

ΒΡΑΔΙΕΣ ΛΥΡΙΚΗΣ

ΚΟΥΒΕΡ 2.00€ / COVER CHARGE 2.00€

PLATEAU

ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ & ΤΥΡΙΩΝ / PLATTER OF COLD MEAT & CHEESE

τυριά από Έλληνες παραγωγούς / cheeses from Greek producers 25.80€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΡΑΒΙΟΛΙ ΣΟΛΟΜΟΥ / SALMON RAVIOLI

καπνιστός σολομός με sour cream και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών / smoked salmon with sour cream and citrus vinaigrette 12.00€

BRUCHETTA ΣΠΑΝΑΚΙ GORGONZOLA / SPINACH GORGONZOLA BRUCHETTA

με crispy prosciutto και ψητά ντοματίνια / with crispy prosciutto and roasted tomatoes 10.00€

ΣΑΛΑΤΕΣ

CEASAR'S SALAD

(φιλέτο κοτόπουλο, κρουτον, καλαμπόκι, παρμεζάνα) 10.20€

KINOA SALMON BOWL

(δίχρωμη κινόα, καπνιστός σολομός, βαλεριάνα, ντοματίνια, flakes αγγούρι, βινεγκρέτ εσπεριδοειδών) 10.80€

GREEN POWER HEALTH SALAD (V)

(baby leaves σαλάτα, αβοκάντο, ψητά ντοματίνια, goji berries, καθουρδισμένο σουσάμι) 9.40€

PASTA

ΣΚΙΟΥΦΙΚΤΑ ΜΕ ΑΠΑΚΙ / SKIΟΥΦΙΚΤΑ WITH APAKI

χειροποίητα ζυμαρικά με καπνιστό χοιρινό και κρέμα τυριών / handmade pasta with smoked pork and cream cheese 17.50€

ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΡΑΓΟΥ / RAGOUT TAGLIATELLE

τρυφερά κομμάτια μόσχου με επιλεγμένα φρέσκα λαχανικά σιγοβρασμένα σε κόκκινη σάλτσα / tender pieces of veal with fresh vegetables simmered in red sauce 18.00€

ΚΥΡΙΩΣ / MAIN DISHES

ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΜΕ ΣΤΑΜΝΑΓΚΑΘΙ / ΤΣΙΠΟΥΡΑ FISH WITH STAMNAGATHI

φιλέτο τσιπούρας με σταμναγκάθι σοτέ, ξύσμα λεμόνι και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών και crispy prosciutto / sea bream fillet with sauteed spiny chicory, lemon zest, citrus vinaigrette and crispy prosciutto 17.50€

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ TAGLIATA / BEEF TAGLIATA

σοτέ μανιτάρια, παρμεζάνα flakes, baby ρόκα, μαγιονέζα τρούφας και ανθό αλατιού / sauteed mushrooms, parmesan flakes, baby rocket, truffle mayonnaise and flower of salt 28.00€

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ BABY ΠΑΤΑΤΕΣ / CHICKEN WITH BABY POTATOES

μους ανθότυρου, ψητά ντοματίνια και πέστο βασιλικού / cottage cheese mousse, roasted tomatoes and basil pesto 17.50€

ΚΑΣΤΑΝΟ ΣΤΙΦΑΔΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ (V) / BROWN STEW WITH MUSHROOMS (V)

παραδοσιακή Κρητική συνταγή, σθησμένο με Μαρουβά / traditional Cretan recipe, on Marouva wine 13.50€

ΓΛΥΚΑ / SWEETS

TIRAMISU 9.00€

BROWNIE ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ / BROWNIE WITH ICECREAM 9.50€

ΣΦΑΚΙΑΝΗ ΠΙΤΑ με μέλι / SFAKIANI PIE with honey 9.00€

Το μενού του AgoraN επικεντρώνεται στην πρώτη ύλη με απλό & άμεσο τρόπο.
Βασίζεμεν σε αυτή την αντίληψη και αξιοποιώντας στο έπακρο τα προϊόντα της ελληνικής γης.
η chef μας Νεκταρία Καραβατάκη αναδεικνύει την πραγματική γεύση επαναπροσδιορίζοντας την έννοια του comfort food.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Φωτεινή Παντζιά
Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη / τιμολόγιο).
Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα - δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξία σε συγκεκριμένες τροφές. Παρόλα αυτά η διεύθυνση του εστιατορίου δεν μπορεί να αποκλείσει την περίπτωση ίχνη από αλλεργιογόνα υλικά να βρεθούν στο πιάτο σας καθώς η προετοιμασία και η παρασκευή όλων των πιάτων γίνεται στο ίδιο περιβάλλον.

AgoraN menu focuses on the raw material in a simple & direct way.
Based on this concept and making the most of the products of the Greek land, our chef Nektaria Karavataki highlights the real taste by redefining the concept of comfort food.
Certified Food Manager: Fotini Pantzia

The consumer has no obligation to pay if he does not receive the legal document (receipt / invoice). The prices include VAT and all legal charges.
The store is required to have forms - bulletins in a special case next to the exit for formulating any protest.
Please inform us of any allergies or intolerance to certain foods. Nevertheless, the management of the restaurant cannot rule out the possibility of traces of allergenic materials being found on your plate as the preparation of all dishes takes place in the same environment.

N
agora
—