
























Argonaut

antipasti

Appetizers / Ορεκτικά / Закуски

	€
 Uovo in crosta di pane, fonduta di mozzarella affumicata, bottarga e asparagi   Egg in bread crust with smoked mozzarella fondue, bottarga and asparagus Αυγό σε κρούστα ψωμιού με καπνιστή μοτσαρέλα, αυγοτάραχο και σπαράγγια Яйцо в корке хлеба с копченной моцареллой, красной икрой и спаржей	18,00
 Tavolozza di affettati   The classic Italian cold cuts, with prosciutto, speck, mortadella & parmezan Τα κλασικά ιταλικά αλλαντικά, με προσούτο, σπέκ, μορταδέλα και παρμεζάνα Классические итальянские колбасные изделия, с прошутто, спек, мортаделла и пармезан	21,00
 Tartare di manzo, coulis di rucola, e crema di uovo al parmigiano  Beef Tartar with coulis of rucola and eggs cream and parmezan Μοσχάρι Ταρτάρ με ρόκα και κρέμα από αυγό και παρμεζάνα Теленок Тартар с руккола и сливками из яиц и пармезаны	22,00
 Cannolo di tonno con maionese allo zafferano, e coulis di erbe   Tuna Cannolo with saffron mayonaise and herbs coulis Τόνος "Cannolo" με μαγιονέζα σαφράν και αρωματικά Тунец "Cannolo" с майонезом саффрон и душистости	24,00
 Frisa pugliese con insalata di polpo* e patate alla tarantina  Octopus* salad "alla tarantina" on crispy bread Χταπόδι Σαλάτα "Alla tarantina" σε τραγανό ψωμί Салат из осьминога "Alla tarantina" в хрустящем хлебе	22,00
 Crocchette di baccalà mantecato servito con maionese di Nduja e ricci di mare   Cod fish Croquette served with mayonaise of Nduja and sea urchin Κροκέτες μπακαλιάρου σερβιρισμένες με μαγιονέζα Nduja και αχινό Шарики трески, сервируются с майонезом Nduja и морским ежом	19,00

Signature Dishes

 Riccio di crostacei, latte di burrata, e salsa di crostacei   Crunchy tartar of Crustaceans with burrata creme and bisque sauce Τραγανό τартάρ οστρακοειδών με κρέμα burrata και σάλτσα μπίσκ Нежное тартар моллюсков с кремом burrata и соусом из раков	27,00
 Zuppa di pesce alla toscana  Tuscany fresh fish soup Παραδοσιακή ψαρόσουπα Τοσκάνης Традиционный Тосканский рыбный суп	27,00
















FOR 3 COURSES H.B

 = INCLUDED  = 50% DISCOUNT







 CONTAINS GLUTEN  CONTAINS LACTOSE

le paste fatte da noi

Homemade pasta - Τα φρεσκα ζυμαρικά – Сделанные нами макароны

	€
 Pappardelle con crema di peperoni, pesto di erbe, e salsa al Caprino   Pappardelle with red bell pepper cream, pesto of herbs and goat cheese fondue Παπαρδέλες με κρέμα κόκκινης πιπερίας, πέστο από βότανα και κατσικίσιο τυρί Папарделли с красным перцем, травяным соусом песто и козьим сыром	24,00
 Raviolo di coniglio e scarola al burro e alici e fiori di zucca fritti   Ravioli with Rabbit, anchovies and fried zucchini flower Ραβιόλι με κουνέλι, αντσούγιες και τηγανιτό κολοκυθοανθό Равиоли с зайцем, анчоусами и жареными цуккини цветы	27,00
 Gnocchi di ricotta in osmosi in salsa di pomodorini e basilico   Gnocchi of ricotta in osmosis with cherry tomato and basil sauce Νιόκι ρικότα σε ώσμωση με τοματίνια και σάλτσα βασιλικού Сквош Ньокки в осмосе с помидорами и соусом из базилика	27,00
 Paccheri al sugo di scorfano, finocchietto e pistacchi  Paccheri Pasta with scorpion fish, fennel and pistachio Paccheri Πάστα με ψάρι σκορπίνα, φινόκιο και φιστίκι Paccheri паста с рыбой скорпион, фенхель и фисташки	27,00
 Risotto alla Milanese con capperi e taleggio  Risotto "Alla Milanese" with cappers and Taleggio cheese Ριζότο "αλα Μιλανέζε" με κάπαρη και τυρί Ταλέτζιο Ризотто "alla Milanese" с каперсами и сыром Taleggio	24,00
 Linguine alle vongole al profumo di limone giallo su crema di melanzana affumicata  Linguine with Vongole on smoked aubergine creme Λιγκουίνι με βόνγκολε σε κρέμα καπνιστής μελιτζάνας Лингвини с вонголе в креме копченного баклажана	27,00

Signature Dishes

 Spaghetti quadrati al nero di seppia con ricci di mare e asparagi  Homemade squared spaghetti black ink with sea urchin and asparagus Μαύρο τετράγωνο σπαγγέτι με αχινό και σπαράγγια Черные квадратные спагетти с морским ежом и спаржей	28,00
 Risotto cacio e pepe con ostrica e pistacchi  Risotto "Cacio e Pepe" with Oysters and pistachio Ριζότο "Cacio e Pepe" με στρείδια και φιστίκι Ризотто "Cacio e Pepe" с устрицами и фисташками	30,00
 Linguine all'aragosta*  Linguini with lobster* Λιγκουίνι με αστακό Лингвини с лобстером	per 100 gr. 10,00

FOR 3 COURSES H.B

 = INCLUDED  = 50% DISCOUNT

 CONTAINS GLUTEN  CONTAINS LACTOSE

i secondi Piatti

The main course / Κυρίως Πιάτα / Главные блюда

CON CARNE / MEAT / ΚΡΕΑΣ / МЯСО

€

- ✓ **Costolette di agnello* ai carciofi con salsa alla bottarga** (G) (L) **33.00**
Lamb Chops* with artichokes and Bottarga sauce
Παιδάκια* με αγκινάρες "αλα Ρομάνα" και σάλτσα αυγοτάραχο
Ребра с артишоком "Ala Romana", и соусом красной икры
- ✓ **Filetto di maiale alla milanese con verdure di stagione, patata e mostarda di pomodoro** (G) **34.00**
Pork Fillet "Alla Milanese" with vegetables, crispy potatoes and tomato chutney
Χοιρινό φιλέτο "αλα Μιλανέζε" με λαχανικά, τραγανές πατάτες και τσάτνει τομάτας
Филе свинины "алла Миланезе" с овощами, жареной картошкой, и помидорами чатни
- ✓ **Ossobuco* in terrina con polenta estiva e salsa gremolada** (L) **34.00**
Osso buco* with summer polenta and "gremolada" sauce
Оσομπούκο* με καλοκαιρινή πολέντα και σάλτσα "gremolada"
Особуко с летним полента и соусом "Gremolada"

Signature Dishes

- **Filetto di manzo con fiori di zucca menta e pecorino e purea di barbabietola all'arancia** (L) **36.00**
Beef Fillet with zucchini flower, shallots, pecorino and beetroot puree
Μοσχαρίσιο φιλέτο με κολοκυθοανθούς, κρεμύδι, πεκορίνο τυρί και σάλτσα παντζαριού
Филе говядины с цуккини цветы, луком, с сыром пекорино и соусом свеклы

CON PESCE / FISH / ΨΑΡΙ / РЫБА

- ✓ **Filetto di pesce del giorno con caponata di melanzana caramellata e acqua di pomodoro** **35.00**
Fish of the day with caramelized aubergine "Caponata" and tomato water
Ψάρι ημέρας με καραμελωμένες μελιτζάνες και νερό τομάτας
Рыба дня с карамелизированными баклажанами и соком помидор
- ✓ **Filetto di triglia con crema di carciofi alla romana e bottarga di muggine** (G) (L) **33.00**
Red mullet fillet with artichoke mousse and bottarga
Μπαρμπούνι φιλέτο με μούς αγκινάρας και αυγοτάραχο
Филе кефаль с муссом артишока и красной икрой
- ✓ **Merluzzo in olio cottura a 70°C con insalatina di rinforzo** **36.00**
Fresh codfish cooked in olive oil at 70°C with red pepper cream, sweet and sour cauliflower and anchovies
Φρέσκος βακαλάος μαγειρεμένος στον ατμό σε ελαιόλαδο σε 70°C, με κρέμα κόκκινης πιπεριάς, γλυκόξινο κουνουπίδι και αντζούγιες
Свежая треска, приготовленная на пару с оливковым маслом, на 70°C, с кремом красного перца, сладко-кислая цветная капуста и анчоусы

Signature Dishes

- **Pesce fresco al forno, griglia o sale** *per 100 gr.* **10,00**
Fresh Catch of the day Baked, Grilled or in salt Crust
Φρέσκο Ψάρι στο φούρνο, στη σχάρα ή σε κρούστα Αλατιού
Свежая рыба в духовке, на гриле, или на соленой корочке
- **Tonno speziato al cannonau con cipolle al vermentino** **37.00**
Spicy tuna with red wine and onions
Πικάντικός Τόνος με κρεμμύδι και σάλτσα κόκκινου κρασί
Пикантный тунец с луком и соусом красного вина

FOR 3 COURSES H.B

✓ = INCLUDED ○ = 50% DISCOUNT

(G) CONTAINS GLUTEN (L) CONTAINS LACTOSE

Οι παραπάνω τιμές είναι σε ευρώ (€)
All above prices are in Euro (€)

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανιτά εδέσματα
All foods are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sun flower oil for any fried meals.

*Στις ανωτέρω παρασκευές χρησιμοποιούνται και φρέσκο κατεψυγμένες ύλες
*All the above dishes also contain freshly frozen ingredients

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις
Services 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

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

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










Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΑ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)

a

Dessert

i dolci





The desserts / Τα επιδόρπια / Дессерты

-  **Meringue con frutti di bosco, pistacchi e scaglie di cioccolato**  **14.00**
Meringue with red fruits, pistachio and chocolate flakes
Pavlova με κόκκινα φρούτα, φιστίκι και flakes σοκολάτας
Павлова с красными фруктами, фисташками и шоколадными хлопьями
-  **Mousse al mascarpone e pesca, con basilico e menta**   **15.00**
Peach and Mascarpone mousse with basil and mint
Μους Μασκαρπόνε με ροδάκινο, βασιλικό και μέντα
Персиковый Mascarpone Mousse с базиликом и мятой
-  **Ricotta e pera al pepe rosa**  **14.00**
Pear and Ricotta cream with pink pepper
Αχλάδι με Ricotta κρέμα και ροζ πιπέρι
Ricotta с грушей и розовым перцем
-  **Frutta o gelati**  **12.00**
Fruits or Ice-creams
Φρούτα ή Παγωτό
Фрукты и мороженное

FOR 3 COURSES H.B

 = INCLUDED  = 50% DISCOUNT

Signature Dishes

-  **Delizia al limone**  **16.00**
Lemon Delight
Γλυκό λεμονιού
Лимонный восторг
- Caprese con gelato allo zabaione** **16.00**
 **e crumble alla mandorla** 
Chocolate "Caprese" Cake with ice cream sabayon
and almond crumble
Κέικ σοκολάτας "Caprese" με παγωτό sabayon
και θρυμματισμένο αμύγδαλο
Шоколадный кейк "Caprese" с мороженым sabayon
и измельченным миндалем

