

AGORA BEACH
BEACH BAR - RESTAURANT
Kriopigi Halkidiki

Coctail list

Early Drinks (powered by MARTINI©)

(low sugar, high taste, perfect before lunch)

Saint Germain Spritz | 11€

St Germain elderflower liqueur, Martini Prosecco, grapefruit soda

Piemonte | 11€

Martini Rubino vermouth, Martini Bitter, orange & bergamot soda

Agora Hugo | 11€

St Germain Elderflower liqueur, Martini Prosecco, Strawberry essence, mint, soda

Agora Specials

(our all-time favorite signatures)

Life Goose on | 13€

Grey Goose Vodka, mandarin, passion fruit, basil, lime

Lullaby | 12€

Bombay Sapphire gin, green banana, kiwi, lime

Life's a Peach | 12€

Bacardi Rum blend, peach, spicy mango, lime, vanilla bitters

Agora Zombie | 13€

Bacardi Rum blend, secret mix of fruits, spices & bitters, lime

Chilli-fornication | 13€

Patron Blanco tequila, red hot chilli peppers blended with spicy orange liqueur, lime

Premier Cru Perfect G&T | 12€

Bombay Sapphire Premier Cru, aegean aromatic tonic, fresh basil

Velvet Espresso Martini | 14€

Grey Goose vodka, Patron XO cafe tequila, fresh espresso, velvety tiramisu notes

Rosemary Paloma | 13€

Patron Blanco tequila infused with rosemary, lime, grapefruit soda

Agora Bloody Mary | 14€

Grey Goose vodka, home-cooked AGORA sexy spicy tomato sauce

Agora Colada | 17€

Bacardi Carta Blanca, Martini Prosecco, coconut, served in a whole pineapple

Agora Non-Alcoholics

(all the taste, no headache)

Hugs on the Beach | 11€

Martini Vibrante non alcoholic Aperitivo, cranberry, citrus, aromatic soda

Virgin 'n' Tonic | 11€

Martini Floreale non alcoholic Aperitivo, dry tonic, fresh basil

Nun Martini | 11€

Martini Floreale non alcoholic Aperitivo, non alcoholic prosecco wine, passion fruit, vanilla, citrus soda

Agora Diy's

DIY Mojito Box | 100€

Bacardi 700ml, limes, mint & soda to make your own Mojitos!

DIY Paloma Premium Box | 120€

Patron Blanco 700ml, Grapefruit sodas, lime & salt to make your own Palomas!

Beers

Heineken | 6€

Alfa | 6€

Mamos | 6€

Nymfi | 6€

Fischer | 6.5€

Sol Mexican Beer | 7€

Murphy's Stout 500ml | 8€

LOW - 0% BEERS

Amstel Radler lemon 2% | 6€

Heineken 0.0 | 6€

LOCAL BEERS

Voreia Lager | 7€

Latina Mexican lager | 7€

Valtinger - Pils | 7.5€

Beach charge
(per set)

Beach Front 40€

Middle of beach 30€

Minimum consumption per set: 40€



FB Manager: Mr. Nikos Tsobanidis - Agora Beach
Clients not obliged to pay without the issuing of a receipt/invoice

Sparkling Wines

Wine list

Serenello Prosecco | 7€ | 24€

Glera, Treviso, Italy, Dry White Sparkling

Martini Asti 200ml | 10€

Martini Prosecco | 27€

Costa Lazaridi Blanc de blanc | 42€

Drama, Vidiano, Dry White Sparkling, traditional Champagne method

Kir-Yianni Scaperdas Freres Cuvee Exceptionnelle | 45€

Amyndeon, Xinomavro, Dry Rose Sparkling, traditional Champagne method

Veuve Clicquot Brut | 125€

Reims, France, Chardonnay-Pinot Meunier, Pinot Noir

Moët & Chandon Ice Imperial | 130€

Épernay, France, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Magnum Bottles

Techni Alipias Magnum 1.5lt | Wine Art Estate | 70€

Drama, Assyrtiko - Sauvignon Blanc

Techni Alipias Rose Magnum 1.5lt | Wine Art Estate | 75€

Drama, Merlot-Syrah

Whispering Angel Magnum 1.5lt | Chateau d'Esclans | 110€

Provence, France, Grenache Rouge, Mourvèdre, Syrah


Techni Alipias Rose Jeroboam 3lt | Wine Art Estate | 155€

Drama, Merlot-Syrah

White wines

Techni Alipias | Wine Art Estate | 8€ | 29€

Drama, Assyrtiko - Sauvignon Blanc

 **Malagouzia** | Konstantara Winery | 29€

Portaria, Halkidiki, Malagouzia

Chateau Julia | Costa Lazaridi Estate | 31€

Drama, Chardonnay

Vidiano | Oenops Wines | 33€

Drama, Vidiano

Viognier Eclectique | Skouras Estate | 47€

Corinthia, Viognier

Skitali | Hatzidakis Winery | 75€

Santorini, Assyrtiko of Santorini

Rose

Techni Alipias | Wine Art Estate | 8€ | 29€

Drama, Merlot-Syrah

Apla | Oenops Wines | 31€

Drama, Xinomavro, Limniona, Mavroudi

Domaine Rose | Costa Lazaridi Estate | 31€

Drama, Merlot, Grenache Rouge, Agiorgitiko

Whispering Angel | Chateau d'Esclans | 45€

Provence, France, Grenache Rouge, Mourvèdre, Syrah

Miraval Rose | Chateau Miraval | 45€

Provence, France, Cinsault - Grenache Rouge - Syrah

Tsipouro & ouzo

To Kalo Mas Tsipouro with/without anise 200 ml | 13€

Agioneri Tsilili 200 ml | 14€

Varvagianni Ouzo green/blue | 200 ml | 12€

Pitsiladi Ouzo | 200 ml | 13€

Raki from Crete | 200ml | 11€

Smoothies

Wake me up | 8€

peach, strawberry, carrot, banana

Pear of Aces | 8€

apple, passion fruit, pineapple, mango

Smooth Criminal | 8.50€

milk, yogurt, strawberry, blackberry, blackcurrant

V for Vegan | 8.50€

oat milk, matcha tea, avocado, mango, coconut

The Rest

Theoni water 500ml | 1€

Theoni water 1000ml | 2€

Xino Nero Sparkling Water 250ml | 5€

Xino Nero Sparkling Water 750ml | 7€

Soft Drinks 250ml | 5€

Premium Soft Drinks Three Cents 200ml | 7€

Espresso 4€ | **Espresso Doppio** 6€

Pianeta Gusto Freddos 6€ | **Frappe** 6€

Frappe vanilla ice cream | 9€

Greek Coffee single/double 4€ | 5.5€

every coffee comes with a 500ml water

Fresh Lemonade | 7€

Fresh Orange Juice | 7.50€

Arizona Ice Tea | 7€

Black tea with lemon / peach

Green Tea with ginseng

White Tea with blueberry

Spirits (60ml) from 10€

Premium Spirits (60ml) from 12€

AGORA BEACH

BEACH BAR - RESTAURANT

Kriopigi Halkidiki

Φαγητό Παραλίας

Γιαούρτι με φρούτα & μέλι | 9.50€

Δροσερό στραγγιστό γιαούρτι με φρεσκοκομμένα εποχιακά φρούτα, τραγανούς σπόρους και φυσικό θυμαρίσιο μέλι

Φρουτοσαλάτα (2 άτομα) | 16.00€

Φρεσκοκομμένα εποχιακά φρούτα, σε δροσερή και ελαφριά σύνθεση για μοίρασμα

Μακαρονοσαλάτα με σολομό & πεπόνι | 12.50€

Ζυμαρικά με καπνιστό σολομό, δροσερό πεπόνι και φρέσκο δυόσμο, σε ελαφριά καλοκαιρινή σάλτσα

Caesar's σαλάτα | 13.00€

Στήθος κοτόπουλο σχάρας, μαρούλι iceberg, κρουτόν, παρμεζάνα & κλασική κρεμώδης σως Caesar

Ελληνική χωριάτικη | 13.00€

Φρέσκια ντομάτα, αγγούρι, ελιές, πιπεριά, κρεμμύδι, φέτα, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & ρίγανη

Club sandwich (2 άτομα) | 26.00€

Στήθος κοτόπουλο, γκούντα, μπέικον, μαρούλι iceberg & μαγιονέζα. Συνοδεύεται με μία μερίδα φρέσκες τηγανιτές πατάτες

Flatbread με φιλέτο Μυλοκόπι | 18,50€

Flatbread με φιλεταρισμένο μυλοκόπι, δροσερά λαχανικά και μαγιονέζα αβοκάντο

Γαρίδες σχάρας | 19.50€

Ζουμερές γαρίδες με λεμόνι, σερβίρονται με σαχιαστό ανανά

Μύδια αχνιστά λεμονάτα | 14.00€

Μαγειρεμένα στον νταβά, με σκόρδο, μουστάρδα & λεμόνι

Ποικιλίες Premium

Πιατέλα Best of Seafood | 84.00€

Τσιπούρα (~600γρ), σαρδέλες, караβίδες, γαρίδες, καλαμαράκι τηγανητό, όστρακα ημέρας & μύδια αχνιστά. Συνοδεύονται με κολοκυθάκια τηγανητά, λευκό ταραμά, τζατζίκι & σαλάτα ντομάτας

Πιατέλα Best of Meat | 64.00€

Σουβλάκια χοιρινά, Κοτοσούβλι, Σουτζουκάκια μοσχαρίσια, Λουκάνικο χωριάτικο. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές, φέτα ψητή πικάντικη, τυροκαυτερή, τζατζίκι & πίτες σχάρας.

Ελαφριές Ποικιλίες

Θαλασσινή Πιατέλα Παραλίας | 38.00€

Καλαμαράκια τηγανητά, Γαρίδες σχάρας, Μύδια Αχνιστά, Γαύρος τηγανητός, Dips, πίτες σχάρας

Ελληνικό πλάτο μεζέ | 26.00€

Γραβιέρα Κρήτης, Καπνιστό τυρί Μετσόβου, Σαλάμι Λευκάδας, Σαλάμι Μπύρας, Μελιτζανοσαλάτα, Ελιές πράσινες Χαλκιδικής, αγγουράκι, χειροποίητα κριτσίνια ντομάτας

Οικογενειακά πακέτα

Agora Beach | Family Combo | 59.00€

1 Club sandwich
1 Ελληνική σαλάτα
2 παιδικά γεύματα (κοτομπουκιές με πατάτες)
1 μεγάλο νερό
2 αναψυκτικά ή 2 μπύρες Alfa

Agora Beach | Light Family Combo | 45.00€

1 Club sandwich
1 Caesar's σαλάτα
1 μεγάλο νερό
2 αναψυκτικά

Agora Beach | Premium Family Combo | 76.00€

2 κυρίως σχάρας (επιλογή από γαρίδες, σουβλάκι χοιρινό, σουτζουκάκια μοσχαρίσια, κοτοσούβλι σχάρας)
1 σαλάτα (Ελληνική ή Caesar's)
2 παιδικά γεύματα (κοτομπουκιές με πατάτες)
1 φρουτοσαλάτα για μοίρασμα
1 μεγάλο νερό

Kid's Beach Snack | 8.00€

Κοτομπουκιές από στήθος κοτόπουλο με χειροποίητες πατάτες τηγανιτές.

*** τα κρέατα μας προέρχονται από τον αγαπημένο μας κρεοπωλή & "ΚΡΗΤΟΣ Butchery & Deli" στην Κροοπηγή



Beach Food

Yogurt with Fruits & Honey | 9.50€

Yogurt with freshly cut seasonal fruits, crunchy seeds and natural thyme honey

Fruit Salad (2 persons) | 16.00€

Freshly cut seasonal fruits in a cool and light combination for sharing

Pasta Salad with Salmon & Melon | 12.50€

Pasta with smoked salmon, fresh melon and fresh mint in a light summer sauce

Caesar's Salad | 13.00€

Grilled chicken breast, iceberg, croutons, parmesan & classic creamy Caesar sauce

Greek Salad | 13.00€

Fresh tomato, cucumber, olives, green pepper, onion, feta cheese, extra virgin olive oil & oregano

Club Sandwich (2 persons) | 26.00€

Grilled chicken breast, gouda cheese, bacon, iceberg lettuce & mayonnaise.
Accompanied by one portion of fresh French fries

Flatbread with Shi Drum fillet | 18,50€

Flatbread with shi drum fillet, refreshing vegetables & avocado mayo

Grilled Prawns | 19.50€

Juicy prawns with lemon, served with grilled pineapple

Steamed Mussels with Lemon | 14.00€

Cooked in a "tavas" pan, with garlic, mustard & lemon

Premium Platters

Best of Seafood Platter | 84.00€

Sea bream (~600g), sardines, shrimps, prawns, fried calamari, daily shellfish & steamed mussels.
Accompanied by fried zucchini, white tarama, tzatziki & tomato salad

Best of Meat Platter | 64.00€

Pork souvlaki, Chicken souvlaki, Beef soutzoukakia, farmer's sausage
Served with French fries, spicy baked feta, spicy feta dip, tzatziki & grilled pita bread

Light Platters

Beach Seafood Platter | 38.00€

Fried calamari, Grilled prawns, Steamed mussels, Fried anchovies, Dips, grilled pita bread

Greek Meze Platter | 26.00€

Gruyere from Crete, Smoked cheese from Metsovo, Lefkada Salami, Beer Salami, eggplant spread,
green olives from Halkidiki, cucumber, handmade tomato breadsticks

Family Combos

Agora Beach | Family Combo | 59.00€

1 Club sandwich
1 Greek salad
2 Kids meals (chicken nuggets with fries)
1 Large water
2 Soft drinks or 2 Alfa beers

Agora Beach | Light Family Combo | 45.00€

1 Club sandwich
1 Caesar's salad
1 Large water
2 Soft drinks

Agora Beach | Premium Family Combo | 76.00€

2 Main grilled dishes (choice between prawns, pork souvlaki,
beef soutzoukakia, chicken souvlaki)
1 Salad (Greek or Caesar's)
2 Kids meals (chicken nuggets with fries)
1 Fruit salad to share
1 Large water

Kid's Beach Snack | 8.00€

Chicken breast nuggets with handmade French fries

*** our meats are from our favorite butcher "KRITOS Butchery & Deli" in Kriopigi

AGORA BEACH

BEACH BAR - RESTAURANT

Kriopigi Halkidiki

Salads

Greek Salad | 13.00€

Fresh tomato, cucumber, olives, bell pepper, onion, feta cheese, extra virgin olive oil & oregano

Cretan Salad | 12.00€

Cretan barley rusk with grated tomato, cherry tomatoes, feta cheese, seaweed, spring onion & oregano

Fresh Summer Salad | 9.50€

Fresh green beans with tomato juice "Volaki" & cheese from Andros

Lettuce Salad | 7.00€

Lettuce with dill, spring onion, lemon & sea salt

Cherry Tomatoes with Tsalafouti | 11.00€

Juicy cherry tomatoes with "Tsalafouti", cheese & extra virgin olive oil

Starters - Meze

Smoked Mackerel | 9.50€

Smoked fish, ideal appetizer for ouzo

Marinated Anchovies | 9.50€

Handmade, with zucchini, grapes, olive oil & lemon

Handmade White Tarama | 9.00€

Creamy traditional fish roe dip

Tzatziki | 7.00€

Yogurt with cucumber, garlic & dill

Spicy Feta Dip | 7.00€

Spicy whipped feta cream with pepper

Smoked Eggplant Salad | 7.00€

Roasted eggplant with smoked aroma

Platter of Handmade Traditional Dips | 16.00€

Tzatziki, spicy feta, eggplant salad, tarama, Chalkidiki olives & pita bread

Fried Zucchini | 9.50€

Crispy zucchini chips with tzatziki

Fava | 7.00€

Creamy split pea puree with onion, lemon & olive oil

Handmade Stuffed Vine Leaves | 9.50€

Vine leaves stuffed with rice & "Dorkados" yogurt

Crab Salad | 16.00€

Cool salad with crab & light sauce

French Fries | 7.50€

Fresh Greek potatoes with fresh oregano & sea salt

Spicy Thessaloniki Bougiourdi | 8.00€

Baked feta with tomato, pepper, slightly spicy

Grilled Talagani | 10.00€

Grilled cheese with fruit marmalade

Feta Kataifi with Honey | 11.50€

Crispy kantaifi with feta & thyme honey

Gruyere from Crete | 9.50€

With melon & lavender honey

Signature dishes

Shrimp Garbanzo | 19.50€

Shrimps with chickpeas, garlic, seaweed, white tarama & barley rusk

Fresh Calamari with Hummus | 17.50€

With sweet onion & smooth hummus texture

Seafood Orzo | 22.00€

Octopus, shrimps, mussels, carpet clams and "Tsalafouti" cheese from Karpenisi

Aegean Seafood Pan (2 persons) | 42.00€

Prawns, octopus, shrimps, shellfish, clams, mussels, green olives from Halkidiki, mustard seeds, lemon & wine

Seafood Risotto | 24.00€

Shrimps, mussels, clams, smooth clams & Kozani saffron

Shrimp Linguini (2 persons) | 42.00€

With shrimp bisque sauce & fresh tomato

Seafood

Grilled Octopus | 17.50€

Tender grilled octopus with black lentils, olive oil & lemon

Fried Calamari | 15.50€

Crispy calamari with tartar sauce

Grilled Shrimps | 19.50€

Juicy shrimps with lemon sauce, served with grilled pineapple

Steamed Mussels with Lemon | 14.00€

Cooked in a "tavas" pan, with garlic, mustard & lemon

Grilled Sardine | 12.00€

Fresh grilled sardines

Fried Anchovies | 12.00€

Fresh & crispy

Grilled Sea Bream (600g) | 28.00€

With seasonal vegetables & celery root puree

Shi Drum (300g) | 21.00€

With seasonal vegetables & celery root puree

Best of Seafood | 84.00€

Sea bream, sardines, shrimps, prawns, calamari, daily shellfish & steamed mussels.

Served with fried zucchini, white tarama, tzatziki & tomato salad

Meat dishes

Chicken Souvlaki | 16.50€

Juicy chicken on a big grill skewer

Pork Souvlaki | 15.50€

Traditional local pork with salt & oregano

Grilled Soutzoukakia | 17.00€

Beef meatballs with light aromatics, grilled for a juicy texture and rich flavor

Farmer's Sausage | 15.50€

Pork sausage, served with grilled pita bread & mustard sauce

***all our meat comes from our favorite butcher house "

KRITOS Butchery & Deli" in Kriopigi

*** the honey that we use is the award-winning "Honeymoon" from Halkidiki

wines & Drinks

Sparkling Wines

Serenello Prosecco | 7€ | 24€

Glera, Treviso Italy, Dry White Sparkling

Martini Asti 200ml | 10€

Martini Prosecco | 27€

Costa Lazaridi Blanc de blanc | 42€

Drama, Vidiano, Dry White Sparkling, made with the traditional Champagne method

Kir-Yianni Scaperdas Freres Cuvee Exceptionnelle | 45€

Amyndeon, Xinomavro, Dry Rose Sparkling, made with the traditional Champagne method

Veuve Clicquot Brut | 125€

Reims, France, Chardonnay-Pinot Meunier, Pinot Noir

Moët & Chandon Ice Imperial | 130€

Épernay, France, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir


Floral & Crispy Whites

Techni Alipias | Wine Art Estate | 8€ | 29€

Drama, Assyrtiko - Sauvignon Blanc

Plano | Wine Art Estate | 29€

Drama, Malagouzia

 **Malagouzia** | Konstantara Winery | 29€

Portaria, Halkidiki, Malagouzia

Chateau Julia | Costa Lazaridi Estate | 31€

Drama, Chardonnay

Rose

Techni Alipias | Wine Art Estate | 8€ | 29€

Drama, Merlot-Syrah

Rose Xinomavro | Tsikrikoni Winery | 29€

Kavala, Xinomavro

Apla | Oenops Wines | 31€

Drama, Xinomavro, Limniona, Mavroudi

Domaine Rose | Costa Lazaridi Estate | 31€

Drama, Merlot, Grenache Rouge, Agiorgitiko

 **Kromitsa Rose** | Metochi Kromitsa Winery | 32€

Mount Athos, Grenache, Cabernet Sauvignon

Whispering Angel | Chateau d'Esclans | 45€

Provence, France, Grenache Rouge, Mourvèdre, Syrah

Miraval Rose | Chateau Miraval | 45€

Provence, France, Cinsault - Grenache Rouge - Syrah

Beers

Heineken | 6€

Alfa | 6€

Mamos | 6€

Nymfi | 6€

Fischer | 6.50€

Sol Mexican Beer | 7€

Murphy's Stout 500 ml | 8€

Local Beers

Voreia Lager | 7€

Latina | 7€

Valtinger - Pils | 7.5€

LOW - 0% ΜΠΥΡΕΣ

Amstel Radler lemon 2% | 6€

Heineken 0.0 | 6€

Big Bottles

Techni Alipias Magnum 1.5lt | Wine Art Estate | 70€

Drama, Assyrtiko - Sauvignon Blanc

Techni Alipias Rose Magnum 1.5lt | Wine Art Estate | 75€

Drama, Merlot-Syrah

Whispering Angel Magnum 1.5lt | Chateau d'Esclans | 110€

Provence, France, Grenache Rouge, Mourvèdre, Syrah


Techni Alipias Rose Jeroboam 3lt | Wine Art Estate | 155€

Drama, Merlot-Syrah

Full Body & Oaked Whites

 **Assyrtiko Mainland** | Ktima Porto Carras | 32€

Neos Marmaras, Halkidiki, Organic Assyrtiko

 **Kromitsa Chardonnay** | Metochi Kromitsa Winery | 32€

Mount Athos, Halkidiki, Chardonnay

Vidiano | Oenops Wines | 33€

Drama, Vidiano

Viognier Eclectique | Skouras Estate | 47€

Corinthia, Viognier


Skitali | Hatzidakis Winery | 75€

Santorini, Assyrtiko of Santorini

Summer Red Wines

Thalia | 6 € | 24€

Kotsifali

 **Konstantara Merlot** | Konstantara Winery | 29€

Portaria, Halkidiki, Merlot

Retsina

Vasiliki 500ml | Mesimvria Winery | 11€

Kechribari 500ml | Kechris Winery | 12€

Tsipouro & Ouzo

To Kalo Mas Tsipouro with/without anise 200 ml | 13€

Agioneri Tsilili | 200 ml | 14€

Barbagianni Ouzo green/blue | 200 ml | 12€

Pitsiladi Ouzo | 200 ml | 13€

Raki from Crete | 200ml | 11€

The Rest

Theoni Water 1lt | 2.5€

Soft Drinks | 5€

Premium Soft Drinks Three Cents | 7

Xino Nero Sparkling 250ml | 5€

Xino Nero Sparkling 750 ml | 7€

Espresso 4€ | **Espresso Doppio** 6€

Pianeta Gusto Freddos 6€ | **Frappe** 6€

Greek Coffee single/double 4€ | 5.5€

Fresh Lemonade | 7€

Fresh Orange Juice | 7.5€

Arizona Iced Tea | 7€

Black Tea with Lemon/Peach

Green Tea with Ginseng

White Tea with Blueberry

Standard Spirits (60ml) from 10€

Premium Spirits (60ml) from 12€



AGORA BEACH

BEACH BAR - RESTAURANT

Kriopigi Halkidiki

Signature πιάτα

Σαλάτες

Ελληνική χωριάτικη | 13.00€

Φρέσκια ντομάτα, αγγούρι, ελιές, πιπεριά, κρεμμύδι, φέτα, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & ρίγανη

Κρητικός ντάκος | 12.00€

Κριθαροκούλουρο Κρήτης με τριμμένη ντομάτα, ντοματίνια, φέτα, κρίταμο, φρέσκο κρεμμυδάκι & ρίγανη

Δροσερή Καλοκαιρινή | 9.50€

Φασολάκια δροσερά με χυμό ντομάτας & "Βολάκι Άνδρου"

Μαρουλοσαλάτα ψιλοκομμένη | 7.00€

Μαρούλι με άνηθο, φρέσκο κρεμμυδάκι, λεμόνι & άνθος αλατιού

Τοματίνια με τσαλαφούτι | 11.00€

Ζουμερά τοματίνια με τσαλαφούτι & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Ορεκτικά

Σκουμπρί καπνιστό | 9.50€

Καπνιστό ψάρι, ιδανικός μεζές για ούζο

Γαύρος μαρινάτος | 9.50€

Χειροποίητος, με κολοκύθι, σταφύλι, ελαιόλαδο & λεμόνι

Λευκός ταραμάς χειροποίητος | 9.00€

Κρεμώδης παραδοσιακή αλοιφή ταραμά

Τζατζίκι | 7.00€

Γιαούρτι με αγγούρι, σκόρδο & άνηθο

Τυροκαυτερή | 7.00€

Πικάντικη χτυπητή κρέμα φέτας με πιπεριά

Μελιτζανοσαλάτα καπνιστή | 7.00€

Ψητή μελιτζάνα με καπνιστό άρωμα

Πλατό Χειροποίητων Παραδοσιακών Αλοιφών | 16.00€

Τζατζίκι, τυροκαυτερή, μελιτζανοσαλάτα, ταραμάς, ελιές Χαλκιδικής & πίτες

Κολοκυθάκια τηγανητά | 9.50€

Τραγανά chips κολοκυθιού με τζατζίκι

Φάβα | 7.00€

Κρεμώδης φάβα με κρεμμύδι, λεμόνι & ελαιόλαδο

Ντολμαδάκια χειροποίητα | 9.50€

Αμπελόφυλλα γεμιστά με ρύζι & γιαούρτι Δορκάδος

Καβουροσαλάτα | 16.00€

Δροσερή σαλάτα με καβούρι & ελαφριά σως

Πατάτες τηγανητές | 7.50€

Φρέσκες ελληνικές πατάτες με φρέσκια ρίγανη & ανθό αλατιού

Μπουγιουρντί Πικάντικο Θεσσαλονίκης | 8.00€

Φέτα ψητή με ντομάτα & πιπεριά, ελαφρώς πικάντικο

Ταλαγάνι σχάρας | 10.00€

Ψητό τυρί με μαρμελάδα φρούτων

Φέτα κανταΐφι με μέλι | 11.50€

Τραγανό κανταΐφι με φέτα & θυμαρίσιο μέλι

Γραβιέρα Κρήτης | 9.50€

Με πεπόνι & μέλι λεβάντας

Γαριδορεβιθάδα | 19.50€

Γαρίδες με ρεβύθια, σκόρδο, κρίταμο, λευκό ταραμά & κριθαλοκούλουρο

Καλαμάρι φρέσκο φουρνιστό με χούμους | 17.50€

Με γλυκό κρεμμύδι & απαλή υφή χούμους

Γιουβετσάδα θαλασσινών | 22.00€

Χταπόδι, γαρίδες, μύδια, αχιβάδες & Τσαλαφούτι Καρπενησίου

Αιγαιοπελαγίτικη τηγανιά (2 άτομα) | 42.00€

Καραβίδες, χταπόδι, γαρίδες, όστρακα, κυδώνια, μύδια, πράσινες Ελιές Χαλκιδικής, σινάπι, λεμόνι & κρασί

Ριζότο θαλασσινών | 24.00€

Γαρίδες, μύδια, κυδώνια, γυαλιστερές & κρόκος Κοζάνης

Γαριδομακαρονάδα (2 άτομα) | 42.00€

Με μπισκ γαρίδας & φρέσκια ντομάτα

Θάλασσα

Χταπόδι σχάρας | 17.50€

Τρυφερό χταπόδι στη σχάρα με μαύρη φακή, ελαιόλαδο & λεμόνι

Καλαμαράκι τηγανητό | 15.50€

Τραγανό καλαμάρι με σως ταρτάρ

Γαρίδες σχάρας με ανανά | 19.50€

Ζουμερές γαρίδες με λεμόνι, σερβίρονται με σχαριαστό ανανά

Μύδια αχνιστά λεμονάτα | 14.00€

Μαγειρεμένα στον νταβά, με σκόρδο, μουστάρδα & λεμόνι

Σαρδέλα ψητή | 12.00€

Φρέσκες σαρδέλες στη σχάρα

Γαύρος Τηγανιτός | 12.00€

Φρέσκος και τραγανός

Τσιπούρα σχάρας (600γρ) | 28.00€

Με λαχανικά εποχής & πουρέ σελινόριζας

Μυλοκόπι φιλέτο (300γρ) | 21.00€

Με λαχανικά εποχής & πουρέ σελινόριζας

Best of Seafood | 84.00€

Τσιπούρα, σαρδέλες, καραβίδες, γαρίδες, καλαμάρι, όστρακα ημέρας & μύδια αχνιστά Συνοδεύεται με κολοκυθάκια τηγανητά, λευκό ταραμά, τζατζίκι & ντοματοσαλάτα

Κρεατικά

Κοτοσούβλι | 16.50€

Ζουμερό κοτόπουλο σε σουβλίτσα σχάρας

Σουβλάκι χοιρινό | 15.50€

Παραδοσιακό ντόπιο, με αλάτι & ρίγανη

Σουτζουκάκια σχάρας | 17.00€

Μοσχαρίσια με ελαφριά αρωματικά, ψημένα στη σχάρα για ζουμερή υφή και πλούσια γεύση

Λουκάνικο Χωριάτικο | 15.50€

Χοιρινό, με πίτες στη σχάρα και σως μουστάρδας

*** τα κρέατα μας προέρχονται από τον αγαπημένο μας κρεοπώλη & "ΚΡΗΤΟΣ Butchery & Deli" στην Κρουσιγγή

*** το μέλι που χρησιμοποιούμε είναι το πολυβραβευμένο "Honeymoon" από τη Χαλκιδική

wines & Drinks

Αφρώδεις Οίνοι

Serenello Prosecco | 7€ | 24€

Glera, Τρεβίζο Ιταλίας, Ξηρός Λευκός Αφρώδης

Martini Asti 200ml | 10€

Martini Prosecco | 27€

Costa Lazaridi Blanc de blanc | 42€

Δράμα, Βιδιανό, Ξηρός Λευκός Αφρώδης
με την παραδοσιακή μέθοδο της Καμπανίας

Κυρ-Γιάννη Scaperdas Frères Cuvée Exceptionnelle | 45€

Αμύνταιο, Ξινόμαυρο, Ξηρός Ροζέ Αφρώδης
με την παραδοσιακή μέθοδο της Καμπανίας

Veuve Clicquot Brut | 125€

Reims, Γαλλία, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Moet & Chandon Ice Imperial | 130€

Épernay, Γαλλία, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Ανθώδη & Τραγανά λευκά

Τέχνη Αλυπίας | Κτήμα Τέχνη Οίνου | 8€ | 29€

Δράμα, Ασύρτικο - Sauvignon Blanc

Plano | Κτήμα Τέχνη Οίνου | 29€

Δράμα, Μαλαγουζιά

Μαλαγουζιά | Οινοποιείο Κωνσταντάρα | 29€

Πορταριά Χαλκιδικής, Μαλαγουζιά

Chateau Julia | Costa Lazaridi | 31€

Δράμα, Chardonnay

Ροζέ

Τέχνη Αλυπίας Ροζέ | Κτήμα Τέχνη Οίνου | 8€ | 29€

Δράμα, Merlot-Syrah

Ροζέ Ξινόμαυρο | Οινοποιείο Τσικρικώνη | 29€

Καβάλα, Ξινόμαυρο

Απλά | Oenops Wines | 31€

Δράμα, Ξινόμαυρο, Λημνιώνα, Μαυρούδι

Domaine Ροζέ | Costa Lazaridi | 31€

Δράμα, Merlot, Grenache Rouge, Αγιωργίτικο

Κρωμίτσα Ροζέ | Οινοποιείο Μετόχι Κρωμίτσα | 32€

Άγιο Όρος, Grenache, Cabernet Sauvignon

Whispering Angel | Chateau d'Esclans | 45€

Προβηγκία, Γαλλία, Grenache Rouge, Mourvèdre, Syrah

Miraval Rose | Chateau Miraval | 45€

Προβηγκία, Γαλλία, Cinsault - Grenache Rouge - Syrah

Μπύρες

Heineken | 6€

Alfa | 6€

Mamos | 6€

Νύμφη | 6€

Fischer | 6.5€

Sol Mexican Beer | 7€

Murphy & Stout 500ml | 8€

LOW - 0% ΜΠΥΡΕΣ

Amstel Radler lemon 2% | 6€

Heineken 0.0 | 6€

ΤΟΠΙΚΕΣ ΜΠΥΡΕΣ

Voreia Lager | 7€

Latina | 7€

Valtinger - Pils | 7.5€

Μεγάλες Φιάλες

Τέχνη Αλυπίας Magnum 1.5lt

| Κτήμα Τέχνη Οίνου | 70€

Δράμα, Ασύρτικο - Sauvignon Blanc

Τέχνη Αλυπίας Rose Magnum 1.5lt

| Κτήμα Τέχνη Οίνου | 75€

Δράμα, Merlot-Syrah

Whispering Angel Magnum 1.5lt

| Chateau d'Esclans | 110€

Προβηγκία, Γαλλία, Grenache Rouge, Mourvèdre, Syrah

Τέχνη Αλυπίας Rose Jeroboam 3lt

| Κτήμα Τέχνη Οίνου | 155€

Δράμα, Merlot-Syrah

Γεμάτο σώμα & Δρύινα λευκά

Assyrtiko Mainland | Κτήμα Porto Carras | 32€

Νέος Μαρμαράς Χαλκιδικής, Ασύρτικο βιολογικής καλλιέργειας

Κρωμίτσα Chardonnay | Οινοποιείο Μετόχι Κρωμίτσα | 32€

Άγιο Όρος, Chardonnay

Βιδιανό | Oenops Wines | 33€

Δράμα, Βιδιανό

Vioignier Eclectique | Κτήμα Σκούρας | 47€

Κορινθία, Vioignier

Σκυτάλη | Οινοποιείο Χατζηδάκη | 75€

Σαντορίνη, Ασύρτικο Σαντορίνης

Ερυθρά Καλοκαιρινά

Thalia Ερυθρό | 6€ | 24€

Κοτσιφάλη

Κωνσταντάρα Merlot | Οινοποιείο Κωνσταντάρα | 29€

Πορταριά Χαλκιδικής, Merlot

Ρετσίνα

Βασιλική 500ml | Μεσήμβρια Οινοποιητική | 11€

Κεχριμπάρι 500 ml | Κέχρης Οινοποιείο | 12€

Τσίπουρο & Ούζο

Το Καλό Μας Τσίπουρο με/χωρίς γλυκάνισο 200 ml | 13€

Αγιονέρι Τσιλιλή 200 ml | 14€

Βαρβαγιάννη Ούζο πράσινο/μπλε 200 ml | 12€

Πιτσιλαδή Ούζο 200 ml | 13€

Ρακί Κρήτης 200ml | 11€

Τα υπόλοιπα

Νερό Θεόνη 1000 ml | 2.5€

Αναψυκτικά 250ml | 5€

Premium αναψυκτικά Three Cents | 7€

Ξινό Νερό Ανθρακούχο 250ml | 5€

Ξινό Νερό Ανθρακούχο 750 ml | 7€

Espresso 4€ | Espresso Doppio 6€

Pianeta Gusto Freddos 6€ | Frappe 6€

Greek Coffee single/double 4€ | 5.5€

Φυσική Λεμονάδα | 7€

Φρεσκοστυμμένος Χυμός Πορτοκάλι | 7.5€

Arizona Iced Tea | 7€

Μαύρο Τσάι με Λεμόνι / Ροδάκινο

Πράσινο Τσάι με Ginseng

Λευκό Τσάι με Μύρτιλο

Ποτά απλά (60ml) από 10€

Ποτά premium (60ml) από 12€

