



Argonaut

Q

antipasti

Appetizers / Ορεκτικά / Закуски

- ✓ **Tavolozza di affetati** **G** **18.00 €**
The classic Italian cold cuts, with prosciutto, speck, mortadella & parmesan
Κλασικά ιταλικά αλλαντικά με προσούτο, σπεκ, μορταδέλα και παρμεζάνα
Класическое итальянское ассорти с прошуто, шпиком, мортаделой и сыром пармезаном
- ✓ **Crema di zucchini con ricotta calda, cipollotti e pomodorini caramellati** **G L** **19.00 €**
Zucchini cream with warm ricotta, fresh onions and caramelized fresh cherry tomatoes
Ζεστή ρικότα με κρέμα από κολοκύθια, φρέσκο κρεμμύδι και καραμελωμένα τοματίνια
Горячая риккота с кремом из цуккини, зеленым луком, карамелизованными помидорами черри
- ✓ **Cannolo croccante alle melanzane, fonduta di pomodoro profumata al timo e fiocchi di mozzarella di bufala** **G L V** **20.00 €**
Crunchy Cannolo with aubergines, flavored fresh tomato with orange & thyme sauce and buffalo Mozzarella.
Τραγανό κανόλο με μελιτζάνα, σάλτσα τομάτας αρωματισμένη με πορτοκάλι και θυμάρι και Bufala μοτσαρέλα.
Хрустящее каноло с баклажанами, томатный соус с ароматом апельсина и тимьяна.
- ✓ **Panzanella e polipo* insalata di pomodorini misti, pane croccante, verdure di stagione con polipo dei nostri mari e burrata** **L** **20.00 €**
Panzarella salad with octopus*, mixed cherry tomatoes, crunchy bread with seasonal vegetables and burrata.
Σαλάτα «panzanella» με χταπόδι*, πολύχρωμα τοματίνια, τραγανό ψωμί και λαχανικά εποχής και burrata.
Салат «Панцанелла» с осминогом*, цветными помидорами черри, хрустящим хлебом, гурратой и сезонными овощами.
- ✓ **Carpaccio di manzo* con crema di cipolle cotte al sale grosso e maionese ai ricci di mare** **L** **24.00 €**
Beef Carpaccio* with salted onions cream and fresh sea urchin mayonnaise.
Μοσχαρίσιο καρπάτσιο* με κρέμα από κρεμμύδια ψημένα στο αλάτι και μαγιονέζα αχινοῦ.
Говяжий тартар* из лука запеченного в соли и майонез из морского ежа.

Signature Dishes

- **Capesante* arrostita con caviale di birra, marmellata di limoni e mousse di finocchio** **26.00 €**
Grilled scallops* with beer caviar, lemon marmalade and fennel mousse.
Χτένια* ψητά με χαβιάρι από μπύρα, μαρμελάδα λεμονιού και μους από φινόκιο.
Гребешки* приготовленные с пивной икрой, лимонный джем и мусс из фенхеля.
- **Tartare di pesce del giorno con zucchini, zenzero, lime e centrifuga di cetrioli e coriandolo** **26.00 €**
Fresh fish tartar with zucchini, ginger, lime and cucumber–coriander juice.
Ταρτάρ από ψάρι ημέρας με κολοκύθια, τζίντζερ, λάιμ και χυμό από αγγούρι και κόλιανδρο.
Тартар из рыбы дня с цуккини, имбирем, лаймом, соком из огурца и кориандра.

FOR 3 COURSES H.B

✓ = INCLUDED ○ = 50% DISCOUNT

G CONTAINS GLUTEN **L** CONTAINS LACTOSE **V** VEGETARIAN

Zuppe

Soups - Σούπες - Суп

Zuppetta di cocco e lemongrass con quinoa e bacche di goji bery

22.00 €

Coconut - lemongrass Soup with Quinoa and goji Berry.

Σούπα καρύδας με lemongrass, κινόα και Gogi berry.

Кокосовый суп с лемонграссом, киноа и годжи ягодами.

Zuppa di pesce spinato alla mediterranea o toscana

26.00 €











Mediterranean Fish soup.

Ψαρόσουπα της Μεσογείου.









Средиземноморский рыбный суп.

Le paste fate da noi

The pasta made by us - Τα ζυμαρικά φτιάχνονται από εμάς - Паста, приготовленная нами

- ✓ **Papardelle con funghi porcini, zucchine e fonduta di taleggio**    24.00 €
Fresh papardelle with porcini mushrooms, zucchini and taleggio cheese fondue.
Φρέσκες παπαρδέλες με μανιτάρια πορτσίνι, κολοκυθάκια και φοντού από τυρί Taleggio.
Свежие папарделес с грибами порчини, цукини и сырное фондю «Taleggio».
- ✓ **Spaghetti alla carbonara e crema di tartufo**   26.00 €
Spaghetti Carbonara with truffle cream.
Σπαγγέτι καρμπονάρα με κρέμα τρούφας.
Спагетти карбонара с трюфельным кремом.
- ✓ **Paccheri con ragù di coniglio e verdure e olive**  24.00 €
Paccheri with rabbit ragu, fresh vegetables and olives.
Paccheri με κουνέλι ραγού, λαχανικά και ελιές.
Паста пачери с рагу из кролика, овощами и оливками.
- ✓ **Spaghetti aglio, olio e peperoncino con tartare di scampi**  28.00 €
Spaghetti "Aglio e Olio" with garlic, spicy peppers and cray fish tartar.
Σπαγγέτι με λάδι, σκόρδο και καυτερή πιπεριά, με τартάρ από караβίδα.
Спагетти с оливковым маслом, чесноком и острым перцем и тартар из лангуста.
- ✓ **Risotto all'acqua di pomodoro con mozzarella di bufala, capperi e olive**   24.00 €
Risotto with tomato water, buffalo mozzarella, capers and olives.
Ριζότο με νερό τομάτας, μοτσαρέλα buffalo, κάπαρη και ελιές.
Ризотто на томатное «воде», моцарелла «Буффало», каперсы и оливки.
- ✓ **Spaghetti chitarra alle vongole* con bottarga di muggine e spuma di prezzemolo**  26.00 €
Spaghetti alla chitarra with vongole*, bottarga and parsley mousse.
Σπαγγέτι Chitarra με βόνγκολε*, αυγοτάραχο και μους από μαϊντανό.
Спагетти Читарра с вонголе*, боттарга(прессованная сушеная икра) и мусс из петрушки.

Signature Dishes

-  **Ravioli del "Plin" ai formaggi con ragù di funghi misti**    24.00 €
Fresh Ravioli «Plin» stuffed with mixed cheeses and mushrooms ragu.
Φρέσκο Ραβιόλι «Plin» γεμιστό με ανάμειχτα τυριά σε ραγού από μανιτάρια.
Свежие равиоли «Plin» фаршированные сырами и грибным рагу.
-  **Risotto con crema di peperoni rossi, coda di rospo, guanciaie croccante e polvere di liquirizia**  27.00 €
Risotto with red pepper, monkfish, crunchy guanchiale and licorice powder.
Ριζότο με κρέμα κόκκινης πιπεριάς, ψάρι πεσκανδρίτσα, τραγανό χοιρινό «Guanciaie» και πούδρα γλυκόριζας.
Ризотто с кремом из сладкого красного перца, рыба морской черт, хрустящие свиные «Гуанчиале».
-  **Spaghetti all' aragosta***  Per 100 gr 12.00 €
Fresh Lobster* spaghetti.
Σπαγγέτι με αστακό*.
Спагетти с омаром*.

FOR 3 COURSES H.B

 = INCLUDED  = 50% DISCOUNT

 CONTAINS GLUTEN  CONTAINS LACTOSE  VEGETARIAN

i secondi Piatti

The main course / Κυρίως Πιάτα / Главные блюда

CON CARNE / MEAT / ΚΡΕΑΣ / МЯСО

- ✓ **Guancia di manzo brasata con purè di patate all'olio d'oliva** 34.00 €
Brasato beef Cheeks with potato puree and olive oil.
Μάγουλο από μοσχάρι «Brasato» με πουρέ πατάτας και ελαιόλαδο.
Щека теленка «Brasato» с картофельным пюре и оливковым маслом.
- ✓ **Petto di pollo farcito all'uovo, ricotta e tartufo con spinaci all'aglio e pancetta** L 29.00 €
Chicken breast stuffed with ricotta, egg and truffle with garlic, spinach and pancetta.
Στήθος κοτόπουλο γεμιστό με τυρί ρικότα, κρόκος αυγού και τρούφας, σερβιρισμένο με σπανάκι.
Куриная грудка фаршированная сыром риккота, яичный желток и трюфель.
- ✓ **Costolette d'agnello* impanate alla veneta con caponatina di verdure** G 32.00 €
Lamb* cutlets marinated with nuts, fresh vegetables caponatina and aromatic herbs.
Παϊδάκια* μαριναρισμένα με φιστίκια, μυρωδικά με καπονάτα λαχανικών.
Бараньи* ребрышки маринованные с фисташками, ароматные травы с овощной капонатой.

Signature Dishes

- **Tagliata di manzo angus con cipolline brasate e salsa al gorgonzola** L 39.00 €
Rib Eye Angus Tagliata with braised onions and gorgonzola sauce.
Ταλιάτα από Rib Eye angus με κρεμμυδάκια μπρεζέ και σάλτσα γκοργκοντζόλα.
Говяжья Rib Eye талиата с тушеным луком и сырным соусом из гарганзолы.

CON PESCE / FISH / ΨΑΡΙ / РЫБА

- ✓ **Ricciola in olio cottura alla temperatura di 70°C con finocchi brasati e fondente di porri** L 34.00 €
Fresh amberjack fish cooked in olive oil @ 70°C with leeks cream and braized fennel.
Φρέσκο μαγιάτικο μαγειρεμένο στον ατμό σε ελαιόλαδο στους 70°C με κρέμα πράσου και φοινόκιο μπρεζέ.
Свежая коронада приготовленная в оливковом масле на пару при 70°C с кремом из лука-порей и тушеным фенхелем.
- ✓ **Filettini di orata e prosciutto crudo con cous cous di verdure in salsa alla livornese** G 32.00 €
Fresh Sea bream fillet with prosciutto fresh vegetables cous cous red sauce Livornese.
Φιλέτο τσιπούρας με проσούτο, κους κους με λαχανικά σε κόκκινη σάλτσα Λιβορνέζε.
Филе дорадо с прошуто, кускус с овощами в томатном соусе.
- ✓ **Filetto di dentice in guazzetto di frutti di mare, crema allo scalogno e asparagi** L 36.00 €
Fresh Dentex fillet in stew seafood, shallot cream and fresh asparagus.
Φιλέτο συναγρίδας σε σούπα από οστρακοειδή, κρέμα κockάρια και φρέσκια σπαράγγια.
Филе синагриды в супе из моллюсков, луковый крем и свежая спаржа.

Signature Dishes

- **Tonno rosso del mediterraneo in crosta di semi di papavero, con crema di patate alla vaniglia e spinaci all'aglio** 36.00 €
Mediterranean Fresh red Tuna in poppy seeds crust, potato cream flavored with vanilla and sauteed spinach.
Φρέσκοκός τόνος μεσογείου σε κρούστα από παπαρουνόσπορο, κρέμα πατάτας με άρωμα βανίλιας και σπανάκι σοτέ.
Свежий средиземноморский тунец в маковой панировке, картофельный крем с ароматом ванили.
- **Pesce fresco del giorno al forno, alla griglia o in crosta di sale** Per 100gr 10.00
Fresh Catch of the day, Baked, Grilled or in salt Crust.
Φρέσκο ψάρι ημέρας στο φούρνο, στη σχάρα ή σε κρούστα αλατιού.
Свежая рыба дня приготовленная в духовке, на гриле или запеченная в соли (на Ваш Выбор).

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

✓ **Carpaccio d'ananas, panna cotta al cocco e cremoso al lampone** (G) (L) 14.00 €

Pineapple Carpaccio, coconut pannacotta and blackberry mousse.
Καρπάτσιο Ανανά, πανακότα καρύδας και μους βατόμουρο.
Ананасовое карпачо, кокосовая панакота и ежевичный мусс.

✓ **Tiramisù con cuore di cioccolato** (G) (L) 14.00 €

Chocolate Tiramisu.
Τιραμισού με καρδιά σοκολάτας.
Тирамису с шоколадной сердцевинкой.

✓ **Gelati e frutta fresca** (G) (L) (V) 12.00 €

Selezione di gelato.
Επιλογή παγωτού.
Выбор мороженого.

✓ **Delizie al limone** (G) (L) 14.00 €

Lemon delight.
Γλυκό λεμονιού.
«Сладкий лимон» - лимонный пудинг.

FOR 3 COURSES H.B.

✓ = INCLUDED (O) = 50% DISCOUNT

Signature Dishes

(O) **Fondente al caffè e cioccolato, babà al rum e gelato al cardamomo** (G) (L) 18.00 €

Chocolate coffee fondant, rum baba and cardamon ice cream.
Φοντάν με σοκολάτα και καφέ, μπαμπάδες με ρούμι κα παγωτό με άρωμα κάρδαμο.
Шоколадно-кофейный фондан, ромовая бабаи мороженное с ароматом кардамона.

(O) **Crema bruciata allo zafferano con sorbetto al cacao** (L) 16.00 €

Crème Brulee with saffron and cocoa sorbet.
Κρέμα μπρουλέ με σαφράν και σορμπέ κακάο.
Крем-брюле с шафраном и какао сорбет.

(G) CONTAINS GLUTEN (L) CONTAINS LACTOSE (V) VEGETERIAN

