

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΗ ΤΗΝ ΟΡΕΞΗ

for a good appetite

Τζατζίκι 3,9

Tzatziki

Ταραμάς Αγιολίτικος 3,9

Agioli's tarama salad

Τυροκαυτερή 3,9

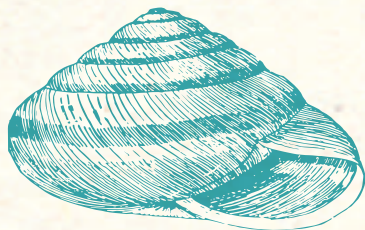
Spicy cheese dip

Μελιζανοσαλάτα Αγιορείτικη 4

Mount Athos eggplant salad

Φάβα Σαντορίνης με ξηρό & φρέσκο κρεμμυδάκι και κάπαρη 6

Santorini fava beans with dry & fresh onion and capers



ΓΙΑ ΧΕΙΡΟΣ ΑΓΙΟΛΙ

all homemade

Πιάτο Ούζου

Λαχανοντολμαδάκι με γλώσσα και γαρίδα, ταραμάς Αγιολίτικος, καπνιστό σκουμπρί, γαύρος μαρινέ, τομάτα, ελιές, οσπική στριφτόπιτα με φέτα
1 ποτηράκι ούζο ή τσίπουρο 11

Ouzo Platter

*Cabbage roll stuffed with sole and shrimp,
Agioli's tarama salad, smoked mackerel,
marinated anchovies,
tomato, olives, homemade feta cheese pie
1 glass of either ouzo or tsipouro*

Φέτα λαδοπίπερο 4,5

Feta cheese with olive oil and pepper

Ελιές Ελληνικές 3,5

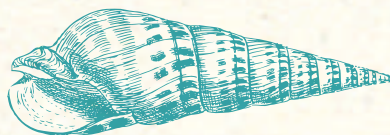
Greek olives

Καυτερές πιπεριές 4

Hot peppers

Άρτος χειροποίητος Αγιολί κατ' άτομο 0,9

Agioli's homemade bread per person





ΣΑΛΑΤΕΣ

salads

Αρχαιοελληνική με πράσινα φύλλα, πλιγούρι, ρόδι, καρύδια και κατοικίσιο τυρί ΠΟΠ 8,9
Ancient Greek salad with green leaves, bulgur, pomegranate, walnuts and goat cheese (PDO)

Αγιολί με τραγανό iceberg, ψητό κοτόπουλο, κρουτόν, flakes παρμεζάνας και sauce Αγιολί 8,5
Agioli's salad with crunchy iceberg, grilled chicken, croutons, parmesan flakes and Aioli sauce

Πράσινη φρέσκια σαλάτα από baby φύλλα με φέτα ΠΟΠ μαρινέ και vinaigrette από μαυροκούκι 8
Fresh green salad with baby leaves, marinated feta (PDO) and black sesame vinaigrette

Ελληνική με τομάτα, αγγουράκι, τοματίνια, πιπεριές, κρεμμύδι, ελιές Καλαμών, κάπαρη και φέτα ΠΟΠ 7,8
Greek with tomato, cucumber, cherry tomatoes, peppers, onions, Kalamata olives, capers and feta cheese (PDO)

Του Πόντου με πολύχρωμη σαλάτα, πλιγούρι, γαΐς, τραγανά φυλλωτά, αρωματισμένα τοματίνια και vinaigrette από ταν 8,9
Pontian salad with colorful leaves, bulgur, traditional pontian cheese, crunchy lavash, cherry tomatoes and buttermilk vinaigrette

Λαχανικά στον αχνό με μπρόκολο, κουνουπίδι, καρότο, πατάτα, παντζάρι και λαδολέμονο 7
Steamed vegetables with brocoli, cauliflower, carrot, potato, beetroot and olive oil-lemon dressing



ΜΕΖΕΔΑΚΙΑ & ΚΑΛΟΥΔΙΑ

meze & tasty treats

Λαχανοντολμάδες με γλώσσα και γαρίδα, αρωματισμένοι με κρητικά βότανα και κρέμα αυγολέμονο 8,5
Cabbage rolls with sole and shrimp, cretan herbs and creamy avgolemono sauce

Μανιτάρια a la crème με τραγανό μπέικον 7,2
Mushrooms a la crème with crunchy bacon

Κολοκυθοκεφτέδες με αρωματικά βότανα, φέτα και sauce γιαουρτιού με δυόσμο 6,8
Zucchini fritters with aromatic herbs, feta cheese and yogurt sauce with mint

Τηγαντά τσιπς κολοκυθιού με sauce Αγιολί 6
Fried zucchini chips with Aioli sauce

Σπιτική μπρουσκέτα με μαριναρισμένη τομάτα, θρυμματισμένη φέτα ΠΟΠ και άρωμα βασιλικού 6,2
Homemade bruschetta with marinated tomato, crumbled feta cheese and basil aroma



Σαρμάδες με μαυρολάχανο, αρνί, μοσχάρι και σάλτσα αυγολέμονο 6,5

Stuffed kale leaves with lamb, beef and avgolemono sauce

Κάνδαυλος (χειροποίητη αρχαιοελληνική πίτα) με κιμά, λευκό οίνο, γλάσο οξύμελου, κατοικίσιο τυρί, κουκουνάρι και αρωματικά βότανα 7,8

Kandavlos (ancient greek pita bread) with minced beef, white wine, honey-vinegar glaze, goat cheese, pine nuts and aromatic herbs

Κάνδαυλος (χειροποίητη αρχαιοελληνική πίτα) με σωτέ κοτόπουλο, πάπρικα, σωτέ μανιτάρια, τριμμένη φέτα και φρέσκο κρεμμυδάκι 7,8

Kandavlos (ancient greek pita bread) with sautéed chicken, paprika, mushrooms, crumbled feta and green onions

Μαστέλο Χίου σάκας με σπιτική μαρμελάδα τομάτας 7,2

Chios grilled Mastelo cheese with homemade tomato jam

Πιπεριά Φλωρίνης γεμιστή με κινόα & πλιγούρι, καρέ τομάτας, βασιλικό, δυόσμο και φέτα 6,8

Florina pepper stuffed with quinoa & bulgur, tomato, basil, mint and feta cheese

Σπιτική στριφτόπιτα με φέτα και αρωματικά βότανα, μέλι και μαύρο σουσάμι 6,2

Homemade feta cheese pie with herbs, honey and black sesame seeds

Δεμέσια (χορτοπιτάκια) με φέτα 6

Demesia (wild greens pies) with feta cheese

Φάβα Σαντορίνης με ξηρό & φρέσκο κρεμμυδάκι και κάπαρη 6

Santorini fava beans with dry & fresh onion and capers

Φέτα ΠΟΠ τηγαντή σε τραγανή κρούστα βρώμης και σουσαμιού πασπαλισμένη με μέλι 6,5

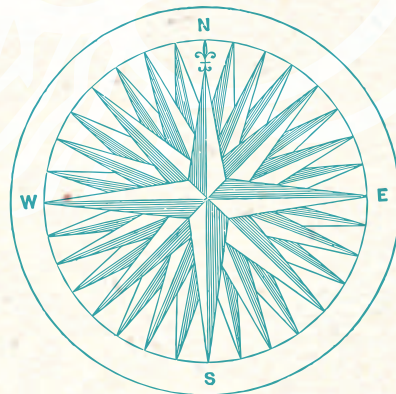
Fried feta cheese (PDO) in a crunchy oat and sesame crust and drizzled with honey

Γραβιέρα Νάξου σαγανάκι με sauce γιαουρτιού 6,8

Naxos graviera cheese (PDO) saganaki (fried) with yogurt sauce

Φρέσκες τηγαντές σπιτικές πατάτες με sauce Αγιολί 4

Homemade french fries with Agioli sauce



ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ

pasta & grains

Κριθαρότο θαλασσινών με χταπόδι*, μύδια, γαρίδες*, σπιτική σάλτσα bisque, ginger και lime 11,8
Seafood and orzo risoni with octopus, mussels, shrimps*, homemade bisque sauce, ginger and lime*

Πλιγούρι με κοτόπουλο, μανιτάρια και τοπς μπέικον 9,5
Bulgur with chicken, mushrooms and bacon chips

Γαριδομακαρονάδα με σπιτική σάλτσα τομάτας 11,8
Shrimp pasta with homemade tomato sauce

Βαρένικα χειροποίητα με αγριογούρουνο μπραιζέ, θόγαλα και σάλτσα ατσίκας 11
Homemade varenika dumplings stuffed with braised wild boar, sour cream and spicy pepper sauce

Αστακομακαρονάδα του Κύματος για 2 άτομα 82
Lobster pasta for 2

ΣΠΙΤΙΚΑ & ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

homemade & traditional

Κολοκυθοανθοί γεμιστοί με ρύζι, βότανα και κρέμα αυγολέμονο 11
Stuffed zucchini flowers with rice, herbs and avgolemono sauce

Χουνκιάρ Μπεγεντί πολίτικο με αφράτη mousse μελιτζάνας και μοσχαρίσια μάγουλα ραγού 11,2
Hünkâr Beğendi (Sultan's Delight) with fluffy eggplant mousse and beef cheeks ragu

Χαρτώ (κοτόπουλο με σάλτσα καρυδιού) με αρωματικό χειροποίητο τραχανό λαχανικών 10,8
Hartso (chicken with walnut sauce) served with aromatic homemade vegetable trahana

Αλέκτωρ μελωμένος και τρυφερός με πλιγούρι αρωματισμένο με μάραθο, χόρτα εποχής και κουκουνάρι 11,6
Rooster with bulgur, aromatized with fennel, seasonal wild greens and pine nuts

Χοιρινό πρασοσέλινο παραδοσιακό με τρυφερό ψαρονέφρι και αυγολέμονο 11,5
Pork with leeks and celery, traditional with avgolemono sauce

Συφάδο γαλοπούλας με πέρλες κρεμμυδιού, κόκκινο κρασί και σπιτική σάλτσα τομάτας 11,8
Turkey stifado with onion pearls, red wine and homemade tomato sauce



ΙΧΘΥΕΣ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

fish & seafood

Χταπόδι* οσάρας με φάβα Σαντορίνης και κάπαρη 10,5

Grilled octopus with Santorini fava beans and capers

Γαρίδες* σαγανάκι με σπιτική σάλτσα bisque και φέτα ΠΟΠ 10,5

Shrimps saganaki with homemade bisque sauce and feta cheese (PDO)

Καλαμαράκι* τηγανητό 7,8

*Fried calamari**

Καλαμάρι* οσάρας 8,5

*Grilled calamari**

Καπνιστό σκουμπρί από το Φανάρι 6,3

Smoked mackerel from Fanari region

Γαύρος μαρινέ χειροποίητος 6,3

Homemade marinated anchovies

Σαρδέλα παντρεμένη 6,3

"Married" sardines

Γαύρος τηγανητός 6,3

Fried anchovies

Μύδια στον αχνό 7,3

Steamed mussels

Τσιπούρα με το κιλό 26

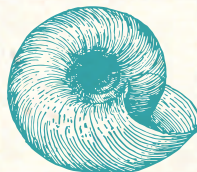
Sea bream per kilo

Λαβράκι με το κιλό 30

Sea bass per kilo

Η ψαριά της ημέρας • Επιλέξτε από τη βιτρίνα του καταστήματος

Daily fish • Choose from our fish counter



ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

grilled

Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος 500g 17,5

Veal steak 500g

Χοιρινή σπαλομπριζόλα 11,5

Pork rib steak

Μπιφτέκι Αγιολί χειροποίητο
(100% μοσχαρίσιο κρέας) 10,5

Agioli's homemade burger (100% beef)

Μπιφτέκι λαχανικών χειροποίητο με πέστο
πιπεριάς Φλωρίνης 10,5

Homemade veggie burger with Florina peppers pesto

Στήθος κοτόπουλου 10,8

Chicken breast

Κοτοσουβλάκι 1,5/τιμχ

Chicken souvlaki per piece

Γαρνιτούρες
Σπιτικός πουρές • Λαχανικά αχνού •
Σπιτικές τηγανιτές πατάτες •
Αρωματικό ρύζι basmati
Extra γαρνιτούρα 4

Garnishes
Homemade potato purée • Steamed veggies •
Homemade french fries •
Aromatic basmati rice
Extra garnish 4

Στις τιμές περιλαμβάνεται η επιλογή μίας γαρνιτούρας.

Price of one garnish portion is included.

ΟΥΖΟ

ouzo

Βαρβαγιάννη Πράσινο 42% 0,2L 7,8

Barbayanni Green

Βαρβαγιάννη Μπλε 46% 0,2L 8,4

Barbayanni Blue

Τσάνταλη 38% 0,2L 6,5

Tsantali

Πλωμάρι 40% 0,2L 7,5

Plomari

Μπαμπατζίμ 40% 0,2L 7,5

Babatzim

Ηδωνικό 40% 0,2L 7,7

Idoniko

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

tsipouro

Σπιτικό του Πετρή 0,2L με ή χωρίς γλυκάνισο 7,5

Peter's Homemade 0,2L with or without anise

Ηδωνικό Λαζαρίδη 0,2L με 40% ή χωρίς 42
γλυκάνισο 7,9

Idoniko Lazaridi 0,2L with 40% or without 40% anise

Μπαμπατζίμ 0,2L με ή χωρίς γλυκάνισο 7,9

Babatzim 0,2L with or without anise

Αποστολάκη 0,2L με ή χωρίς γλυκάνισο 7,8

Apostolaki 0,2L with or without anise

Δεκαράκι 0,2L χωρίς γλυκάνισο 7,5

Dekaraki 0,2L without anise

Ρακή Κρήτης 0,2L 6,8 Ποτόρι 50ml 2,2

Cretan raki 0,2L Glass 50ml





ΡΕΤΣΙΝΑ

retsina

Μ. Γεωργιάδν ^{0,5L} 4

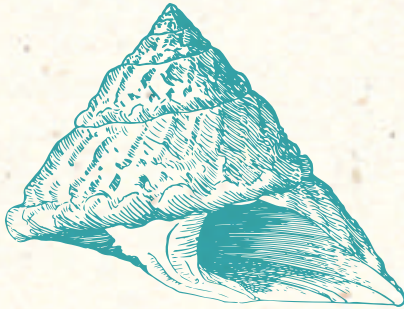
M. Georgiadi 0,5L

Κεχριμπάρν ^{0,5L} 4,6

Kechribari ^{0,5L}

Αφρός Κεχρή ^{0,75L} 14,5

Afros Kechri ^{0,75L}



ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

soft drinks

Coca Cola ^{0,25L} 3

+ Light, Zero

Fanta ^{0,25L} 3

Πορτοκάλι, Λεμόνι Orange, Lemon

Sprite ^{0,25L} 3

Εινό Νερό ^{0,25L/0,75L} 3/5

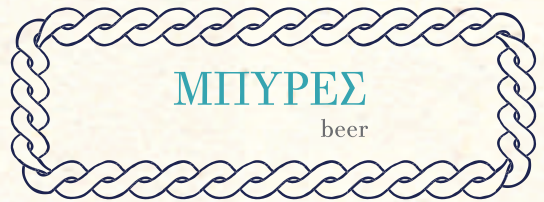
Xino Nero natural carbonated mineral water

Νερό Αύρα 1L 1,5

Avra mineral water

Σόδα Schweppes 0,25L 3

Scwheppes soda



ΜΠΥΡΕΣ

beer

Alfa Draft ^{0,3L/0,4L} 2,7/3,5

Vergina Lager ^{0,33L} 3,5

Heineken ^{0,33L} 4

Amstel ^{0,33L} 4

Amstel Free ^{0,33L} 3,5

Amstel Bock ^{0,33L} 4,5

Alfa Weiss ^{0,5L} 4,5

Mamos ^{0,5L} 4,5

