



*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

**Φρέσκες τηγανιτές πατάτες** Νάξου  
Fresh hand-cut fries made with Naxos island 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 και σουσάμι  
Grilled vegetables topped with  
balsamic dressing and sesame seeds .....

**Σαγανάκι** με λεμόνι  
Saganaki (pan-fried cheese) topped with lemon juice .....

**Φέτα τυλιγμένη σε παραδοσιακό φύλλο**  
με θυμαρίσιο μέλι και σουσάμι  
Feta cheese wrapped in traditional filo pastry,  
topped with thyme honey and sesame seeds .....

**Χαλούμι ψητό** στη σχάρα με ντομάτα,  
πίτα καλαμποκιού και βαλσάμικη κρέμα  
Grilled halloumi cheese, served with tomato,  
corn pita bread and balsamic cream .....

“Everything is better with a little feta...”

## Κρύα Ορεκτικά Cold Appetizers

**Παραδοσιακό τζατζίκι**  
Traditional tzatziki (garlic & cucumber dip).....

**Τυροκαυτερή** με ντόπια φέτα, chili πιπεριές,  
φρέσκο κρεμμύδι και μαϊντανό  
Tirokafteri, spicy dip with local feta, chili peppers,  
spring onions and parsley .....

**Ψητή μελιτζάνα σαλάτα** με πιπεριά Φλωρίνης  
και φρέσκα μυρωδικά  
Grilled eggplant dip with Florina red peppers  
and freshly-picked herbs .....

**Φέτα** με ελληνικό παρθένο ελαιόλαδο και φρέσκα ρίγανη  
Feta cheese drizzled with extra virgin Greek olive oil,  
topped with fresh oregano .....

**Πατατοσαλάτα** με πατάτες Νάξου, φρέσκα λαχανικά από τον κήπο μας,  
κάπαρη, μαγιονέζα και μουστάρδα  
Potato salad with Naxos island potatoes, fresh vegetables from our garden,  
capers, mayonnaise and mustard .....

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

**Κοτοσαλάτα** με πολύχρωμες πιπεριές, αυγό,  
μουστάρδα, μαγιονέζα και φρέσκα μυρωδικά  
Chicken salad with multi-colored peppers,  
egg, mustard, mayonnaise and fresh herbs .....

**Φάβα Σαντορίνης** από λαθούρι με κρεμμύδι και κάπαρη  
Santorini island fava with split fava bean,  
topped with onion and capers .....

**Ντολμαδάκια** γιαλαντζί  
Dolmadakia, stuffed vine leaves with rice .....

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

## Θαλασσινοί Μεζέδες

### Seafood Appetizers

**Ταραμοσαλάτα** από λευκό ταραμά και κρίταμο  
**Taramosalata** made with white cured fish roe and sea fennel .....

**Τονοσαλάτα** με φρέσκα λαχανικά, γιαούρτι, μαϊντανό και μαραθόριζα.  
**Tuna salad** with fresh vegetables, yogurt, parsley and fennel bulb .....

**Γάυρος 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 σαλάτα** μαριναρμένο με δεντρολίβανο  
**Octopus salad** marinated in rosemary .....

**Καλαμάρι τηγανιτό**  
**Calamari** fried .....

## Μυκονιάτικοι Μεζέδες

### Myconian Appetizers

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

**Λουκάνικο Μυκόνου** με φρέσκια ψητή πίτα και φρέσκες τηγανιτές πατάτες  
**Myconian sausage** served with fresh pita bread and fresh hand-cut fries .....

**Παραδοσιακή μόστρα με κοπανιστή Μυκόνου ή φέτα**, φρέσκια σάλτσα ντομάτας, θυμάρι και καπαρόφυλλα  
**Traditional mostra** made with Myconian kopanisti (spicy cream cheese) or feta cheese, tomato, thyme and caper leaves.....

**Ξινότυρο Μυκόνου** με λεμονοπίπερο  
**Myconian xinotyro cheese** topped with lemon juice and pepper .....

“I don’t like food, I love it.”

## Σαλάτες

### Salads

**Σαλάτα Αγράρι** με πράσινη και κόκκινη λόλα, iceberg, βαλεριάνα, λιαστή ντομάτα, λούζα Μυκόνου, ξινότυρο, καρύδια, κουκουνάρι, μήλο και κρέμα βαλσάμικου  
**Agrari salad** with red and green loose leaf lettuce, iceberg lettuce, valerian, sun-dried tomatoes, Myconian louza, xinotyro cheese, walnuts, pine nuts apple and balsamic cream .....

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

**Σαλάτα του Καίσαρα** με πράσινα φρέσκα φύλλα μαρουλιού, κρουτόν ψητό στήθος κοτόπουλο, παρμεζάνα και ντιπ από σως μουστάρδας  
**Caesar’s salad** with fresh lettuce, grilled chicken breast, croutons, parmesan cheese and mustard sauce dip .....

**Σαλάτα Ρόκα** με κουκουνάρι, λιαστή ντομάτα, παρμεζάνα και βινεγκρέτ σύκου  
**Rocket salad** with pine nuts, sun-dried tomatoes, parmesan cheese and fig vinaigrette.....

**Φρέσκια σαλάτα από σπανάκι**, ξερά σύκα, ανθότυρο, και σως από ταχίνι  
**Fresh spinach salad** with dried figs and ricotta cheese, topped with tahini dressing .....

**Κινόα σαλάτα** με ποικιλία πράσινης σαλάτας, πολύχρωμες πιπεριές, χυμό λεμονιού και ξύσμα λάιμ  
**Quinoa salad** with variety of green salad, multi-colored peppers and lemon juice, topped with lime zest .....

**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 Νάξου,  
δενδρολίβανο, ρίγανη και πορτοκάλι

**Oven-baked chicken** with Naxos 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) .....

## Πίτες & Τάρτες

### Pies & Tarts

**Παραδοσιακές πίτες** ημέρας με χειροποίητο φύλλο

**Traditional pies** of the day with homemade filo pastry .....

**Τάρτα ημέρας**

**Tart of the day** .....

“Calories don’t count while on vacation...right??”

## Ζυμαρικά

### Pasta

**Λιγκουίνι γαρίδες** με φρέσκια σάλτσα ντομάτας

**Linguine shrimps** with fresh tomato sauce .....

**Λιγκουίνι με σολομό** και σάλτσα βότκας

**Salmon Linguine** in vodka .....

**Πέννες με κοτόπουλο,** μπρόκολο,  
ντοματίνια, βασιλικό και σως παρμεζάνας

**Penne with chicken fillets,** broccoli,  
cherry tomatoes, basil in a parmesan cream sauce .....

**Πέννες ολικής αλέσεως** με λαχανικά,  
σάλτσα ντομάτα και φέτα

**Whole grain Penne** with vegetables,  
tomato sauce and Greek feta cheese .....

**Πέννες al pesto** με βασιλικό, σκόρδο και κουκουνάρι

**Penne al Pesto** with basil, garlic and pine nuts .....

**Σπαγγέτι Καρμπονάρα**

**Spaghetti Carbonara** .....

**Σπαγγέτι Μπολονέζ**

**Spaghetti Bolognese** .....

**Κριθαρότο σουπιάς** μαγειρεμένο στο μελάνι της

με λάδι τρούφας και γραβιέρα Νάξου  
**Cuttlefish black orzo** with truffle oil and Naxos cheese .....

## 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 .....

# 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.....

**Χταπόδι ψητό σάρας με λαδολέμονο**  
**Grilled octopus** topped with lemon juice and olive oil .....

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

**Καλαμάρι σάρας γεμιστό με φέτα και ντομάτα**  
**Grilled calamari stuffed** with feta cheese and tomato .....

**Φιλέτο λαβράκι ψητό με λαχανικά ατμού**  
**Grilled sea bass fillet** served with steamed vegetables .....

**Φρέσκος σολομός σάρας συνοδευόμενος με ρύζι και σως παντζαριού**  
**Fresh grilled salmon** served with rice and beetroot sauce .....

**Γαύρος τηγανιτός**  
**Fried anchovies** .....

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

**Ποικιλία θαλασσινίων 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.....

**Μοσχαρίσια μπριζόλα T-Bone με ψητά λαχανικά**  
**T-bone steak** served with grilled vegetables .....

**Κοτόπουλο φιλέτο με ρύζι**  
**Chicken fillet** served with rice.....

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

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

**Χοιρινή μπριζόλα γάλακτος με σάλτσα μουστάρδας και πατάτες τηγαντές**  
**Tender pork steak** served with mustard sauce and fresh hand-cut fries.....

**Μπιφτέκια μοσχαρίσια συνοδευόμενα με πατάτες τηγανιτές και ντιπ από ελαφριά σως σκόρδου**  
**Beef patties** served with fresh hand-cut fries and light garlic sauce dip .....

**Σουβλάκι χοιρινό ή κοτόπουλο με πίτα καλαμποκιού, φρέσκες τηγανιτές πατάτες και ψητά λαχανικά**  
**Pork or chicken souvlaki** (skewer) served with corn pita bread, fresh hand-cut fries and grilled vegetables .....

**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 (χοιρινή μπριζόλα, φιλέτο κοτόπουλο, μοσχαρίσια μπιφτέκια, λουκάνικο Μυκόνου με πατάτες τηγανιτές και πίτες καλαμποκιού)**  
**Meat platter** for 2 or 4 (pork steak, chicken fillet, beef patties, Myconian sausage with hand-cut fries and corn pita bread).....

“Pizza makes everything better”

## 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).....

**Λαχανικών** (κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, ανανάς, μανιτάρια, καλαμπόκι)

**Vegetarian** (onion, pepper, olives, pineapple, mushrooms, corn) .....

**Αγρόρι** (μπέικον, ζαμπόν, ελιές, κρεμμύδι, πιπεριά, μανιτάρια, κοτόπουλο, καλαμπόκι)

**Agrari** (bacon, ham, olives, onion, pepper, mushrooms, chicken, corn).....

**Μυκόνου** (σάλτσα ντομάτας, λουκάνικο Μυκόνου, ξινότυρο, μοτσαρέλα)

**Myconian** (tomato sauce, Myconian sausage, xinotyro cheese, mozzarella).....

**Κοτόπουλο** (κοτόπουλο, μανιτάρια, καλαμπόκι)

**Chicken** (chicken, mushrooms, corn).....

## Παιδικό μενού

### Kid's Menu

**Κοτομπουκιές** με φρέσκες τηγανητές πατάτες και πιτάκια

**Chicken nuggets** served with hand-cut fries and pita bread .....

**Μακαρόνια** με φρέσκια σάλτσα ντομάτας και βασιλικό

**Spaghetti** with fresh tomato sauce and basil .....

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

## Σπιτικά γλυκά

### Homemade sweets

**Σουφλέ σοκολάτας** συνοδευόμενο με παγωτό καϊμάκι

**Soufflé chocolate** served with Greek kaimaki ice cream.....

**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.....

**Σιροπιαστός Μπακλαβάς** με φυστίκη Αιγίνης

**Honey Baklava** with Aegina pistachios .....

**Πορτοκαλόπιτα** με σπιτικό σιρόπι από ξύσμα πορτοκαλιού

**Orange pie** with homemade orange zest syrup.....

**Εκμέκ Κανταΐφι** με κρέμα από φρέσκο γάλα

**Ekmek Kataifi** with cream from fresh milk.....

**Σπιτική Μηλόπιτα / Homemade Apple Pie** .....

**Κέικ ημέρας / Cake of the day** .....

**Γλυκό ημέρας / Dessert of the day** .....

## Φρούτα

### Fruits

**Φρουτοσαλάτα / Fruit salad** .....

**Καρπούζι / Watermelon** .....

**Πεπόνι / Melon** .....

**Κεράσια / Cherries** .....

**Σταφύλι / Grapes** .....

**Ροδάκινα / Peaches** .....

**Γιαούρτι με φρούτα / Greek yogurt with fruits** .....

**Γιαούρτι με μέλι και καρύδια / Greek yogurt with honey and walnuts** .....

## 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 .....
Καφές φίλτρου / Filter coffee .....
Σοκολάτα ζεστή ή κρύα / Chocolate hot or cold .....
Τσάι (χαμομήλι, μαύρο, πράσινο, κίτρινο, περγαμόντο, μέντα) /
Tea (chamomile, black, green, yellow, earl grey bergamot, mint) .....

## Μπύρες / Beers

Heineken 330 ml .....
Fix 330 ml .....
Mythos 330 ml .....
Corona 330 ml .....
Alfa 330 ml .....
Amstel Free 330 ml.....

## Αναψυκτικά / Refreshments

Coca Cola / Cola Light / Cola Zero.....
Φάντα Λεμόνι ή Πορτοκάλι / Fanta lemon or orange.....
Sprite.....
Amita Motion .....
Ανθρακούχο νερό / Sparkling water 330 ml & 1 lt.....
Παγωμένο τσάι λεμόνι ή ροδάκινο / 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

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.

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



