



Agrari

Greek & Mediterranean cuisine
since 1980

since 1980

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

#Yia_Sou

Possibly the most essential Greek phrase, & 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?).



**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..... 2,50€

Ψωμί χωρίς γλουτένη
Gluten free bread..... 3,50€

Κρύα Ορεκτικά

Cold Appetizers

Παραδοσιακό τζατζίκι
Traditional tzatziki, garlic & cucumber dip ..... 9,00€

Ταραμοσαλάτα από λευκό ταραμά
Taramosalata made with white cured fish roe ..... 9,50€

Τυροκαυτερή
Tirokafteri (spicy feta cheese spread) ..... 9,00€

Χούμους (κρέμα ρεβυθιού με ταχίνι & ελαιόλαδο)
Hummus (chickpea dip with tahini & olive oil) ..... 9,00€

Αχινοσαλάτα με φρυγανισμένο ψωμί, ελαιόλαδο & φρέσκο χυμό λεμονιού
Sea urchin salad with toasted bread,olive oil & freshly squeezed lemon juice..... 22,00€

Μπρουσκέτα με τυρί κρέμα, καραμελωμένα κρεμμύδια & λούζα Μυκόνου
Bruschetta topped cream cheese, caramelized onions & Mykonian louza (dry cured pork) 15,50€

since 1980

Ζεστά Ορεκτικά

Hot Appetizers

Φρέσκες τηγανιτές πατάτες Νάξου Fresh fried potatoes from Naxos island 	8,50€
Λουκάνικο Μυκόνου (χοιρινό) σε σάλτσα ντομάτας με πατάτες τηγανιτές & τριμμένο ξινότυρο Μυκόνου Mykonian pork sausage in tomato sauce with fries & grated local white cheese	18,00€
Κολοκυθάκια τηγανητά με dip τζατζίκι Fried zucchini served with tzatziki dip 	11,50€
Ταλαγάνι στη σχάρα, πάνω σε πιτάκι καλαμποκιού με ψητά λαχανικά & μαρμελάδα σύκου Grilled Talagani cheese on corn pita, with grilled vegetables & fig marmalade 	16,00€
Φέτα τυλιχτή σε φύλλο με μέλι & σουσάμι Feta cheese wrapped in filo pastry with honey & sesame	14,00€
Κολοκυθοκεφτέδες με φέτα, φρέσκα μυρωδικά & dip τζατζίκι Zucchini patties with feta cheese & fresh herbs, served with tzatziki dip 	14,00€
Μανιτάρια σοτέ, πάνω σε χούμους & άρωμα τρούφας Sautéed mushrooms, over creamy hummus & truffle oil... 	17,00€
Μύδια αχνιστά στο ζωμό τους με λευκό κρασί & σκορδόλαδο Steamed mussels in white wine & garlic-infused olive oil	20,00€
Καλαμάρι* τηγανιτό με σως ταρτάρ Calamari fried with Tartare sauce	20,00€
Γαύρος τηγανιτός με σως ταρτάρ Fried anchovies with Tartare sauce	19,00€

Σαλάτες

Salads

Σαλάτα Αγράρι με iceberg, baby ρόκα, λούζα Μυκόνου, ρόδι, μυζήθρα, παξιμαδάκια κρεμμυδιού με βαλσαμική κρέμα από ρόδι & αρώνια
Agrari salad with iceberg lettuce, baby rocket, Mykonian louza (local dry cured ham), pomegranate, greek white cheese, traditional mini onion rusks with balsamic glaze of pomegranate & aronia berries 17,50€

Ελληνική σαλάτα με ντόπιες ντομάτες, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, φέτα & φρέσκια ρίγανη
Traditional Greek salad with locally grown tomatoes, cucumber, peppers, onion, olives, capers, feta cheese & fresh oregano 14,50€

Σαλάτα κοτόπουλο με iceberg, παρμεζάνα, κρουτόν σκόρδου & σιζαρ σως
Chicken salad with iceberg lettuce, parmesan, garlic croutons & Caesar sauce dressing..... 17,00€

Σαλάτα με ντοματίνια, μυζήθρα, κάπαρη & παξιμαδάκια κρεμμυδιού
Salad with cherry tomatoes, greek white cheese, capers & traditional mini onion rusks 16,00€

Σαλάτα μπρόκολο με κάσιους, σταφίδες, κρεμμύδι, μπέικον & dressing μαγιονέζας
Broccoli Salad with cashews, raisins, onion, bacon & mayo dressing 17,50€

Πράσινη σαλάτα με πορτοκάλι, ξινόμηλο, κατσικίσιο τυρί, φουντούκια και μαρμελάδα σύκο
Green salad with orange, green apple, goat cheese, hazelnuts, and fig marmalade..... 17,00€

Φρέσκα χόρτα εποχής από τον κήπο μας
Boiled seasonal greens freshly-picked from our garden 12,00€

since 1980

Ελληνικές γεύσεις

A taste of Greece

Παραδοσιακός μουσακάς σε πήλινο Traditional Greek moussaka in clay pot (layers of eggplant, potato, ground beef & bechamel)	17,00€
Ντομάτες & πιπεριές γεμιστές με ρύζι, λαχανικά, σταφίδες, φρέσκα μυρωδικά & πατάτες φούρνου Stuffed tomatoes & peppers with rice, vegetables, raisins, fresh herbs & baked potatoes	17,00€
Μελιτζάνες ιμάμ, αυθεντική συνταγή με κρεμμύδια, ντομάτα, βασιλικό, σκόρδο & τριμμένη φέτα Imam bayildi stuffed eggplants, traditional recipe with onions, tomato, basil, garlic & crumbled feta cheese	17,00€
Κοτόπουλο λεμονάτο στο φούρνο με πατάτες & μυρωδικά Oven-baked Greek lemon chicken served with potatoes & herbs	17,00€
Πιάτο ημέρας (ρωτήστε μας για το πιάτο ημέρας) Dish of the day (ask us about today's special)	

Πίτσα

Pizza

Μαργαρίτα (σάλτσα ντομάτας, τυρί) Margarita (tomato sauce, cheese)	16,00€
Ελληνική (τυρί, ντομάτα, πιπεριά, ελιές, φέτα, κρεμμύδι, ρίγανη) Greek (cheese, tomato, pepper, olives, feta cheese, onion, oregano)	19,00€
Αγράρι (σάλτσα ντομάτας, μπέικον, ζαμπόν, πιπεριά, μανιτάρια, τυρί) Agrari (tomato sauce, bacon, ham, pepper, mushrooms, cheese)	20,00€
Μυκόνου (σάλτσα ντομάτας, λουκάνικο Μυκόνου, ξινότυρο, τυρί) Mykonian (tomato sauce, Mykonian sausage, xinotiro (local white cheese))	21,00€

Ζυμαρικά

Pasta

Λιγκουίνι με γαρίδες & ντοματίνια σοτέ αρωματισμένα με ούζο Linguine with shrimp & cherry tomatoes flamed with ouzo	25,00€
Κριθαρότο καραβίδας με μυρωδικά του νησιού Orzo pasta with crayfish with island's herbs	30,00€
Λιγκουίνι με μοσχαρίσια μάγουλα & φρέσκα μανιτάρια, σε λευκή σάλτσα τρούφας Linguine with beef cheeks & mushrooms, in a creamy truffle sauce	24,00€
Ριγκατόνι με κοτόπουλο, μπρόκολο & ντοματίνια, σε κρεμώδη σάλτσα παρμεζάνας Rigatoni with chicken, broccoli & cherry tomatoes in a parmesan sauce.....	21,00€
Ριγκατόνι με καραμελωμένα κρεμμύδια & μπέικον σε κρέμα παρμεζάνας Rigatoni with sweet caramelized onions & bacon in a creamy parmesan sauce.....	20,00€
Ραβιόλι με γέμιση μανιταριών, σε σάλτσα με άρωμα τρούφας Ravioli filled with mushrooms, in a smooth truffle sauce 	21,00€
Στριφτάρια με λουκάνικο Μυκόνου & πιπεριές, σε απαλή σάλτσα ντομάτας & παρμεζάνα Twisted pasta with Mykonian pork sausage & peppers, in a silky tomato & parmesan sauce	21,50€
Κριθαρότο με φρέσκα λαχανικά & τριμμένη φέτα Orzo pasta with fresh vegetables & crumbled feta cheese 	19,50€
Νιόκι με κοτόπουλο, λιαστή ντομάτα & σπανάκι σε κρεμώδη σάλτσα Gnocchi with chicken, sun-dried tomato & spinach in a creamy sauce	22,00€
Στριφτάρια με απάκι & λευκή σάλτσα με ξινότυρο Μυκόνου Twisted pasta with apaki (smoked pork steak) & white sauce with xinotiro (local white cheese)	23,00€

Ριζότο

Risotto

Ριζότο θαλασσινών με αρώματα Αιγαίου Seafood risotto with Aegean aromas	26,50€
Ριζότο μανιταριών με πάστα τρούφας Mushroom risotto with truffle paste 	24,00€

since 1980

Πιάτα της θάλασσας

Seafood

Καλαμάρι* στη σχάρα με πουρέ κολοκύθας & γλυκοπατάτας Grilled calamari with pumpkin & sweet potato purée	25,00€
Γαρίδες σαγανάκι μαριναρισμένες με ούζο σε φρέσκια σάλτσα ντομάτας & φέτα Shrimps saganaki marinated in ouzo in fresh tomato sauce & feta cheese.	24,00€
Μπακαλιάρος τηγαντός με παραδοσιακή σκορδαλιά & πατάτες τηγανιτές Fried cod fillet with traditional garlic puree & fries.	20,00€
Φιλέτο λαβράκι ψητό με βραστά χόρτα εποχής & κρέμα ταραμά Grilled sea bass fillet with boiled seasonal greens & fish roe cream	24,00€
Ψητό φιλέτο τσιπούρας με χούμους & ντοματίνια Grilled sea bream fillet with hummus & sauteed cherry tomatoes	24,50€
Γαρίδες ψητές με πέστο χούμους Grilled shrimp served on pesto hummus	26,00€
Παρακαλούμε ρωτήστε μας για τα φρέσκα ψάρια / κιλό Please ask us for fresh fish / kilo	

Παιδικό Μενού

Kids menu

Σπαγγέτι με κόκκινη σάλτσα Spaghetti with tomato sauce	12,00€
Σπαγγέτι μπολονέζ Spaghetti bolognese.	13,00€

Κρεατικά

Meat Dishes

Μοσχαρίσια μπιφτέκια γεμιστά με μυζήθρα & ντομάτα, με πατάτες τηγανίτες

Beef patties stuffed with mizithra cheese (greek white cheese) & tomato, served with fries 17,50€

Agrari Burger με χειροποίητο μοσχαρίσιο μπιφτέκι, μπέικον, τυρί, καραμελωμένα κρεμμύδια, ντομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα & φρέσκες πατάτες τηγανητές

Agrari Burger with homemade beef patty, bacon, cheese, caramelized onions, tomato, lettuce, mayonnaise sauce & fresh fries 20,00€

Rib Eye Black Angus μπριζόλα (350gr) με πουρέ γλυκοκολοκύθας

Rib Eye Black Angus steak (350gr) served with pumpkin puree 45,00€

Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα (400-450gr) με νιόκι πατάτας σε κρέμα γραβιέρας

Local beef steak (400-450gr) with potato gnocchi in graviera cream 30,00€

Χοιρινά φιλετάκια λαιμού με φρέσκες πατάτες τηγανητές, πιτάκι καλαμποκιού & ντιπ από μαγιονέζα & σκόρδο

Pork neck fillets with fresh fries, mini corn pita bread & dip of mayonnaise & garlic mayo dip 21,00€

Μερίδα γύρο χοιρινό ή κοτόπουλο με πίτα καλαμποκιού, φρέσκες τηγανητές πατάτες, ντομάτα, κρεμμύδι & dip τζατζικιού

Portion of gyros pork or chicken with corn pita bread, fresh fries, tomato, onion & tzatziki dip 20,50€

Αρνίσια παιδάκια σχάρας με πατάτες τηγανιτές & ντιπ τζατζίκι

Lamb chops on the grill with fries & tzatziki dip 27,00€

Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας με κριθαράκι σκόρδο-βούτυρο & κρέμα πέστο χούμους

Grilled chicken fillet with garlic-butter orzo and pesto hummus cream 20,00€

Μυκονιάτικα κεφτεδάκια τηγανητά με πατάτες & ντιπ τζατζίκι

Mykonian fried meatballs with fries & tzatziki dip 17,50€

since 1980

Σπιτικά επιδόρπια

Homemade desserts

Agrari cheesecake με μαρμελάδα από φρούτα του κήπου μας

Agrari cheesecake with marmalade of our garden's fruits 13,00€

Brownies με τριμμένο φουντούκι & παγωτό

Brownies with grated hazelnuts & ice cream 15,00€

Toasted Τσουρέκι με παγωτό βανίλια, κρέμα καραμέλα & τριμμένο μπισκότο Oreo

Toasted Greek sweet brioche with vanilla ice cream, caramel cream & crushed Oreo biscuits 15,50€

Παγωμένο μιλφείγ με κρέμα βανίλια Μαδαγασκάρης & καραμελωμένα φουντούκια

Frozen millefeuille with Madagascar vanilla cream & caramelized hazelnuts 16,00€

Παραδοσιακός μπακλαβάς με παγωτό και πραλίνα φιστικιού

Traditional baklava served with vanilla ice cream and pistachio praline 15,00€

Σπιτική πορτοκαλόπιτα με παγωτό

Homemade orange pie with ice cream 15,00€

Μπουγάτσα με πραλίνα σοκολάτας & παγωτό

Bougatsa (Greek custard pie with phyllo) with chocolate praline & vanilla 17,00€

Σπιτική Μηλόπιτα με τραγανή ζύμη κράμπλ & παγωτό

Homemade Apple crumble pie with crispy dough, served with ice cream 15,00€

Παγωτό σε διάφορες γεύσεις / Various flavors of ice cream per scoop 5,00€

Ροφήματα / Beverages

Ελληνικός καφές / Greek coffee	3,50€ / 4,00€
Nescafe (Hot instant coffee)	5,00€
Frappe	5,00€
Espresso	4,00€
Double espresso	5,00€
Cappuccino	5,50€ / 6,00€
Freddo espresso	5,50€
Freddo cappuccino	6,00€
Τσάι (χαμομήλι, μαύρο, πράσινο, κίτρινο, περγαμόντο, μέντα) /	
Tea (chamomile, black, green, yellow, earl grey bergamot, mint)	4,50€

Μπύρες / Beers

Heineken 330 ml	7,00€
Mythos 330 ml	7,00€
Mamos 330 ml	7,00€
Corona 330 ml	9,00€
Beer Free 330 ml	7,00€

Αναψυκτικά / Refreshments

Coca Cola / Cola Light / Cola Zero	5,00€
Fanta lemon or orange	5,00€
Sprite	5,00€
Ανθρακούχο νερό / Sparkling water 330 ml & 1 lt	5,00€ / 7,00€
Pink Soda	6,00€
Ice tea lemon or peach	6,00€
Νερό μικρό / Water small bottle	1,50€
Νερό μεγάλο / Water large bottle	5,00€

Ούζο – Τσίπουρο Ouzo – Tsipouro

Μίνι 200 ml / Mini 200 ml	15,00€
Πλωμάρι 200 ml / Plomari 200 ml	15,00€
Τσίπουρο 200 ml / Tsipouro 200 ml	16,00€
Ούζο ποτήρι 50 ml / Ouzo by glass 50 ml	5,00€
Τσίπουρο ποτήρι 50 ml / Tsipouro by glass 50 ml	5,50€

#Efharisto

For all the forms of **filoxenia** (Greek hospitality) 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 & 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 & 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 & 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 & cooked food. / For fried dishes, we use sun-
flower 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