



Cocktails



Cocktail index



Alcohol Free Cocktails

Tasting Greece

Low Alcohol & Wine Based Cocktails

Gin Cocktails

Vodka Cocktails

Tequila & Mezcal Cocktails

Rum Cocktails

Whisky Cocktails

Ο ΆΓΙΟΣ ΕΧΕΙ ΚΛΕΙΣΕΙ ΤΑ ΤΡΙΑΝΤΑ

Ο Άγιος έχει κλείσει ήδη τα τριάντα, ξέρει ποιος είναι, έχει ωριμάσει, ταξιδεύει και ανακαλύπτει γεύσεις, υλικά, ανταλλάσσει εμπειρίες και ιδέες με τα μπαρ του κόσμου!!!

Ξέρει τον τόπο που ζει, δεν σταμάτα να γνωρίζει και να ανακαλύπτει όλα τα δώρα που χαρίζει η γη και η θάλασσα της Ελλάδας, μεταποιώντας και ενσωματώνοντάς τα στα cocktails του.

Σέβεται τον άνθρωπο και τις ανάγκες του, το περιβάλλον, πρωτοπορεί, έχει καινοτόμες ιδέες, δημιουργεί τάσεις που ήρθαν να μείνουν και μνει τους θαμώνες του σε υλικά από όλο τον κόσμο χρησιμοποιώντας σύγχρονες τεχνικές με έμφαση στη λεπτομέρεια.

Κάθε συνάντηση μαζί του είναι εμπειρία...



WE ARE NOW OVER 30 YEARS OLD

Agios is over 30 years old, he is mature now, he can recognise his wants and needs, likes to travel the world, to go to bars and gain new experiences, acquire tastes and trade ideas.

Agios always tries to be familiarized with all of the gifts Greek land and sea has to offer, by using them in his always changing cocktail menu.

Agios respects the environment, human needs, he is innovative, he likes to make trends and influence all of his patrons with new tastes while using old and modern techniques.

Every day here is a unique experience...

Alcohol Free Cocktails



Born Star

Βανίλια, κανέλα, μια ιδέα πιπερόριζας, φρέσκο χυμό λεμονιού και “αφρό” από εξωτικά φρούτα.
Μόλις γεννήθηκε ένα αστέρι.

Vanilla, cinnamon, a pinch of ginger, fresh lemon juice and an exotic fruits foam.

A star was born! 6.00



Beach day

Ισορροπημένα γλυκό και φρουτένιο.
Φρεσκοστυμμένο χυμό πορτοκαλιού, παντζάρι, πουρέ από φρούτα του πάθους, χυμό λεμόνι και σπιτική γρεναδίνη.

Sweet and fruity.

Fresh orange juice, beetroot, passion fruits puree, lemon juice and homemade grenadine. 6.00



Alcohol Free Cocktails



Bubblegum

Μια ιδιαίτερη εμφιαλωμένη γλυκόξινη πρόταση που μας ταξιδεύει στα παιδικά μας χρόνια, με χυμό λεμόνι, σιρόπι τσιχλόφουσκας και μαλλί της γριάς.

Bubblegum flavored cocktail.

A distinct, unique carbonated and bottled sweet 'n sour concept that brings back a forgotten taste of our childhood.

With fresh lemon juice, bubblegum syrup and candy floss (yes real candy floss!). 6.00



Snuggle Up

Θαλιωρή από την πρώτη γουλιά.

Γάλα ρυζιού, σανταλόξυλο, cordial λεμόνι και σπιτικά Bitters ροδάκινο.

Cozy feelings in every drop.

Rice milk, Sandalwood, lemon cordial and homemade peach Bitters. 6.00



Tasting Greece



Trees of life

Φτιάξαμε αυτό το Cocktail για τη συμμετοχή μας στο Skinos Mediterranean Cocktail Festival 2108, χρησιμοποιώντας Ελληνικές πρώτες ύλες, πολλή φαντασία και αγάπη, “παντρεύοντας” δυο δέντρα - δώρα της φύσης στην Ελλάδα, την Ελιά και το Μαστιχόδεντρο.

Απόσταγμα Μαστίχας Skinos αρωματισμένο με φρέσκες φράουλες, παλαιωμένη μονοποικιλιακή Τσικουδιά από τους βιολογικούς αμπελώνες της Ιεράς μονής Τοπλού Σητείας, ελαιόλαδο, μαχλέπι, χυμό λεμόνι, Aquafaba και οπτικό Bitters Μαστίχα.

We created this Cocktail for participate for Skinos Mediterranean Cocktail Festival 2108, using local Spirits and ingredients, creativity and a lot's of love. Skinos Mastiha Spirit infused with fresh strawberries, Aged Tsikoudia, Olive oil, Mahlepi, Lemon, Aquafaba and homemade Mastiha Bitters. 9.00



Thyme

Μια δική μας πρόταση που θυμίζει καλοκαιρινή βόλτα στα βουνά της Κρήτης.

Γλυκόξινο, με λικέρ Μαστίχα, ντόπιο θυμαρίσιο μέλι, φρέσκο χυμό λεμονιού, έλαια από εσπεριδοειδή και μια ιδέα από νερό θυμαριού.

Δικαιωματικά έχει κερδίσει τη θέση του στο μενού για έβδομη συνεχή χρονιά!!!

Our suggestion, which reminds a summer walk in the mountains of Crete. Sweet N' Sour with Mastiha Spirit, thyme syrup, local thyme honey, fresh lemon juice citrus fruit zest essence and a find of thyme water.

Has rightfully won a place on the menu for the seventh consecutive year!!!

8.50

Tasting Greece



True Soap



Σίγουρα δεν είναι σαπούνι.. είναι η ανάμνηση μιας καλοκαιρινής βραδιάς στην αυλή της γιαγιάς!!!

Metaxa αρωματισμένο με γαρδένια & νυχτολούλουδο, Vermouth Bianco, μάνγκο, χυμό λεμόνι και σπιτικό πουρέ αχλάδι.

It's not an edible soap... It's a memory from a summer evening at grandma's yard!!!

Metaxa infused with gardenias & night flowers, chamomile, Vermouth Bianco, mango, lemon juice and homemade pear puree. 9.50



Gardener Fizz



Γεννήθηκε στην Κρήτη και έχει συγγενείς τα Fizzes όλου του κόσμου!!!
Μονοποικιλιακή τοικουδιά διπλής απόσταξης από Ρωμαίικο αρωματισμένη με θαλασσόκεδρα, cordial από λάιμ και μέλι, λουλούδια της αυλής και σόδα.

Born in Crete but sibling of all the Fizzes of the world!!!
Double distilled single variety Raki (from Romeiko) infused with "sea-cedar", honey-lime cordial, flowers from our yard and soda water. 7.50

* *Mastiha*: It is known as the "tears of Chios," being traditionally produced **ONLY** on that Greek island. It is a RESIN obtained from the mastic tree. The flavor is bitter at first, but after some chewing, it releases a refreshing, slightly pine or cedar-like flavor.

Mastic has been used as a medicine since antiquity, contains antioxidants and also has antibacterial and antifungal properties.

* *Tsikoudia or raki* is an alcoholic beverage, a fragrant, grape-based spirit of Cretan origin that contains 40%–65% alcohol by volume. Tsikoudia is made by distilling of pomace, the pieces of grapes that were pressed for the winemaking process. The pomace is kept for about six weeks after the grapes have been pressed, in a tightly-sealed barrel, and then the fermented mush is distilled.

* *Aquafaba* is the viscous water of chickpeas has been cooked and is used as a replacement for eggs and egg white.

Low Alcohol & Wine Based Cocktails



Saint Spritz

Ένα ντελικάτο απεριτίφ, έτσι όπως ακριβώς μας αρέσει, που τα “πάει καλά” με όλους τους... ουρανίσκους και όλες τις ώρες.

Aperol, St.Germain, Plum & Vanilla Edinburgh Gin, Ροζέ κρασί και σόδα.

A delicate aperitif perfect for every hour of the day and every taste bud.

With Aperol, St.Germain, Plum & Vanilla Edinburgh Gin, Rose wine and soda water. 6.50



Aperol Spritz

Ένα γλυκόπικρο απεριτίφ με Aperol, αφρώδες κρασί και σόδα.

Για εσάς που το προτιμάτε πιο γλυκό, αντικαταστήσαμε το Prosecco με “Three Cents” grapefruit soda.

Bittersweet aperitif with Aperol, Prosecco and Soda water.

For you that you like it fancy and a bit sweeter we swap Prosecco with “Three Cents” grapefruit soda. 5.00/6.00



Garibaldi

Ο χρόνος έχει αφήσει αναλλοίωτα συναισθήματα αγάπης και μίσους από την πρώτη γνωριμία με το κλασικό Campari πορτοκάλι, κάνοντας φανατικούς φίλους αλλά και εχθρούς.

Παίρνοντας το ρόλο του διαμεσολαβητή, “ηρεμήσαμε” το Campari αρωματίζοντας το με ροζ πιπέρι, διαλέξαμε φρέσκα ζουμερά πορτοκάλια και τα χτυπήσαμε με μπόλικο πάγο.

Η αλήθεια πάντα είναι κάπου στη μέση...!!!

During the years the bitter taste of Campari has many fans and as many haters and so the classic Campari with orange is (or not) in our hearts.

We infused Campari with the sweet taste of pink pepper and by adding freshly squished orange juice and blending it with crushed ice... we created a new favorite even for the haters!!! 8.00

Low Alcohol & Wine Based Cocktails



Agios

Η πρόταση του “Αγίου” για όλες τις ώρες,
με σιρόπι Μαλοτήρας, αφρώδες κρασί, χυμό γλυκολέμονου και σόδα.

“Agios” suggestion for all occasions,
with Malotira (or Sideritis is a mountain herbal tea) syrup,
lime juice, Prosecco and soda water. 6.00



“Agios” Fortified White Sangria

Μία δροσερή επιλογή για εσάς ή για την παρέα σας, με Gin
St-Germain liqueur, αφρώδες κρασί και καλοκαιρινά μούρα.

Σερβίρεται με πάγο σε κανάτα ½ ή 1 Lt.

A refreshing choice for you and your friends, with Gin, St- Germain liqueur,
sparkling wine and summer berries. Served by the jug (½ or 1 lt).

15.00 / 25.00

Gin Cocktails



Feliz Mes

Γλυκόξινο και δροσερό, με umami χαρακτήρα και καλοκαιρινή διάθεση. Από τα πιο αγαπημένα μας τα τελευταίων καλοκαιριών.

Θα συμφωνήσετε με την πρώτη γουλιά!!!

Gin, σπιτική μαρμελάδα ντομάτας, λικέρ λίτσι, χυμό λεμονιού και βασιλικό.

Sweet N' Sour and refreshing, with Gin, homemade tomato jam, lychee liqueur, fresh lemon juice and basil.

Our last two season's favorite. You'll agree with us from the first sip. 9.00



Twisted Spicy Mango

Μετά από οκτώ χρόνια πρώτο στις προτιμήσεις σας σίγουρα είναι το cocktail που μας χαρακτηρίζει ίσως πιο πολύ απ' όλα του καταλόγου.

«Φρέσκο» σαν να δημιουργήθηκε σήμερα, γλυκόξινο, πιπεράτο και φρουτένιο με την κάθε γουλιά να περιμένει με ανυπομονησία την επόμενη.

Gin, μάνγκο, chilly, πιπερόριζα, χυμό λεμονιού και "αφρό" από μάνγκο και φρούτα του πάθους.

The cocktail that for eight year has been a constant favorite of ours and our customers. Fresh as new, bitter-sweet, peppery and fruit, every sip is a different experience.

Gin, mango puree, ginger syrup, fresh lemon juice and with mango and passion fruit foam. 9.50

Gin Cocktails



G & T

Ένα ταπεινό ποτό μεταμορφώνεται στον βασιλιά των καλοκαιρινών προτιμήσεων. Δίνοντας έμφαση στην λεπτομέρεια και την ποιότητα των υλικών μεταλλάσσεται σε μια μοναδική και αξέχαστη εμπειρία. Χρησιμοποιώντας την επετειακή έκδοση του Ελληνικού "Grace Gin" για τα 29^α γενέθλια μας, Tonic water ανώτερης ποιότητας, γλυκολέμονο, έλαια από εσπεριδοειδή και με μεγάλα κομμάτια διαυγή πάγου.

A humble drink transformed into an elegant cocktail, with emphasis on details and quality of materials we transformed it into a unique and unforgettable experience.

Using an Anniversary edition of the Greek "Grace Gin" for the 29th years of "Agios" Bar, a Greek premium Tonic water, lime zest, citrus chunks and clear ice. 10.00



Aged Negroni

Φτιάξαμε αυτήν την παραλλαγή στο κλασικό αυτό το Cocktail, θέλοντας να τιμήσουμε το Χρόνο και να αποδείξουμε ότι μεγαλώνοντας και ωριμάζοντας όλα γίνονται πιο "νόστιμα", πιο όμορφα, πιο τέλεια, αρκεί μόνο να συμμαχήσουμε μαζί του!!!

Αρωματίσαμε το Vermouth με βανίλια και το αναμείξαμε με τα υπόλοιπα συστατικά -Gin και Campari- σε γυάλινες φιάλες, αφήνοντας το Χρόνο να κάνει τα υπόλοιπα.

We've put a twist on this classic cocktail to honor Time and show that by growing older and maturing everything becomes yummier, prettier, more perfect as long as we go with it.

Vanilla infused Vermouth mixed with the rest of the ingredients - Gin Campari - kept in glass bottles letting Time do the rest. 9.00



Gin Cocktails



Green Bubble Gin

Δροσερό, ανάλαφρο, με πρωταγωνιστή το πράσινο μήλο, ιδανικό για τα ζεστά, καλοκαιρινά απογεύματα και βράδια.
Gin, Λικέρ Apple Sourz, χυμό λεμόνι, πράσινο μήλο, αφρώδες κρασί και δυόσμο.

Refreshing and easy going!
With green apple as the leading role that makes it ideal choice for hot summer evenings and nights.
Gin, Apple Sourz, lemon juice, Green Apple syrup, Prosecco and fresh mint.
9.50



Vodka Cocktails



Porn Star Julep

Η δική μας εκδοχή στο Cocktail "Porn Star" με μοριακά στοιχεία.
Αρωματισμένη Vodka με βανίλια, κανέλα, πιπερόριζα, χυμό λεμονιού και
"αφρό" από φρούτο του πάθους.

Our own version of the cocktail "Porn Star" with a molecular "touch".
Vodka infused Vanilla, cinnamon and ginger, fresh lemon juice and passion
fruit "cream". 9.50



Hug me please...

Μια δόση ζεστασιάς, τρυφερότητας και θαλπωρής με την πρώτη γουλιά!
Αρωματισμένη βότκα με σανταλόξυλο, γάλα ρυζιού, Alamea Peach Brandy,
οπιτικά Bitters ροδάκινο και μια ιδέα λεμόνι.
Δύσκολο να μην το αγαπήσεις!!!

A note of warmth, coziness and tenderness from the first "touch"!!!
Sandalwood infused Vodka, rice milk, Alamea Peach Brandy, homemade
Bitters and a dash of lemon. 9.00

Vodka Cocktails



Yellow



Έντονα βοτανικό με πικάντικη επίγευση.
Βότκα αρωματισμένη με σέλερι, Chartreuse liqueur, πιπερόριζα, χυμό λεμόνι
και Celery Bitters.

A herbal taste with a spicy aftertaste!
Celery infused Vodka, Chartreuse liqueur, ginger, lemon juice and Celery
Bitters. 9.00



Lemon Sorbet Moscow Mule

Ένα κλασικό cocktail σε καλοκαιρινή δροσιστική διάθεση!
Vodka, μοσχολέμονο, σπιτική Ginger Beer, Sorbet λεμόνι, Bitters και δυόσμο.

A classic Cocktail with a summer kick!
Vodka, lime, homemade Ginger Beer, Lemon Sorbet, Bitters and mint. 9.5

Tequila & Mezcal Cocktails



Calabaza al Palenque

Γλυκόξινο με αρώματα καπνού, με Mezcal, χυμό μοσχολέμονου και πουρέ γλυκιάς κολοκύθας.

Sweet N' Sour with smoked aromas, Mezcal, fresh lime juice and pumpkin puree. 9.50



Mexican Aspirin

Ίαμα ...!!!

Ελαφρώς καπνιστό, πιπεράτο και γλυκόξινο με λευκή Tequila σιρόπι πιπερόριζας, χυμό λεμονιού και Mezcal.

Medicine!!!

Slightly smoky, peppery and bitter sweet. With tequila blanc, ginger syrup, lemon juice and Mezcal. 9.00



Black Betty

Αγαπάμε τα κοκτέιλ που κρατούν αναλλοίωτο το ενδιαφέρον από την αρχή μέχρι το τέλος!!!

Λευκή Tequila, σουμάδα μαύρου σουσαμιού, Crème de Mure, Aquafaba, χυμό λεμονιού και γλυκιά πούδρα παντζαριού.

We love cocktails that keep us intrigued till the end!!
Tequila Blanc, black sesame juice syrup, Crème de Mure, Aquafaba, lemon juice and sweet beetroot powder. 9.50

Rum Cocktails



Mai Tai

Μια γλυκόξινη δυνατή παραλλαγή ενός κλασικού Tiki cocktail που έχει παραμείνει η ίδια παραπάνω από 20 χρόνια στον κατάλογο μας. Φτιαγμένο με διάφορα Ρούμια, χυμό λεμονιού, λικέρ πορτοκαλιού και πικραμόγδαλου και Bitters.

An intense Sweet N' Sour variation of this classic Tiki cocktail that has remained the same for over 20 years now and always wins a spot in our menu.

Made with various Rums, fresh lemon juice, orange and bitter almond liqueur and Bitters. 9.00



Bamboo

Σίγουρα δεν είναι ένα κοινό κοκτέιλ!!!

Παντρέψαμε 4 ρούμια από την Καραϊβική και ένα ρούμι με γλυκά μπαχαρικά, Whisky από το Islay, λικέρ καφέ από την Ιταλία, χυμό ανανά, μια ιδέα χυμό λεμόνι και μια γλυκιά «σάλτσα» από ώριμες & άγουρες μπανάνες και βούτυρο, ενισχυμένη με λίγο ακόμα ρούμι.

Για τους λάτρεις των δυνατών ποτών και μόνο...!!!

For sure not your everyday cocktail!!

We blended 4 Caribbean rums, a sweet spice rum, an Islay Whisky, Italian coffee liqueur, pineapple juice, some lemon juice, a homemade salsa from green & yellow bananas and butter infused with a tiny bit of rum.

For the lovers of (really) strong drinks!!! 10.00



Rum Cocktails



Mandrill



Τροπικό, όπως και το μέρος που ζούμε άλλωστε!!!
Λοσπρο ρούμι, σιγομαγειρεμένο Aperol με πορτοκάλι και γκρέιπφρουτ, χυμό
λεμόνι, πιπερόριζα και πικάντικος αφρός από πράσινη μπανάνα.

Tropical, matching our climate.
White rum, lemon juice, Aperol with orange syrup, ginger syrup and green
spiced banana foam. 9.50



Africana



Προέρχεται από την Νότιο Αφρική, της αρέσει το ρούμι, τα καλοκαιρινά
φρούτα, η ζέστη και έχει πάντα χαλαρή διάθεση να σου κάνει παρέα, να σε
“γλυκάνει ” και να σου φτιάξει τη διάθεση!!!
Ρούμια από τη Jamaica, Barbados, Puerto Rico και την Haiti, καρπούζι, λικέρ
μπανάνας, cordial μαϊντανού, λεμονόχορτο και Cherry Bitters.

She arrived from South Africa, she likes Rum, summer fruits, always on a
relaxed mood, she will keep you company and sweeten your day.
Rums from Jamaica, Barbados, Puerto Rico and Haiti, watermelon liqueur,
lemongrass, parsley cordial and Cherry Bitters
9.50



Godmother



Φρουτένιο με Πολυνησιακές καταβολές !!!
4 διαφορετικά ρούμι, σπιτική μαρμελάδα πορτοκάλι χωρίς ζάχαρη, σιρόπι
κανέλας, πουρέ από φρούτα του πάθους και Bitters.

A Tiki cocktail with a blend of 4 different Rums, homemade sugar-free
marmalade, passion fruit puree, cinnamon syrup, fresh lemon juice and
Bitters. 9.50

Whisky Cocktails



King of Seasons

Ένα φινό whisky soda με Malt Whisky από το Speyside και τα Highlands, μια ιδέα κεράσι, ανθόνερο άγριας μέντας και φλούδα πορτοκάλι.

Για τους λάτρεις του “βασιλιά” των αποσταγμάτων!!!

A fine whisky soda with blended Malt Whisky from Speyside and Highlands, a hind of cherry blossom, wild mint distillation and an orange peel.

For the lovers of the “King” of all spirits!!! 9.50



Why not

Ο απόλυτος τρόπος για να συνεχίσετε να πίνετε Whisky τις ζεστές καλοκαιρινές νύχτες.

Ανακατέψαμε το Whisky με cordial εσπεριδοειδών, αγάη και σπιτική πικάντικη μελάσα χαρουπιού με άκρως εθιστικό αποτέλεσμα.

The best way to drink your whisky on those hot summer nights.

We blended whiskey with citrus cordial, agave and homemade spicy carob molasses and got an addictive end result. 9.50

Μη διστάσετε να μας ρωτήσετε για οποιαδήποτε επιθυμία σας για κλασικά Cocktail.

Do not hesitate to ask us if you have any classic Cocktail request.

Bartender's choice of the night

Ask your bartender/waiter for tonight's recommended Cocktail.

Ρωτήστε μας για το Cocktail που έχουμε επιλέξει για εσας απόψε.

Όλες οι τιμές συμπεριλαμβάνουν κοινοτικούς φόρους και Φ.Π.Α 13% & 24%

Το κατάστημα διαθέτει φύλλα διαμαρτηρίας

All prices are inclusive of local taxes and VAT 13 % & 24%