






Argonaut dinner




 Vegetarian

 Vegan

 Contains Gluten

 Contains Lactose

 Contains Nuts

Antipasti

Ορεκτικά

Tavolozza di salumi e formaggi all'italiana con verdure sott'olio 🌿 🍷

The classic Italian cold cuts and cheese served with vegetables in extra virgin olive oil

Κλασικά Ιταλικά αλλαντικά και τυριά σερβιρισμένα με λαχανικά σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

30€

Parmigiana di melanzane 🌿 🌾 🍷

Baked eggplant with mozzarella, parmesan and tomato sauce

Μελιτζάνες στο φούρνο με μοτσαρέλα, παρμεζάνα και σάλτσα τομάτας

26€

Vitello Tonnato e verdure croccanti

Vitello Tonnato with mixed crunchy vegetables

Βιτέλο Τονάτο με τραγανά ανάμεικτα λαχανικά

34€

Carpaccio di Manzo all'olio di tartufo con rucola e sformatino caldo di parmigiano 🍷

Beef Carpaccio with truffle oil, rucola and warm parmesan "Sformatino"

Μοσχαρίσιο Καρπάτσιο με λάδι τρούφας, ρόκα και ζεστό Sformatino από παρμεζάνα

35€

Carpaccio di pesce Spada affumicato con melone e couscous agli agrumi 🌿

Smoked Swordfish carpaccio with melon and citrus couscous

Καρπάτσιο καπνιστού Ξιφία με πεπόνι και κους κους εσπεριδοειδών

33€

Caprese di Bufala con confit di pomodori, pomodorini e basilico 🌿 🍷

Caprese with Buffalo mozzarella with tomato confit, cherry tomatoes and basil

Καπρέζε με Βουβαλίσια μοτσαρέλα, τομάτα κονφί, τοματίνια και βασιλικό

23€

Antipasti

Ορεκτικά

Panzanella estiva con burrata affumicata 🌾 🥛

Panzanella salad with smoked burrata

Καλοκαιρινή “Panzanella” με καπνιστή μπουράτα

25€

Insalata di spinacini e radicchio con mele, sedano rapa, nocciole, formaggio di capra 🥛 🥜

Baby spinach salad with radicchio green apple, celery root, hazelnuts and goat cheese

Σαλάτα με baby σπανάκι, ραντίτσιο, πράσινο μήλο, σελινόριζα, φουντούκια και κατσικίσιο τυρί

25€

Insalata di funghi freschi, rucola, pomodorini, uvetta, scaglie di grana e balsamico 🥛

Fresh mushroom salad with arugula, cherry tomatoes, raisins, grana flakes and balsamic vinegar

Σαλάτα με φρέσκα μανιτάρια, ρόκα, τοματίνια, σταφίδες, φλοίδες παρμεζάνας και βαλσάμικο ξύδι

24€

Zuppe

Σούπα

Vellutata di sedano rapa e asparagi 🌿 🥛

Celery root and asparagus velouté

Βελουτέ από σελινόριζα και σπαράγγια

27€

Primi Piatti

Χειροποίητα Ζυμαρικά & Ριζότι

Spaghetti freschi al limone e parmigiano 🌿 🌾 🥛

Spaghetti with lemon sauce and Parmesan cheese

Φρέσκα Σπαγγέτι με σάλτσα λεμονιού και Παρμεζάνα

27€

Spaghetti alla carbonara 🌾 🥛

The classic Italian Spaghetti Carbonara

Σπαγγέτι καρμπονάρα

29€

Rigatoni alla nerano con polpo, zucchini e basilico 🌿 🥛

Rigatoni “Nerano” with octopus, provolone cheese sauce, zucchini and basil

Ριγκατόνι “Nerano” με χταπόδι, σάλτσα από τυρί προβολόνη, κολοκυθάκι και βασιλικό

34€

Linguine con Gamberi* al pomodoro 🌾

Linguine with Shrimp* and tomato sauce

Λιγουίνι με Γαρίδες* και σάλτσα τομάτας

37€

Gnocchi di zucca con prosciutto, porcini e salsa al gorgonzola 🌾 🥛

Pumpkin gnocchi with prosciutto, porcini mushrooms and gorgonzola sauce

Νιόκι κολοκύθας με προσούτο, μανιτάρια πορτσίνι και σάλτσα γκοργκοντζόλα

33€

Risotto cacio e pepe con riduzione di vino rosso 🌿 🥛

Risotto cacio e pepe with pecorino cheese, black pepper and red wine sauce

Ριζότο Cacio E Pepe με τυρί πεκορίνο, μαύρο πιπέρι και σάλτσα κόκκινου κρασιού

37€

Primi Piatti

Χειροποίητα Ζυμαρικά & Ριζότι

Spaghetti con Astice fresco 🌿

Fresh Lobster spaghetti

Σπαγγέτι με φρέσκο Αστακό

18€ per 100 gr

Mezze maniche allá norcina con salsiccia, ricota e tartufo 🌿🍷

Mezze maniche allá norcina with sausage, ricotta cheese and truffle

Ζυμαρικά Mezze maniche α λα norcina με λουκάνικο, τυρί ρικότα και τρούφα

30€

Tortelli all'astice e burrata in salsa di crostacei 🌿🍷

Lobster tortelli and burrata in shellfish sauce

Τορτέλι με αστακό και μπουράτα σε σάλτσα οστρακοειδών

39€

Secondi di Pesce

Κυρίως Πιάτα με Ψάρι

Filetto d'Orata dell "Egeo" in crosta di patate e rosmarino con salsa al vino bianco, servita con spinaci al burro 🌿🍷

Wild caught Aegean Dorado fillet with potato and rosemary crust, white wine sauce, served with butter spinach

Φιλέτο Τσιπούρας Αιγαίου σε κρούστα από πατάτα και δεντρολίβανο, με σάλτσα από λευκό κρασί, σερβιρισμένη με σπανάκι βουτύρου

38€

Filetto di Branzino alla mediterranea con pomodoro fresco, capperi e olive, servito con patate fondenti 🍷

Mediterranean style Sea Bass fillet with fresh tomato, capers and olives, served with fondant potatoes

Φιλέτο Λαβράκι μεσογειακού στυλ με φρέσκια τομάτα, κάπαρη και ελιές, σερβιρισμένο με πατάτες fondant

39€

Pesce fresco del giorno al forno, alla griglia o in crosta di sale

Fresh catch of the day, Baked, Grilled or in Salt Crust

Φρέσκο ψάρι ημέρας στο φούρνο, στη σχάρα ή σε κρούστα αλατιού

Per 100gr 13€

Filetto di Ombrina locale croccante con crema di finocchi e fagiolini al burro 🍷

Crispy wild caught Greek white Croaker fillet with fennel cream and buttered green beans

Τραγανό φιλέτο από Ελληνικό Μυλοκόπι με κρέμα φινόκιο και φασολάκια βουτύρου

41€

Secondi di Carne

Κυρίως Πιάτα με Κρέας

Stinco d'Agnello brasato al refosco con pure di pastinaca 🍷

Braised Lamb shank with refosco wine and parsnip puree

Κότσι Αρνίσιο μπρεζέ με κρασί refosco και πουρέ παστινάκι

44€

Ossobuco di Vitello con risotto al salto allo zafferano 🍷

Beef ossobuco with crispy saffron risotto "al salto"

Μοσχαρίσιο "Ossobuco" με τραγανό ριζότο "Al Salto" με σαφράν

47€

Cosce di Pollo borettane alla birra con melanzane alla menta 🍷

Chicken drumsticks cooked in beer with borettane onions and roasted eggplant with mint

Μπουτάκια Κοτόπουλου μαγειρεμένα σε μπύρα με Κρεμμυδάκια "borettane" και ψητές μελιτζάνες με δυόσμο

34€

Cotoletta di Maiale alla Milanese con patate saltate 🍷

Pork cutlet "Milanese" with sautéed potatoes

Χοιρινή Μπριζόλα "Milanese" Με Πατάτες Σωτέ

38€

Dolci

Επιδόρπια

Tiramisù Classico 🌱 🌾 🍷 🍫

Classic Tiramisu

Τιραμισού

18€

Torta caprese al limone, namelaka allá cannella e lamponi caldi 🌱 🌾 🍷 🍫

«Caprese» cake with lemon, cinnamon namelaka and warm blueberries

Καίικ «Καπρέζε» με λεμόνι, ναμελάκα κανέλας και ζεστά βατόμουρα

19€

Cannoli Siciliani con crema di ricotta e cioccolato 🌱 🌾 🍷 🍫

Sicilian cannoli with ricotta cream and chocolate

Κανόλι “Siciliani” με κρέμα ρικότας και σοκολάτα

20€

Semifreddo al croccantino di nocciole e salsa al cioccolato 🌱 🌾 🍷 🍫

Walnuts praline semifreddo and chocolate sauce

Σεμιφρέντο με πραλίνα φουντουκιού και σάλτσα σοκολάτας

18€

Frutta fresca di stagione 🌱 🍃

Fresh fruits in season

Φρέσκα Φρούτα εποχής

17€

Gelati 🌱 🌾 🍷 e Sorbetti 🌱 🍃

Ice cream and Sorbet

Παγωτό και σορμπέ

15€

Kids Specials

Παιδικό Μενού

Penne o spaghetti al ragù Bolognese 🌾

Penne or spaghetti with bolognese sauce

Πέννες ή спаγγέτι με σάλτσα μπολονέζ

22€

Penne o spaghetti al sugo di pomodoro con basilico 🌿🌾🍃

Penne or spaghetti tomato sauce and basil

Πέννες ή спаγγέτι με σάλτσα τομάτας και βασιλικό

20€

Pizza Margherita 🌾🍷

Pizza margherita with tomato sauce, mozzarella and basil

Πίτσα μαργαρίτα με σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα και βασιλικό

20€

Filetto di Orata al forno con purè di pastinaca 🍷

Oven baked Sea Bream fillet with parsnip puree

Τραγανό φιλέτο Τσιπούρας φούρνου με πουρέ παστινάκι

22€

Filetto di Vitello alla griglia con verdure biologiche al vapore

Beef fillets with organic steamed vegetables

Φιλετάκια Μόσχου γάλακτος με βιολογικά λαχανικά ατμού

22€



Please inform your waiter should you have any food allergy or dietary requirements .

Kindly note that, due to our operations, we cannot guarantee a dish will be entirely free from a specific allergen

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε

Λάβετε υπόψη ότι, λόγω της φύσης των εργασιών μας, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε ότι ένα πιάτο θα είναι εντελώς απαλλαγμένο από κάποιο συγκεκριμένο αλλεργιογόνο

Το Elounda Beach Hotel & Villas στηρίζει τους τοπικούς παραγωγούς και προμηθευτές τροφίμων, ώστε να αναδεικνύει τον πλούτο των προϊόντων της γης και της θάλασσας από όλη την Ελλάδα. Όπου είναι δυνατόν, χρησιμοποιούμε ποιοτικές πρώτες ύλες τοπικής προέλευσης σε όλα τα μενού μας.

The Elounda Beach Hotel & Villas supports local farmers and food suppliers to celebrate the bounty of farm and sea produce from all over the Greece and beyond. Where possible, we use zero-mile, quality ingredients throughout our menus.

Οι παραπάνω τιμές είναι σε ευρώ (€)
All above prices are in Euro (€)

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανιτά εδέσματα

All foods are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sunflower oil for any fried meals.

*Στις ανωτέρω παρασκευές χρησιμοποιούνται και φρέσκο κατεψυγμένες ύλες
* The above dishes may also contain freshly frozen ingredients

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις
Service and taxes are included

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου & των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση
The hotel reserves the right to alter prices, operating hours & days of the restaurant without prior notice

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων
The establishment is obliged to have a printed form available in a special location near the exit for the registration of any complaints

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΑ ΝΟΜΙΜΑ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

