



Argonaut

menu



elounda beach
est. 1971

ANTIPASTI

APPETIZERS

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ЗАКУСКИ

€

Terrina di pomodori formaggio di capra salsa
al basilico e polvere di olive nere 20.00

Tomato Terrine, goat cheese, basil sauce and
olives powder

Τερίνα Ντομάτας με κατσικίσιο τυρί, σάλτσα βασιλικού
και σκόνη από ελιές καλαμών

Томатный террин, козий сыр, базилик соус и пудра
из оливкового тростника

Tavolozza di Affettati 21.00

The classic Italian cold cuts, with prosciutto, speck,
mortadella & parmezan

Τα κλασικά ιταλικά αλλαντικά, με προσούτο, σπέκ,
μορταδέλα και παρμεζάνα

Классическая итальянская холодная нарезка,
прошутто, шпек, мортаделла и пармезан

Carpaccio di manzo, pesto al limone e mozzarella 24.00

Beef Carpaccio with lemon pesto sauce and
mozzarella

Καρπάτσιο μόσχου με πεστο, λεμόνι και μοτσαρέλλα
Καρπατчо из говядины с песто, лимонным соусом
и моцареллой

Bresaola L'uovo e gli asparagi 23.00

Bresaola with asparagus and crumbled bread egg

Μπρεζάολα με σπαράγγια και αβγό πανέ

Бресаола со спаржей и яйцом на хлебе

ANTIPASTI

APPETIZERS ΟΡΕΚΤΙΚΑ ЗАКУСКИ

€

Piccola Tartara di orata al aceto e croccante
di sedano e carote 25.00

Fresh Dorado tartar marinated with homemade
vinegar, carrots & celery julienne

Φρέσκια Τσιπούρα τάρταρ μαριναρισμένη με σπιτικό
ξύδι ,καρότο και σέλινο ζουλιέν

Свежий тартар из корифены, маринованной в
домашнем уксусе, моркови и жульене из сельдерея

Stoccafisso al latte pomodorini basilica e pane nero 28.00

Salted cod fish with milk, tomatoes, basil sauce and
black bread crostini

Παστός Βακαλάος με γάλα, τοματίνια, σάλτσα
βασιλικού και κροστίνι μαύρου ψωμιού

Солёная треска с молоком, помидорами черри,
базилик соусом и чёрным хлебом Кростини

Gambero, ricotta di capra e salsa al piccante 30.00

Shrimps, goat cheese ricotta, in light spicy sauce

Γαρίδες, κατσικίσιο τυρί ρικότα, σε ελαφριά πικάντικη
σάλτσα

Креветки и козий сыр рикотта в слабоостром соусе

ZUPPE

SOUP ΣΟΥΠΕΣ СУПЫ

€

Crema ghiacciata di finocchio gamberi e peperoncino

26.00

Fennel cold soup sautéed shrimps and
pepperoncino aroma

Κρύα βελουτέ φαινόκιο με γαρίδες σοτέ και
άρωμα πεπεροτσίνιο

Холодный суп из фенхеля с соте из жареных
креветок и ароматом Peperoncino

Zuppa di pesce alla toscana

30.00

Tuscany fresh fish soup

Παραδοσιακή ψαρόσουπα Τοσκάνης

Традиционная уха Тосканы

LE PASTE FATTE DA NOI

THE PASTA MADE BY US
ΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΦΤΙΑΧΝΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΕΜΑΣ
ПАСТА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ НАМИ

€

Fusilli verdi con verdure e germogli	24.00
Fussili with fresh vegetables and sprig Fussili με φρέσκα λαχανικά και τρυφερούς βλαστούς Фузилли со свежими овощами и побегами	
Caserecce al sugo di arrosto	26.00
Caserecce with Arosto sauce Caserecce με σάλτσα Arosto Казаречче с соусом Arosto	
Pappardelle ai funghi, granchio e porro	30.00
Pappardelle with mushrooms, crab and leek Паппарδέλες με μανιτάρια, καβούρι και πράσα Папарделле с грибами, крабами и луком-порей	
Tagliatelle nere dell' Argonauta con *Gamberi, Pomodoro fresco, Curry e Crema	32.00
Black Tagliatelle with King Prawns, fresh tomato, curry and cream Ταλιατέλες Μαύρες με Γαρίδες, φρέσκια Τομάτα, Κάρυ και Κρέμα Чёрные Тальятелле с королевскими креветками, свежими помидорами, соусом карри и кремом	
Spaghetti vongole al profumo di limone giallo	28.00
Spaghети vongole aromatized with lemon Σπαγγέτι βόνγκολε αρωματισμένο με λεμόνι Спагетти вонголе, ароматизированные лимоном	

LE PASTE FATTE DA NOI

THE PASTA MADE BY US
ΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΦΤΙΑΧΝΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΕΜΑΣ
ПАСТА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ НАМИ

€

Panzerotti al gusto di mare	32.00
Fresh Panzerotti with seafood Φρέσκο Panzerotti με θαλασσινά Свежие панцеротти с морепродуктами	
Ravioli ripieni con erbe di campo salsa al pomodoro e ricotta	26.00
Ravioli with fresh vegetables, tomato and ricotta cheese Ravioli με φρέσκα αγρια χόρτα, τομάτα και ρικότα Равиоли со свежей дикой зеленью, помидорами и сыром рикотта	
Risotto con gamperi al fumo e gin	32.00
Risotto with smoked shrimps and aromatized Gin Ριζότο με καπνιστές γαρίδες και αρωματισμένο με Gin Ризотто с копчёными креветками, ароматизированное джином	
Risotto zucca gialla e parmiggiano	29.00
Risotto with pumpkin and parmesan Ριζότο με κολοκύθα και παρμεζάνα Ризотто с тыквой и пармезаном	
Linguine e aragosta	per 100gr/ 12,00
Linguini with lobster Λιγκουίνι με αστακό Лингвини с лобстером	

I SECONDI PIATTI

THE MAIN COURSE ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

	€
Agnello alle olive arancio e patate dolci Lamb fillet with olives, orange and sweet potatoes Φιλέτο αρνιού με ελιές, πορτοκάλι και γλυκοπατάτες Филе баранины с оливками, апельсином и сладким картофелем	37.00
Rotolo di pollo, erbe mediterranee, salsa al peperone rosso e patate arroste Chicken roll aromatized with Mediterranean herbs, red peppers sauce and roasted potatoes Ρολό κοτόπουλο αρωματισμένο με μυρωδικά μεσογείου, σάλτσα κόκκινης πιπεριάς και πατάτες Roast Куриный рулет, ароматизированный средиземноморскими травами, с красным перцем и жареным картофелем	32.00
Costa di vitello, salsa al tartufo e verdure saltate Veal cutlet truffle sauce and sautéed vegetables Μπριζόλα γάλακτος με σάλτσα τρούφας, και λαχανικά σοτέ Котлета из телятины с трюфельным соусом и овощным сое	42.00
Brasato di manzo e patate in tecia alla veneta Stewed beef, shallots caramelized with balsamic, mashed potatoes Μοσχάρι στιφάδο, κρεμμύδια καραμελωμένα με βαλσάμικο, πατάτες πούρε Стифάδο из говядины с луком, карамелизованным в бальзамическом уксусе, и картофельным пюре	34.00

I SECONDI PIATTI

THE MAIN COURSE ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

€

Corvina scottata salsa di cavolo rosso e capponata di melanzane 39.00

Fish Fillet sautéed with red cabbage sauce and eggplant caponata

Μυλοκόπι σοτέ με σάλτσα κόκκινου λάχανου και καπονάτα μελιτζάνας

Соте из рыбного филе с соусом из красной капусты и Капонаты из баклажана

Cernia alle erbe mediterranee e patate fondenti 41.00

Sautéed Grouper and mediterranean spices, fondant potatoes

Σφυρίδα σωτέ και μεσογειακά μπαχαρικά, πατάτες φοντάν

Соте из морского окуня со средиземноморскими травами и картофелем

Tonno vitellato con salsa di vitello 40.00

Tuna Vitellato with veal sauce

Τόνο Βιτελάτο με σάλτσα μοσχάρι

Тунец Vitellato с соусом из телятины

Merluzzo in olicottura a 70°C steamed fennel and mint 43.00

Fresh codfish cooked in olive oil @ 70°C, steamed fennel and mint

Φρέσκος βακαλάος μαγειρεμένος στον ατμό σε ελαιόλαδο @ 70°C, με φινόκιο και μέντα

Свежая треска, приготовленная в масле при температуре 70°C, с фенхелем и мятой

Pesce fresco al Forno, Griglia o Sale per 100gr/ 10,00

Fresh Catch of the day Baked, Grilled or in salt Crust

Φρέσκο Ψάρι στο φούρνο, στη σχάρα

ή σε κρούστα Αλατιού

Улов дня, приготовленный в печи, на гриле

или в соляной корке

I DOLCI

THE DESSERTS ΤΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ДЕССЕРТЫ

	€
Tiramisu alle fragole Strawberries tiramisu Τιραμισού φράουλα Клубничный тирамису	16.00
La torta morbida e il cioccolato, gelato al cioccolato bianco e papavero A soft cake and his chocolate, white chocolate ice cream and poppy seeds Ένα μαλακό κέικ με σάλτσα σοκολάτας και παγωτό από λευκή σοκολάτα και παπαρουνόσπορο Мягкое пирожное с шоколадным соусом и мороженым из белого шоколада и маковых семян	16.00
Millefoglie con crema pasticciera and vanilla Millefeuille with crème patisserie and vanilla Millefeuille με κρέμα πατισερι και βανίλια Мильфей с кремом и ванилью	15.00
Panna cotta di yogurt Yogurt panna cotta Πανακότα γιαούρτι Пана کوتа из йогурта	15.00
Cannoli siciliani fatti in casa Home made Sicilian Cannoli Σπιτικά "Cannoli" Σικελίας Домашние сицилийские Канноли	16.00

I DOLCI

THE DESSERTS ΤΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ДЕССЕРТЫ

	€
<p>Persegada del collio, pesche marinate al vino e gelato all anice stellato</p> <p>“Persegada Collio” with peaches marinated in wine and star anise ice cream</p> <p>“Persegada Collio” με ροδάκινα μαριναρισμένα σε κρασί και παγωτό από γλυκάνισο</p> <p>“Persegada Collio” с персиками, маринованными в вине, и анисовым мороженым</p>	15.00
<p>Fruttaogelati</p> <p>Fruits or Ice-creams</p> <p>Φρούτα ή Παγωτό</p> <p>Фрукты или мороженое</p>	12.00
<p>Pasticceria mignon</p> <p>Petit fours patisserie</p> <p>Πετιτφούρ</p> <p>Птифуры</p>	12.00

