



*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!



**#Yia\_Sou**  
Possibly the most essential Greek phrase, and one of the most common Greek greetings, ‘yia sou’ is an informal way of saying ‘hello’. What your Greek phrasebook probably won’t tell you though, is that ‘yia’ is a shortening for ‘iyia’ which means ‘health’ in Greek - i.e. you greet people by literally wishing them good health (isn't that the sweetest?).

**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 αρρωματισμένα 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 τηγανιές πατάτες  
**Fried meatballs** served with fresh hand-cut fries .....

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

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

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

**Σουβλάκι κοτόπουλο** με λαχανικά σεβρισμένο με πατάτες τηγανιές 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 τηγανιές 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 τηγανιές και πίτες καλαμποκιού)  
**Meat platter** for 2 or 4 (pork neck fillets, chicken fillet, beef patties, Mykonian 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



