

A R G O
D I N N E R
M E N U

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

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

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

Allergens
Αλλεργιογόνα

€15 

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

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

€13 

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

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

€14 

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

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

€16 

STARTERS - ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Soup of the day.

Σούπα ημέρας.

€9 

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

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

€14 

Squid with fennel pesto, zucchini strings and tomato confit.

Σουπιά με πέστο μάραθου, σπαγγέτι κολοκυθιού και ντοματίνια κονφί.

€18 

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

*Χταπόδι καρπάτσιο με ντρέσινγκ αγουρίδας και δυόσμου, τρίμα αυγοτάραχο Μεσολογγίου, σπαράγγι θαλάσσης και τζελ ούζο.

€21 

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

Cured mackerel with Sultanina grapes, lime, lemon verbena and fennel purée.
Ημίπαστος κολιός με σταφύλι Σουλτανίνα, λάιμ, λουίζα και πουρέ φινόκιο.

*Tuna confit flavoured with tajin, served with cucumber, seaweed and chili mayonnaise.
*Τόνος κονφί αρωματισμένος με tajin, αγγούρι, φύκια και μαγιονέζα τσίλι.

***Seafood kebab in lamb suet with Greek lettuce cream and mint.**
***Κεμπάπ θαλασσινών σε μπόλια αρνιού με κρέμα ελληνικού μαρουλιού και δυόσμο.**

Fried pie with wild greens, Cretan “xinomyzihtra” and “Xigalo Sitias” buttermilk.
Τηγανητή χορτόπιτα με ξινομυζήθρα Κρήτης και Ξύγαλο Σητείας.

Meat pie with local lamb and cream cheese.
Ανοιχτή κρεατόπιτα με ντόπιο αρνάκι και κρέμα κεφαλοτύρι.

PASTA - ZYMAPIKA

***Homemade ravioli with shrimp, aromatic herbs, shellfish sauce and basil emulsion.**
***ΡΡαβιόλι χειροποίητο με γαρίδες, αρωματικά βότανα, λεμόνι, σάλτσα οστρακοκειδών και γαλάκτωμα βασιλικού.**

***Linguine with lobster, ouzo, tomatoes and lobster broth.
***Αστακούμακαρονάρδα με λινγκουίνι, ουζό, ντομάτα και ψημένο αστακού

SEAFOOD - ΨΑΡΙ

Sautéed seabass with local artichokes, wild greens, and fennel sauce.
Λαβιοάκι με αγκυλάρια Κούτσου, χόρτα εποχής και σάλτσα μάροφθου.

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

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

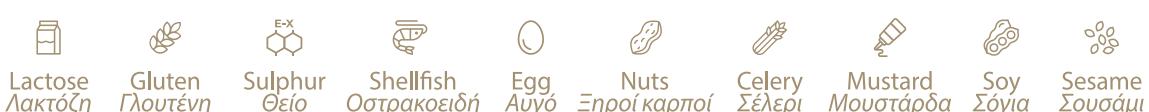
****Fresh fish in salt crust with Cretan herbs/ Lobster, please order in advance.

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

Supplement for HR Bases

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

ALLERGENS - ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ



ARGO DINNER MENU

MEAT - ΚΡΕΑΣ

Allergens
Αλλεργιογόνα

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

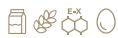
€23



Παστιτσάδα πετεινού Ρέθυμνου με σκιουφιχτά ζυμαρικά, σπετσιερικό 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 κατσοχοίρι.

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 - ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

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 καιμάκι.

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.*