Φραπέ / Frappe
Εσπρέσσο / Espresso
Εσπρέσσο διπλό / Double espresso
Καπουτσίνο / Cappuccino
Φρέντο εσπρέσσο / Freddo espresso
Φρέντο καπουτσίνο / Freddo cappuccino
Τσάι (χαμομήλι, μαύρο, πράσινο, κίτρινο, περγαμόντο, μέντα) /
Tea (chamomile, black, green, yellow, earl grey bergamot, mint)

Μύρες / Beers

Heineken 330 ml
Mythos 330 ml
Corona 330 ml
Fix Free 330 ml

Αναψυκτικά / Refreshments

Coca Cola / Cola Light / Cola Zero.....
Φάντα Λεμόνι ή Πορτοκάλι / Fanta lemon or orange.....
Sprite.....
Ανθρακούχο νερό / Sparkling water 330 ml & 1 lt
Ice tea lemon or peach
Νερό μικρό / Water small bottle.....
Νερό μεγάλο / Water large bottle

Ούζο - Τσίπουρο Ouzo - Tsipouro

Μίνι 200 ml / Mini 200 ml
Πλωμάρι 200 ml / Plomari 200 ml
Τσίπουρο 200 ml / Tsipouro 200 ml
Ούζο ποτήρι 50 ml / Ouzo by glass 50 ml
Τσίπουρο ποτήρι 50 ml / Tsipouro by glass 50 ml

#Efharisto

For all the forms of filoxenia you will receive during your stay in Greece, you'll probably want to say 'efharisto' to a few of people. Quite simply, this is Greek for 'thank you'. Even if you can't speak Greek for the world, mastering this one little word will make the local people you talk to during your Greek holiday infinitely happy and pleased.



Αγορανομικός Υπεύθυνος : Νικόλαος Δακτυλίδης
Market Inspection Representative: Nikolaos Daktilidis

Στις αναγραφόμενες τιμές περιλαμβάνονται
όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο,
για οποιαδήποτε διαμαρτυρία.

Στις σαλάτες και τα μαγειρευτά χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Στα τηγανιτά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

Η φέτα είναι ελληνική.

* = Κατεψυγμένα είδη - 🌿 = Vegetarian

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Prices include VAT and municipal tax.

The business is obliged to keep printed forms
next to the exit for customers to record any complaints.

We use extra virgin Greek olive oil in salads and cooked food. / For fried dishes, we use
sunflower oil. / Our feta cheese is Greek.

* = Frozen products - 🌿 = Vegetarian

THE CUSTOMER IS NOT OBLIGED TO PAY
IF A LEGAL NOTICE OF PAYMENT (RECEIPT/INVOICE)
HAS NOT BEEN ISSUED

