

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Μελιτζάνα στο πήλινο (με τυριά)	8.00	Aubergine in the clay pot (with cheese)
Φέτα με μέλι	8.00	Feta cheese with honey
Μελιτζάνες τηγανητές	7.00	Fried aubergine
Κολοκυθάκια τηγανητά	7.00	Fried zucchini
Πιπεριές τηγανητές (με τυρί φέτα)	8.00	Fried peppers (with feta cheese)
Κολοκυθοκεφτέδες	7.00	Zucchini balls
Τυροκροκέτες	8.00	Cheese croquettes
Πατάτες τηγανητές Νάξου	5.00	Naxos french fries
Πατάτες τηγανητές με γραβιέρα Νάξου	7.00	French fries with Naxos gruyere
Ντολμαδάκια	6.00	"Dolmadakia"
Φάβα	7.00	Split peas
Φέτα στο φούρνο	7.00	Baked feta cheese
Γραβιέρα Νάξου Σαγανάκι	8.00	Fried Naxos gruyere cheese Saganaki
Γαύρος μαρινάτος	8.00	Anchovy in vinegar and olive oil
Γαρίδες σαγανάκι	17.00	Shrimps saganaki
Χταπόδι ξυδάτο (με ντοματίνια και κάπαρη)	16.00	Octopus in red wine vinegar (with fresh cherry tomatoes and capers)
Ψωμί (ανά άτομο)	1.00	Bread (per person)
Κέτσαπ/Μουστάρδα/Μαγιονέζα	1.00	Ketchup/Mustard/Mayonnaise
Παρμεζάνα	1.00	Parmesan
Έξτρα ελαιόλαδο	1.00	Extra olive oil

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη με φέτα ή με ξινομυζήθρα	8.00	Greek salad with feta cheese or with fresh goat cheese
Ντάκος με φέτα ή με ξινομυζήθρα	8.00	Dakos (dry bread topped with tomato) with feta or fresh goat cheese
Σαλάτα της Ευαγγελίας (μαρούλι, ρόκα, τριμμένη φέτα, σως βαλσάμικου)	10.00	Evagelia's salad (lettuce, rocket, grated feta cheese, balsamic sauce)
Πράσινη σαλάτα χταπόδι (χταπόδι ξυδάτο, μαρούλι, σως βαλσάμικου, παρμεζάνα)	15.00	Green octopus salad (octopus in vinegar, lettuce, balsamic sauce, parmesan)
Ρόκα παρμεζάνα	9.50	Rocket with parmesan
Πατατοσαλάτα «Ακρογιάλι» (με σως γιαουρτιού & μαϊντανό)	8.00	Potato salad (with yoghurt sauce & parsley)
Πατατοσαλάτα Νάξου (με κρεμμύδι, κάπαρη, ελιές & μαϊντανό)	7.00	Naxos potato salad (with onions, capers, olives & parsley)
Παντζαροσαλάτα (με σως γιαουρτιού & καρύδια)	8.00	Beetroot salad (with yoghurt & nuts)
Χόρτα	6.00	Wild greens boiled



Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε φρέσκο παρθένο ελαιόλαδο
In salads we use fresh virgin olive oil

STARTERS

Aubergine in the clay pot (with cheese)	8.00
Feta cheese with honey	8.00
Fried aubergine	7.00
Fried zucchini	7.00
Fried peppers (with feta cheese)	8.00
Zucchini balls	7.00
Cheese croquettes	8.00
Naxos french fries	5.00
French fries with Naxos gruyere	7.00
"Dolmadakia"	6.00
Split peas	7.00
Baked feta cheese	7.00
Fried Naxos gruyere cheese Saganaki	8.00
Anchovy in vinegar and olive oil	8.00
Shrimps saganaki	17.00
Octopus in red wine vinegar (with fresh cherry tomatoes and capers)	16.00
Bread (per person)	1.00
Ketchup/Mustard/Mayonnaise	1.00
Parmesan	1.00
Extra olive oil	1.00

SALADS

Greek salad with feta cheese or with fresh goat cheese	8.00
Dakos (dry bread topped with tomato) with feta or fresh goat cheese	8.00
Evagelia's salad (lettuce, rocket, grated feta cheese, balsamic sauce)	10.00
Green octopus salad (octopus in vinegar, lettuce, balsamic sauce, parmesan)	15.00
Rocket with parmesan	9.50
Potato salad (with yoghurt sauce & parsley)	8.00
Naxos potato salad (with onions, capers, olives & parsley)	7.00
Beetroot salad (with yoghurt & nuts)	8.00
Wild greens boiled	6.00

ΑΛΟΙΦΕΣ

Τζατζίκι	4.50
Τυροκαυτερή	4.50
Ταραμοσαλάτα	4.50
Μελιτζανοσαλάτα	5.00

ΝΑΞΙΟΤΙΚΑ ΤΥΡΙΑ

Γραβιέρα Νάξου	8.00
Ξινότυρο Νάξου	8.00
Κεφαλοτύρι Νάξου	8.00
Ξινομυζήθρα	8.00

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Σιγομαγειρεμένο μοσχάρι στιφάδο	16.00	Slow cooked veal stew with onions "stifado"
Τρυφερό αρνάκι κλέφτικο (αρνάκι στη λαδόκολλα με αρακά, καρότο, πατάτα και ντόπια τυριά)	18.00	Soft lamb "klefτικο" (lamb in a paper with peas, carrot, potatoes & local cheeses)
Ναξιώτικο Ρόστο (χοιρινό σε κόκκινη χωριάτικη σάλτσα)	14.00	Naxian Rosto (pork in red village sauce)
Σουτζουκάκια της Μαμάς	14.00	Mommy's meat balls (in tomato sauce)
Ο Μουσακάς μας	12.00	Our Moussaka
Παστίτσιο	12.00	Pastitsio
Χταπόδι στιφάδο με φάβα	17.00	Octopus stew with split peas
Μπριάμ με φέτα	10.00	Mixed vegetables (in the oven with tomato sauce and feta cheese)
Γίγαντες	7.00	Giant beans
Αρνάκι στο φούρνο με πατάτες	18.00	Lamb in the oven with potatoes
Γεμιστές ντομάτες	10.00	Stuffed tomatoes with rice and herbs

Στα μαγειρευτά χρησιμοποιούμε αγνό παρθένο ελαιόλαδο & στα τηγανητά σπορέλαιο.

ΤΗΣ ΟΡΑΣ

Φιλέτο κοτόπουλο με μοτσαρέλα	17.00	Chicken fillet with mozzarella
Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος	20.00	Veal steak
Χοιρινή μπριζόλα	14.00	Pork steak
Πανσέτες χοιρινές	13.00	Pork pancetta
Λουκάνικο Νάξου	13.00	Naxos sausage
Μπιφτέκι σχάρας	14.00	Beef burger (beef patties)
Μπιφτέκι γεμιστό με τυρί	16.00	Stuffed beef burger with cheese
Παϊδάκια αρνίσια	15.00	Lamb chops
Φιλέτο κοτόπουλο	14.00	Chicken fillet
Χοιρινό σουβλάκι	13.00	Pork souvlaki (skewer)
Κοτόπουλο σουβλάκι	14.00	Chicken souvlaki (skewer)

Συνοδεύονται με πατάτες τηγανητές ή φούρνου, ή ρύζι, ή σαλάτα

ON THE SPIT

Tzatziki	4.50
Spicy cheese sauce	4.50
Fish roe salad	4.50
Eggplant salad	5.00

NAXIAN CHEESE

Gruyere of Naxos	8.00
Sour cheese of Naxos	8.00
Kefalotyri of Naxos	8.00
Soft sour cheese of Naxos	8.00

GREEK CUISINE

Slow cooked veal stew with onions "stifado"	16.00
Soft lamb "klefτικο" (lamb in a paper with peas, carrot, potatoes & local cheeses)	18.00
Naxian Rosto (pork in red village sauce)	14.00
Mommy's meat balls (in tomato sauce)	14.00
Our Moussaka	12.00
Pastitsio	12.00
Octopus stew with split peas	17.00
Mixed vegetables (in the oven with tomato sauce and feta cheese)	10.00
Giant beans	7.00
Lamb in the oven with potatoes	18.00
Stuffed tomatoes with rice and herbs	10.00

We cook with extra virgin olive oil and we fry with vegetable oil.

ON THE GRILL

Chicken fillet with mozzarella	17.00
Veal steak	20.00
Pork steak	14.00
Pork pancetta	13.00
Naxos sausage	13.00
Beef burger (beef patties)	14.00
Stuffed beef burger with cheese	16.00
Lamb chops	15.00
Chicken fillet	14.00
Pork souvlaki (skewer)	13.00
Chicken souvlaki (skewer)	14.00

Served with fried or oven potatoes, or rice, or salad

ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΑ

Αρνί στη σούβλα	14.00
Κοντοσούβλι	12.00
Κοτόπουλο	11.00

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Πέννες με ντοματίνια, φέτα, κάπαρη και ελιές	12.00	Penne with tomato, feta cheese, capers & olives
Καρμπονάρα	11.00	Spaghetti Carbonara
Μακαρόνια με κιμά	11.00	Spaghetti Bolognese
Γαριδομακαρονάδα	18.00	Spaghetti with shrimps
Μακαρονάδα θαλασσινών	18.00	Seafood spaghetti

ΠΙΤΣΑ

Μαργαρίτα	13.00	Margherita
Απλή (ζαμπόν και τυρί)	14.00	Plain pizza (ham and cheese)
Με μοτσαρέλα & πέστο	15.00	With mozzarella & pesto
Σπέσιαλ (ζαμπόν, τυρί, μπέικον, λαχανικά και λουκάνικο)	17.00	Special (ham, cheese, bacon, vegetables and sausage)
Χορτοφάγου (τυρί και λαχανικά)	15.00	Vegetarian (cheese and vegetables)

ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ ΗΜΕΡΑΣ
ASK US FOR THE CATCH OF THE DAY

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Τσιπούρα	17.00	Sea bream
Λαβράκι	19.00	Sea bass
Μύδια αχνιστά	10.00	Steamed mussels
Χταπόδι ψητό	15.00	Roasted octopus
Γαύρος / Σαρδέλα (τηγανητή ή ψητή)	11.00	Anchovies / Sardine (fried or grilled)
Φρέσκο μαριδάκι / Αθερίνα (τηγανητό ή ψητό)	11.00	Small fried fish
Φρέσκο καλαμάρι (τηγανητό ή ψητό)	17.00	Fresh calamari (fried or roasted)
Καλαμάρι* (τηγανητό ή ψητό)	14.00	Calamari* (fried or grilled)
Γαρίδες* (τηγανητές ή ψητές)	16.00	Shrimps* (fried or grilled)
Ξιφίας*	13.00	Swordfish*

Συνοδεύονται με πατάτες τηγανητές ή φούρνου, ή ρύζι, ή σαλάτα

Τα προϊόντα με * είναι κατεψυγμένα / Products with * are frozen

SEAFOOD

Sea bream	17.00
Sea bass	19.00
Steamed mussels	10.00
Roasted octopus	15.00
Anchovies / Sardine (fried or grilled)	11.00
Small fried fish	11.00
Fresh calamari (fried or roasted)	17.00
Calamari* (fried or grilled)	14.00
Shrimps* (fried or grilled)	16.00
Swordfish*	13.00

Served with fried or oven potatoes, or rice, or salad



TAVERNA GRILL

AKROGIALI

SINCE 1985

ΓΛΥΚΑ

- Μπακλαβάς 6.00
 - Κανταΐφι 5.00
 - Γιαούρτι με μέλι και καρύδια 7.00
 - Μηλόπιτα (με παγωτό βανίλια) 8.00
 - Σουφλέ σοκολάτας (με παγωτό βανίλια) 8.00
 - Παγωτό σε διάφορες γεύσεις (σοκολάτα, βανίλια, φράουλα, μπανάνα) 2.00
- τιμή ανά μπάλα

SWEETS

- Baklava 6.00
 - Kantafi 5.00
 - Yoghurt with honey & walnuts 7.00
 - Apple pie (with vanilla ice cream) 8.00
 - Chocolate soufflé (with vanilla ice cream) 8.00
 - Ice cream in various flavours (chocolate, vanilla, strawberry, banana) 2.00
- price per scoop

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

- Coca-Cola 250 ml (regular, zero, light, χωρίς καφεΐνη) 3.30
- Fanta 250 ml (orange, blue, lemon) 3.30
- Sprite 250 ml 3.30
- Schweppes 250 ml (soda water, Indian tonic water, pink grapefruit) 3.50
- Schweppes lemonade 250ml (ιβίσκος & περγαμόντο, χωρίς ζάχαρη) 3.50
- Fuze Tea 330ml (λεμόνι & λουίζα) (ροδάκινο & ιβίσκος) 3.50
- ΑΥΡΑ ανθρακούχο φυσικό μεταλλικό νερό 330 ml 2.00
- ΑΥΡΑ ανθρακούχο φυσικό μεταλλικό νερό 750 ml 4.00
- ΑΥΡΑ φυσικό μεταλλικό νερό 1 L 2.00
- ΑΥΡΑ φυσικό μεταλλικό νερό 500 ml 0.60

SOFT DRINKS

- Coca-Cola 250ml (regular, zero, light, zero caffeine) 3.30
- Fanta 250ml (orange, blue, lemon) 3.30
- Sprite 250ml 3.30
- Schweppes 250ml (soda water, Indian tonic water, pink grapefruit) 3.50
- Schweppes lemonade 250ml (with hibiscus & bergamot, no sugar) 3.50
- Fuze Tea 330ml (lemon & lemongrass) (peach & hibiscus) 3.50
- ΑΥΡΑ carbonated mineral water 330 ml 2.00
- ΑΥΡΑ carbonated mineral water 750 ml 4.00
- ΑΥΡΑ Natural mineral water 1 L 2.00
- ΑΥΡΑ Natural mineral water 500 ml 0.60

ΧΥΜΟΙ

- Χυμουδιά Νάξου (βύσσινο, ρόδι, εσπεριδοειδή) 5.00
- Πορτοκάλι 5.00
- Λεμονάδα 4.00
- Ανάμεικτος 7.00

JUICES

- Naxos juice (sour cherry, pomegranate, citrus fruits) 5.00
- Orange 5.00
- Lemonade 4.00
- Mixed fresh juice 7.00

SMOOTHIES

- Choco - banana 7.00 (μπανάνα, κακάο, μέλι, γάλα, κανέλα)
- Φράουλα - ακτινίδιο 7.00 (φράουλα, ακτινίδιο, γάλα, γιαούρτι, μέλι)
- Μήλο - καραμέλα 7.00 (μήλο, γάλα, χυμό μήλου καραμέλα)

Σερβιρονται μέχρι τις 6 το απόγευμα
Served until 6 p.m.

ΜΠΥΡΕΣ

- Μύθος Lager 500 ml 4.50
- ΦΙΞ Ελλάς Lager 500 ml 4.50
- Kaiser Pilsner 500 ml 5.00
- ΦΙΞ Άνευ 330 ml 3.50
- Μύθος Ice Lager 330 ml 4.00
- Schneider Weisse 500 ml 7.00
- Μύθος Radler 330 ml 4.00
- Μύθος Βαρέλι 500 ml 6.00
- Μύθος Βαρέλι 400 ml 4.50
- Somersby Μηλίτης 330 ml 5.00
- ΝΗΣΟΣ Pilsner 500 ml 4.50
- ΝΗΣΟΣ ALL DAY ORGANIC (χωρίς γλουτένη) 330 ml 6.00

ΚΟΚΤΕΙΛ

- Naxos Sunset 9.00 (κίτρο, χυμός πορτοκάλι, γρεναδίνη)
- Mojito 9.00 (ρούμι, μαύρη ζάχαρη, δούσμος, σόδα)
- Aperol Spritz 8.00 (Aperol, soda, Prosecco)
- Cuba Libre 9.00 (ρούμι, Coca-Cola, λάιμ)
- Tequila Sunrise 9.00 (tequila, χυμός πορτοκάλι, γρεναδίνη)

ΟΥΖΟ

- Φραντζέσκος 200 ml 10.00
- Βαρβαγιάννη Πράσινο 200 ml 9.00
- Άρτεμις 200 ml 12.00

SMOOTHIES

- Choco - banana 7.00 (banana, cocoa, honey, milk, cinnamon)
- Strawberry - kiwi 7.00 (strawberry, kiwi, milk, yoghurt, honey)
- Apple - candy 7.00 (apple, milk, candy apple juice)

BEERS

- Mythos Lager 500 ml 4.50
- FIX Hellas Lager 500 ml 4.50
- Kaiser Pilsner 500 ml 5.00
- FIX Alcohol-Free 330 ml 3.50
- Mythos Ice Lager 330 ml 4.00
- Schneider Weisse 500 ml 7.00
- Mythos Radler 330 ml 4.00
- Mythos Draft Beer 500 ml 6.00
- Μύθος Draft Beer 400 ml 4.50
- Somersby Cider 330 ml (apple) 5.00
- NISSOS Pilsner 500 ml 4.50
- NISSOS ALL DAY ORGANIC (gluten free) 330 ml 6.00

COCKTAIL

- Naxos Sunset 9.00 (citrus, orange juice, grenadine)
- Mojito 9.00 (rum, brown sugar, mint, soda)
- Aperol Spritz 8.00 (Aperol, soda, Prosecco)
- Cuba Libre 9.00 (rum, Coca-Cola, lime)
- Tequila Sunrise 9.00 (tequila, orange juice, grenadine)

OUZO

- Frantzeskos 200ml 10.00
- Varvagianni Green 200 ml 9.00
- D' Artemis 200 ml 12.00

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

- Ζαχαριά 200 ml 8.00
- Δεκαράκι 200 ml 9.00

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

- Zaxaria 200 ml 8.00
- Dekaraki 200 ml 9.00

ΚΡΑΣΙΑ/WINES

ΦΙΑΛΗ ΛΕΥΚΑ

- 9 λευκό Βοιωτία Ποτήρι 17.00 / 6.00
- Πύλη Μιχαηλίδη (Sauvignon blanc, Ασύρτικο, Chardonnay) Δράμα 27.00
- Μαλαγουζιά Story Βοιωτία 26.00
- Ήδυσμα Δρυός (κτήμα "Τέχνη Οίνου", Chardonnay) 37.00

WHITE BOTTLE

- 9 white Viotia Glass 17.00 / 6.00
- Pili Michailidis (Sauvignon blanc, Asirtiko, Chardonnay) Dramas 27.00
- Malagousia Story Viotia 26.00
- Idysma Dryos ("Wine Art" Estate, Chardonnay) 37.00

ΦΙΑΛΗ ΡΟΖΕ

- Prinos Διαμαντάκη (Syrah, Μαντηλάρι) Κρήτη Ποτήρι 20.00 / 7.00
- Βαβέλ (ημίξηρο) Σάμος (Αυγουσιάτης-Φωκιανό-Μοσχάτο) 20.00
- Τέχνη Αλυπίας (Syrah) Δράμα 31.00

ROZE BOTTLE

- Prinos Diamantaki (Syrah, Mantilari) Crete Glass 20.00 / 7.00
- Vavel (Semi Dry) winery Samos (Avgoustiatis-Fokiano-Moschato) 20.00
- Techni Alipias (Syrah) Dramas 31.00

ΦΙΑΛΗ ΕΡΥΘΡΑ

- ΑΤΜΑ Θυμιόπουλος (Ξινόμαυρο-Μανδηλαριά) 22.00
- Χρυσόλιθος Merlot Ποτήρι 25.00 / 7.00
- Σώκος (ημίξηρο) Ποτήρι 14.00 / 5.50

RED BOTTLE

- ΑΤΜΑ Thymiopoulos (Xinomayro-Mandilaria) 22.00
- Chrisolithos Merlot Glass 25.00 / 7.00
- Sokos (Semi Dry) Glass 14.00 / 5.50

ΧΥΜΑ

- Λευκό 500 ml 6.00
- Ροζέ 500 ml 7.00
- Κόκκινο 500 ml 7.00
- Ρετσίνα 500 ml 6.00

WINE FROM THE BAREL

- White 500 ml 6.00
- Roze 500 ml 7.00
- Red 500 ml 7.00
- Retsina 500 ml 6.00

ΑΦΡΟΔΗ

- Prosecco Z 750ml (Prosecco) 23.00
- Peleano λευκό 250ml (Μοσχοφίλερο) 9.00

SPARKLING WINE

- Prosecco Z 750ml (Prosecco) 23.00
- Peleano white 250ml (Moschofilero) 9.00

WE WELCOME YOU TO "AKROGIALI"

Traditional greek cuisine, flavors and aromas of Naxos, local products worth tasting, fresh fish, wine from small scale Naxian producers, olive oil from our family grove and delicious breakfasts. Those are just some of the things you will find in our tavern.