

ARGO DINNER MENU

In Greek mythology, Argo was the name of the ship used by Jason and the Argonauts in their quest to retrieve the Golden Fleece. The ship was named after its builder, Argus, and was said to be the most famous vessel in Greek mythology.

It was believed to possess magical properties and was able to speak, thanks to its construction from timber from the sacred forest of Dodona. The voyage of the Argo and its crew, the Argonauts, is the subject of the epic poem "Argonautica" by Apollonius of Rhodes.

The ship faced numerous trials and challenges during its voyage, including encounters with monsters like the Harpies, the clashing rocks known as the Symplegades, and the dragon guardian of the Golden Fleece, which was sought by Jason to reclaim his rightful throne.

The story of the Argo and the Argonauts is one of the most famous tales in Greek mythology, symbolizing the heroic quest and the triumph of courage, teamwork, and determination.

*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.*



ARGO DINNER MENU

SALADS - ΣΑΛΑΤΕΣ

Allergens
Αλλεργιογόνα

Greek salad with cherry tomatoes from Ierapetra, "carob soil", oregano infused oil and smoked feta mousse.

€15   

Ελληνική με ντοματίνια Ιεράπετρας, χύμα χαρουπιού, λάδι ρίγανης και καπνιστή μους φέτας.

Beetroot with purslane salad, almonds, mint, apricots and "Xigalo Sitias" buttermilk.

€13    

Πολύχρωμα παντζάρια με γλιστρίδα, αμύγδαλο, δυόσμο, βερίκοκα και ξύγαλο Σητείας.

Green salad with Cretan smoked "apaki" pork, "xynomyzithra" goat's cheese, grapes and mint vinaigrette.

€14   

Πράσινη σαλάτα με απάκι Κρήτης, ξινομυζήθρα, σταφύλι και βινεγκρέτ δυόσμου.

Caesar's salad with crispy chicken, smoked "siglino" pork and Saint Michalis P.D.O. cheese.

€16    

Σαλάτα Caesar's με τραγανό κοτόπουλο, σύγκλινο, τυρί Σαν Μιχάλη.

STARTERS - ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Soup of the day.

€9 

Σούπα ημέρας.

Traditional Cretan "wedding rice" with lamb "zigouri" croquettes and sheep's milk yogurt.

€14   

Ριζότο "γαμοπίλαφο" με κροκέτα από ζυγούρι Κρήτης και γιαούρτι πρόβειο.

Squid with fennel pesto, zucchini strings and tomato confit.

€18     

Σουπιά με πέστο μάραθου, σπαγγέτι κολοκυθιού και ντοματίνια κονφί.

***Octopus carpaccio with sour grape and mint dressing, grated bottarga, rock samphire and ouzo gel.**

€21  

*Χταπόδι καρπάτσιο με ντρέσινγκ αγουρίδας και δυόσμου, τρίμμα αυγοτάραχο Μεσολογίου, σπαράγγι θαλάσσης και τζελ ούζο.

Supplement for HB Bases

7.5 euro | **15 euro | *28 euro | ****Lobster & Catch of the day listed price*

ALLERGENS - ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ



Lactose
Λακτόζη



Gluten
Γλουτένη



Sulphur
Θείο



Shellfish
Οστρακοειδή



Egg
Αυγό



Nuts
Ξηροί καρποί



Celery
Σέλερι



Mustard
Μουστάρδα



Soy
Σόγια



Sesame
Σουσάμι

ARGO DINNER MENU

Allergens
Αλλεργιογόνα

Cured mackerel with Sultanina grapes, lime, lemon verbena and fennel purée.

Ημίπαστος κολιός με σταφύλι Σουλτανίνα, λάιμ, λουίζα και πουρέ φινόκιο.

€17

***Tuna confit flavoured with tajin, served with cucumber, seaweed and chili mayonnaise.**

*Τόνος κονφί αρωματισμένος με tajin, αγγούρι, φύκια και μαγιονέζα τσίλι.

€22

***Seafood kebab in lamb suet with Greek lettuce cream and mint.**

*Κεμπάπ θαλασσινών σε μπόλια αρνιού με κρέμα ελληνικού μαρουλιού και δυόσμο.

€20

Fried pie with wild greens, Cretan "xinomyzihtra" and "Xigalo Sitias" buttermilk.

Τηγανητή χορτόπιτα με ξινομυζήθρα Κρήτης και Ξύγαλο Σητείας.

€11

Meat pie with local lamb and cream cheese.

Ανοιχτή κρεατόπιτα με ντόπιο αρνάκι και κρέμα κεφαλοτύρι.

€14

PASTA - ΖΥΜΑΡΙΚΑ

***Homemade ravioli with shrimp, aromatic herbs, shellfish sauce and basil emulsion.**

*Ρραβιόλι χειροποίητο με γαρίδες, αρωματικά βότανα, λεμόνι, σάλτσα οστρακοειδών και γαλάκτωμα βασιλικού.

€20

*****Linguine with lobster, ouzo, tomatoes and lobster broth.**

***Αστακομακαρονάδα με λινγκουίνι, ούζο, ντομάτα και ζωμό αστακού

€49

SEAFOOD - ΨΑΡΙ

Sauteed seabass with local artichokes, wild greens, and fennel sauce.

Λαβράκι με αγκινάρες Κρήτης, χόρτα εποχής και σάλτσα μάραθου.

€25

****Seabream with lemongrass flavoured carrot cream and saffron fish sauce.**

**Φαγκρί με κρέμα καρότου αρωματισμένη με λέμονγκρας και σάλτσα κακαβιάς με σαφράν.

€26

******Fresh fish in salt crust with Cretan herbs/ Lobster, please order in advance.**

****Ψάρι σε κρούστα αλατιού με Κρητικά αρωματικά βότανα/ Αστακός φρέσκος, κατόπιν παραγγελίας.

€85/kg

Supplement for HB Bases

*7.5 euro | **15 euro | ***28 euro | ****Lobster & Catch of the day listed price

ALLERGENS - ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

Lactose Λακτόζη	Gluten Γλουτένη	Sulphur Θείο	Shellfish Οστρακοειδή	Egg Αυγό	Nuts Ξηροί καρποί	Celery Σέλερι	Mustard Μουστάρδα	Soy Σόγια	Sesame Σουσάμι

ARGO DINNER MENU

MEAT - ΚΡΕΑΣ

Allergens
Αλλεργιογόνα

Cretan "skioufichta" pasta with rooster, a mix of spices and local "anthotyro" dry goat's cheese.

€23   

Πασιτοσάδα πετεινού Ρέθυμνου με σκιουφιχτά ζυμαρικά, σπετσειερικό και καψαλισμένο ανθότυρο Κρήτης.

Braised black pork cheeks with smoked eggplant puree and garlic foam.

€26    

Σιγομαγειρεμένα μάγουλα ελληνικού μαύρου χοίρου με καπνιστό πουρέ μελιτζάνας, πετιμέζι και αφρό σκόρδου.

Dolmades with Kritsa lamb, vine leaves, sour groats and "avgolemono" sauce.

€26   

Ντολμαδάκια με αρνάκι Κριτσάς, αμπελόφυλλο, ξινόχονδρο και κρέμα αυγολέμονο.

****Veal with caramelized onion puree and a Cretan red wine sauce with beetroot juice.**

€30   

**Μοσχάρι με κρέμα από καραμελωμένα κρεμμύδια και σάλτσα κόκκινου Κρητικού κρασιού με χυμό παντζάρι.

VEGETARIAN - ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ

Soufflé with porcini mushrooms and "Graviera" cheese.

€19   

Σουφλέ γραβιέρας με μανιτάρια porcini.

Wild greens with Cretan sour groats, "katsohiri" goat's cheese and garlic foam.

€18   

Χόρτα εποχής με ξινόχονδρο Κρήτης, αφρό σκόρδου και τυρί κατσοχίρι.


Supplement for HB Bases

*7.5 euro | **15 euro | ***28 euro | ****Lobster & Catch of the day listed price

ALLERGENS - ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ


Lactose
Λακτόζη


Gluten
Γλουτένη


Sulphur
Θείο


Shellfish
Οστρακοειδή


Egg
Αυγό


Nuts
Ξηροί καρποί


Celery
Σέλερι


Mustard
Μουστάρδα


Soy
Σόγια


Sesame
Σουσάμι

ARGO DINNER MENU

DESSERTS - ΕΠΙΔΟΡΡΙΑ

Allergens
Αλλεργιογόνα

Coffee cream with a cognac crème anglaise, hazelnut and bitter chocolate mousse.

€14   


Κρέμα καφέ με κρεμ ανγκλεζ, κονιάκ, φουντούκι και μους πικρής σοκολάτας.

Chocolate sphere with forest fruit mousse, rosemary crumble and salted caramel sauce.

€15    

Σφαίρα σοκολάτας με μους από φρούτα του δάσους, κραμπλ δεντρολίβανου και σάλτσα αλατισμένης καραμέλας.

"Ravani" semolina cake with "kaimaki" rose water flavoured ice cream.

€12   

Ρεβανί με παγωτό καϊμάκι.

Ice cream and sorbet of your choice (per scoop).

€4   

Παγωτό και σορμπέ επιλογής (ανά μπάλα).

*Selection of fine Greek cheeses.

€17  

*Ποικιλία από εκλεκτά ελληνικά τυριά.

Seasonal fresh fruits.











€12

Φρούτα εποχής.

Supplement for HB Bases

*7.5 euro | **15 euro | ***28 euro | ****Lobster & Catch of the day listed price

ALLERGENS - ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

         
Lactose Gluten Sulphur Shellfish Egg Nuts Celery Mustard Soy Sesame
Λακτόζη Γλουτένη Θείο Οστρακοειδή Αυγό Ξηροί καρποί Σέλερι Μουστάρδα Σόγια Σουσάμι

The menu prices include the Municipal Tax & VAT. Person in charge in case of market inspection: Michalis Tzirvelakis. The client is not obliged to pay if the Receipt or Invoice has not been provided to them by the restaurant.