



# ARGO

## Dinner



In Greek mythology the Argo (/ˈɑːrɡoʊ/; in Greek: Ἀργώ) was a ship built by the shipwright Argus with the help of the gods that Jason and the Argonauts sailed from Iolcos to Colchis to retrieve the Golden Fleece. The ship has gone on to be used as a motif in a variety of sources beyond the original legend from books, films and more. Both the ship and its crew were specially protected by the goddess Hera.

.....

*Στην ελληνική μυθολογία η Αργώ (/ˈɑːrɡoʊ/; στα ελληνικά: Ἀργώ) ήταν ένα πλοίο που κατασκεύασε ο καραβομαραγκός Άργος με τη βοήθεια των θεών, με το οποίο ο Ιάσοντας κι οι Αργοναύτες έπλευσαν από την Ιωλκό στην Κολχίδα για να ανακτήσουν το Χρυσόμαλλο Δέρασ. Το πλοίο έχει χρησιμοποιηθεί ως μοτίβο σε διάφορες πηγές πέρα από τον αρχικό μύθο από βιβλία, ταινίες και άλλα. Τόσο το πλοίο όσο και το πλήρωμά του προστατεύονταν ειδικά από τη θεά Ήρα.*



# ARGO

## Dinner

We strive to serve fish, meat & vegetables from Crete. When not available we source them from all around Greece.

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your menu request.

## SALADS

### Greek salad

with Southern Crete tomatoes, olive ground, oregano oil  
and smoked feta mousse



### Ελληνική σαλάτα

με ντοματίνια Ιεράπετρας, χόμα ελιάς, λάδι ρίγανης  
και καπνιστή μους φέτας

14,00 €

### "Spanakopita" salad

with xinomizithra cheese, aromatic herbs  
and crispy crust leaves with "staka" butter milk



### Σαλάτα "Σπανακόπιτα"

με τυρί ξινομυζήθρα, αρωματικά βότανα  
και τραγανά φύλλα κρούστας με στάκα

12,00 €

### Green salad

with Cretan traditional "araki", goat cheese, orange  
and mint vinaigrette



### Πράσινη σαλάτα

με απάκι Κρήτης, κατσικίσιο τυρί, πορτοκάλι  
και βινεγκρέτ δυόσμου

13,00 €

Supplement for HB Bases \*7.5 euro | \*\*17 euro | \*\*\*28 euro

\*\*\*\*Lobster & Catch of the day normal Price

NUTS  LACTOSE  MUSTARD  SESSAMI  SOYA  MOLLUSCS   
CELERY  EGG  GLUTTEN  CRUSTACEANS  SULPHUR  VEGETARIAN 



# ARGO

## Dinner

### Caesar salad

with crispy chicken, Saint Michalis cheese  
and tuna fish Alonissos island dressing



### Σίζαρς σαλάτα

με τραγανό κοτόπουλο, τυρί Σαν Μιχάλη Σύρου  
και ντρέσινγκ τόνου Αλλονήσου

14,00 €

## APPETIZERS

### Soup of the day



### Σούπα ημέρας

9,00 €

### Traditional Cretan "wedding rice" croquettes

with local Cretan lamb "zigouri" and "staka" butter milk



### Κροκέτα "γαμοπίλαφο"

με ντόπιο ζυγούρι Κρήτης και στακοβούτυρο

12,00 €

### Calamari

with marjoram pesto, potato chips and tomato confit



### Καλαμάρι

με πέστο ματζουράνας, τσιπς πατάτας και ντοματίνι κονφί

19,00 €

Supplement for HB Bases \*7.5 euro | \*\*17 euro | \*\*\*28 euro

\*\*\*\*Lobster & Catch of the day normal Price

NUTS LACTOSE MUSTARD SESSAMI SOYA MOLLUSCS   
CELERY EGG GLUTTEN CRUSTACEANS SULPHUR VEGETARIAN



# ARGO

## Dinner

### Foam from traditional stuffed vegetables

with crispy aromatic rice, olive oil powder



### Αφρός από "γεμιστά"

με τραγανό αρωματικό ρύζι, πούδρα ελαιολάδου

14,00 €

### \*Octopus carpaccio

with cucumber and basil dressing, fennel pickle and ouzo gel



### \*Χταπόδι καρπάτσιο

με ντρέσινγκ αγουρίδας και βασιλικού, πίκλα φοινόκιο και τζελ ούζο

18,00 €

### \*Seafood dolmades

with "kakavia" fish soup sauce and grated roe fish  
from Messolonghi Province



### \*Ντολμάδες θαλασσινών

με σάλτσα κακαβιάς και τρίμμα Αυγοτάραχου Μεσολογγίου

17,00 €

### Tuna confit

with cucumber, seaweed, flavored with tajin and chili mayonnaise



### Τόνος κονφί

με αγγούρι, φύκια, αρωματισμένος με tajin και μαγιονέζα - τσίλι

23,00 €

Supplement for HB Bases \*7.5 euro | \*\*17 euro | \*\*\*28 euro

\*\*\*\*Lobster & Catch of the day normal Price

NUTS 

LACTOSE 

MUSTARD 

SESSAMI 

SOYA 

MOLLUSCS 

CELERY 

EGG 

GLUTTEN 

CRUSTACEANS 

SULPHUR 

VEGETARIAN 



# ARGO

## Dinner

### **\*\*Beef carpaccio**

with rosemary crust, gruyere cheese and pickled mustard

### **\*\*Καρπάτσιο μοσχάρι**

με κρούστα δεντρολίβανου, φλοιίδες γραβιέρας  
και μουστάρδα τουρσί

21,00 €

### **Dumplings fried**

with Cretan xinomizithra cheese and "xigalo" cheese from Sitia province



### **Χορτοπιτάκι ντάμπλινγκ**

τηγανητό με ξινομυζήθρα Κρήτης και ξύγαλο Σητείας

12,00 €

## PASTA

### **\*Homemade ravioli**

with shrimp, aromatic herbs, lemon and basil emulsion



### **\*Ραβιόλι χειροποίητο**

με γαρίδες, αρωματικά βότανα, λεμόνι και γαλάκτωμα βασιλικού

20,00 €

### **\*\*\*Lobster pasta**

with linguine, ouzo, tomatoes and lobster broth



### **\*\*\*Αστακομακαρονάδα**

με λιγκουίνι, ούζο, ντομάτα και ζωμό αστακού

49,00 €

Supplement for HB Bases \*7.5 euro | \*\*17 euro | \*\*\*28 euro

\*\*\*\*Lobster & Catch of the day normal Price

NUTS 

LACTOSE 

MUSTARD 

SESSAMI 

SOYA 

MOLLUSCS 

CELERY 

EGG 

GLUTTEN 

CRUSTACEANS 

SULPHUR 

VEGETARIAN 



# ARGO

## Dinner

### MAIN

#### Cod

with artichokes "A la polita", mini carrots, peas and dill oil



#### Μπακαλιάρος

με αγκινάρες "α λα πολίτα", μίνι καρότα, αρακά και λάδι άνιθου

24,00 €

#### \*\*Seabream

with fennel puree flavored with ouzo, white salami, olive oil and lemongrass sauce



#### \*\*Φαγκρί

με πουρέ φοινόκιο, αρωματισμένο με ούζο, σαλάμι Λευκάδος, λάδι λουίζας και σάλτσα λεμονόχορτου

26,00 €

#### Fresh fish and Lobster

one day pre-order



#### Φρέσκο Ψάρι και Αστακός

κατόπιν παραγγελίας

90,00 € / kg

#### Pastitsio

with slow roasted veal cheeks, traditional Cretan "skioufichta" pasta and Cretan gruyere bechamel



#### Παστίσιο

με αργοψημένα μοσχαρίσια μάγουλα, σκιουφιχτά ζυμαρικά και μπεσαμέλ από γραβιέρα Κρήτης

19,00 €

Supplement for HB Bases \*7.5 euro | \*\*17 euro | \*\*\*28 euro

\*\*\*\*Lobster & Catch of the day normal Price

NUTS LACTOSE MUSTARD SESSAMI SOYA MOLLUSCS   
CELERY EGG GLUTTEN CRUSTACEANS SULPHUR VEGETARIAN



# ARGO

## Dinner

### Cretan lamb fricassee

with seasonal herbs and egg-lemon sauce



### Κρητικό αρνί φρικασέ

με χόρτα εποχής και σάλτσα αυγολέμονο

25,00 €

### Rooster from Rethymno

with sour cream, shimeji mushrooms, black garlic jam and stew sauce



### Πετεινός Ρεθύμνου

με ξινόχονδρο, μανιτάρια σιμέτζι, μαρμελάδα μαύρου σκόρδου  
και σάλτσα στιφάδο

23,00 €

### Black pig pork

with celeriac, leek textures and lemon foam



### Χοιρινό πρασοσέλινο

με μαύρο χοίρο, σελινόριζα, υφές πράσου και αφρό λεμονιού

26,00 €

### \*\*Beef flavored with zaatar

mashed potatoes with summer truffle, asparagus and hazelnut butter sauce



### \*\*Μοσχάρι αρωματισμένο με zaatar

πουρέ πατάτας με καλοκαιρινή τρούφα, σπαράγγια  
και σάλτσα βουτύρου φουντουκιού

28,00 €

Supplement for HB Bases \*7.5 euro | \*\*17 euro | \*\*\*28 euro

\*\*\*\*Lobster & Catch of the day normal Price

NUTS LACTOSE MUSTARD SESSAMI SOYA MOLLUSCS   
CELERY EGG GLUTTEN CRUSTACEANS SULPHUR VEGETARIAN



# ARGO

## Dinner

### Roasted broccoli

with marjoram pesto, quinoa, almond and fried goat cheese



### Ψητό μπρόκολο

με πέστο ματζουράνας, κινόα, αμύγδαλο και τηγανητό κατσικίσιο τυρί

15,00 €

## DESSERT

### Cretan millefeuille

with traditional Cretan syruped pastry "xerotigana", honey foam and cinnamon ice cream



### Κρητικό μιλφείγ

με Κρητικά ξεροτήγανα, αφρό μελιού και παγωτό κανέλα

13,00 €

### Cold soufflé

with racomelo



### Κρύο σουφλέ

με ρακόμελο

12,00 €

### Bitter chocolate hemisphere

with passion fruit mousse, raspberries, caramelized hazelnuts  
and Jivara chocolate ice cream



### Ημισφαίριο πικρής σοκολάτας

με μους από φρούτα του πάθους, ράσπερι, καραμελωμένα φουντούκια  
και παγωτό σοκολάτα Jivara

14,00 €

Supplement for HB Bases \*7.5 euro | \*\*17 euro | \*\*\*28 euro

\*\*\*\*Lobster & Catch of the day normal Price

NUTS  LACTOSE  MUSTARD  SESSAMI  SOYA  MOLLUSCS   
CELERY  EGG  GLUTTEN  CRUSTACEANS  SULPHUR  VEGETARIAN 



# ARGO

## Dinner

**Ice cream and sorbet of choice** (per scoop)



**Παγωτό και σορμπέ επιλογής** (ανά μπάλα)

4,00 €

**Variety of fine Greek cheeses**



**Ποικιλία από εκλεκτά ελληνικά τυριά**

15,00 €

**Seasonal fresh fruits**

**Φρούτα εποχής**

12,00 €

V.A.T. IS INCLUDED IN PRICES. CUSTOMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE). THE RESTAURANT/ BAR IS LEGALLY REQUIRED TO ISSUE OFFICIAL RECEIPTS, CERTIFIED BY THE RELEVANT TAX OFFICE.

Supplement for HB Bases \*7.5 euro | \*\*17 euro | \*\*\*28 euro

\*\*\*\*Lobster & Catch of the day normal Price

NUTS LACTOSE MUSTARD SESSAMI SOYA MOLLUSCS   
CELERY EGG GLUTTEN CRUSTACEANS SULPHUR VEGETARIAN



ARGO