




Argonaut dinner



 Vegetarian

 Vegan

 Contains Gluten

 Contains Lactose

Appetizers & Salads

Ορεκτικά και Σαλάτες

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

29€

Insalata di spinaci con mele, sedano rapa, nocciole, e formaggio di capra 

Spinach Salad with green apple, celery root, hazelnuts and goat cheese

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

25€

Panzanella estiva con burrata affumicata  

Panzanella salad with smoked burrata

Καλοκαιρινή "Panzanella" με καπνιστή Μπουράτα


23€

Vitello Tonnato e verdure croccanti

Vitello Tonnato with pickled crunchy vegetables

Βιτέλο Τονάτο με πίκλες λαχανικών

32€

Insalata di code di gamberi con escarole, arance, finocchio, avocado, olive nere e pecorino con salsa di pistacchi e limone 

Shrimp salad with escaroles, orange, fennel, avocado, black olives, pecorino cheese and pistachio-lemon sauce

Σαλάτα με γαρίδες, αντίδια, πορτοκάλι, φινόκιο, αβοκάντο, μαύρες ελιές, πεκορίνο και σάλτσα από φυστίκι και λεμόνι

30€

Appetizers & Salads

Ορεκτικά και Σαλάτες

Carpaccio di manzo all'olio e limone con rucola e sformatino caldo al parmigiano 

Beef Carpaccio with rucola, warm parmesan "Sformatino" and olive oil-lemon sauce

Μοσχαρίσιο Καρπάτσιο με ρόκα, ζεστό Sformatino από παρμεζάνα και λαδολέμονο

31€

Carpaccio di cernia agli agrumi con salicornia, pinoli e maionese alla bottarga

Grouper carpaccio, marinated in citrus, salicornia, pine cone seeds and bottarga mayonnaise

Καρπάτσιο Σφυρίδας, μαριναρισμένο με εσπεριδοειδή, αλμύρα, κουκουνάρι και μαγιονέζα αυγοτάραχου

33€

Soup

Σούπα

Vellutata di topinambur con gnocchetti di rape rosse  

Velouté topinambur with beetroot gnocchetti

Βελουτέ Τοπιναμπούρ με gnocchetti από παντζάρι

€ 27.00

Homemade Pasta & Risotti

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€

“Calamarata” con crema di cozze e calamari e gocce di nero di 

“Calamarata” pasta with mussels cream, squid and drops of cuttlefish ink

Ζυμαρικό “Calamarata” με κρέμα από μύδια, καλαμάρι και σταγόνες από μελάνι σουπιάς

33€

Spaghetti integrali con ragu di verdure e pesto alla rucola e noci  

Whole wheat spaghetti with vegetables ragú and rucola-walnut pesto

Σπαγγέτι ολικής άλεσης με ραγού λαχανικών και πέστο από ρόκα και καρύδια

31€

Risotto cacio e pepe con tartare di gamberi 

Risotto cacio e pepe Pecorino cheese, black pepper and shrimp tartar

Ριζότο cacio e pepe με τυρί πεκορίνο, φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι και ταρτάρ γαρίδας

37€

Homemade Pasta & Risotti

Χειροποίητα Ζυμαρικά & Ριζοτι

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-Burrata tortelli in shellfish sauce

Τορτέλι με αστακό και Μπουράτα σε σάλτσα οστρακοειδών

39€

Tagliatelle nere con gamberi al pomodoro 🌿



Black Tagliatelle with shrimps and tomato sauce

Μαύρες ταλιατέλες με γαρίδες και σάλτσα τομάτας

37€

Main Courses

Κυρίως Πιάτα

Filetto d'orata in crosta di patate e rosmarino con salsa al vino bianco, servita con spinaci al burro  

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

Φιλέτο τσιπούρας σε κρούστα από πατάτα και δεντρολίβανο, με σάλτσα από λευκό κρασί, σεβριρισμένη με σπανάκι βουτύρου

38€

Filetto di pagello alla Livornese con sformatino di carote 

Red porgy fillet a la Livornese with garlic, tomato-parsley sauce and carrot sformatino

Φιλέτο από φαγγρί α λα Livornese με σκόρδο, σάλτσα από τομάτα και μαϊντανό και sformatino από καρότο

42€

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

12€ per 100gr

Ossobuco di vitello alla Milanese con risotto al salto  

Beef Ossobuco a la Milanese with crunchy Saffron risotto

Μοσχαρίσιο Ossobuco α λα Μιλανέζε με τραγανό ριζότο με σαφράν

44€

Main Courses

Κυρίως Πιάτα

Stinco D'agnello brasato al refosco con pure di patate viola e pastinaca  

Braised Lamb shank with refosco wine, purple potato puree and parsnip

Κότσι Αρνίσιο Μπρεζέ με κρασί refosco, πουρέ μωβ πατάτας και παστινάκι

42€

Coscie di pollo in porchetta con melanzane alla menta 

Chicken thigh with fennel, olives, smoked pork belly and eggplants with mint

Μπουτάκια κοτόπουλου με μάραθο, ελιές, καπνιστή πανσέτα και μελιτζάνες με δυόσμο

34€

Kids Specials

Παιδικό Μενού

Filetto di orata al forno con purè di carote 

Oven baked dorado with carrot puree

Τραγανό φιλέτο τσιπούρας φούρνου με πουρέ καρότου

20€

Filetto di vitello alla griglia con verdure biologiche al vapore



Beef fillets with fresh steamed vegetables

Φιλετάκια μόσχου γάλακτος με βιολογικά λαχανικά ατμού

22€

Desserts

Επιδόρπια

Torta caprese al Limone, namelaka alla cannella e lamponi caldi  

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

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

19€

Tiramisù al pistacchio  

Pistacchio Tiramisu

Τιραμισού φυστίκι

18€

Panna cotta al rum e cocco con ananas caramellato e crumble alle spezie  

Coconut Panna cotta with rum, caramelized pineapple and herb crumble

Πανακότα καρύδας με ρούμι, καραμελομένο ανανά και crumble μπαχαρικών

17€

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€

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και
αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανητά εδέσματα
All foods are prepared with extra virgin olive oil and the finest quality
sunflower oil for any fried

*Στις ανωτέρω παρασκευές χρησιμοποιούνται και φρέσκοκατεψυγμένες ύλες
*All 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

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες
ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε
In case of any food allergy, kindly inform us

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

Αγορανομικός υπεύθυνος: Γεώργιος Γιανακούρας
Market inspector officer: George Gianakouras

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)



