



ARAGOSTA

BEACH CLUB



MENU

Bread || Ψωμί   upon request

Handcrafted Bread served with marinated olives and extra virgin olive oil

Χειροποίητο Ψωμί σερβίρεται με μαριναρισμένες ελιές και ελαιόλαδο

5

SPREADS || ΑΛΟΙΦΕΣ

Tzatziki || Τζατζίκι  

8

Fava || Φάβα  

8

Spicy Feta Dip || Τυροκαυτερή   upon request

8

Fish-Roe || Ταραμάς 

9

Greek Salad || Ελληνική Σαλάτα   upon request 

15

Tomato, cucumber, peppers, onion, olives, caper leaves, zaatar, extra virgin olive oil, feta cheese, fresh oregano

Τομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, καπαρόφυλλα, ζαατάρ, Ε. Π. ελαιόλαδο, φέτα, φρέσκια ρίγανη

Buratta Salad || Σαλάτα Μπουράτα 

16

Fresh cherry tomatoes, basil pesto, carob rusks, seasonal fruit, basil

Φρέσκα τοματίνια, πέστο βασιλικού, παξιμάδια χαρουπιού, φρούτο εποχής, βασιλικός

Roasted Beetroots || Ψητά παντζάρια   upon request 

15

Goat cheese cream, hazelnuts, orange, soya vinaigrette

Κρέμα καταικίσιου τυριού, φουντούκια, πορτοκάλι και βινεγκρέτ σόγιας

Green salad || Πράσινη σαλάτα  

16

French, arugula, "pasteli", fig salad, honey vinaigrette, grilled "mastelo" cheese

Γαλλική, ροκα, παστέλι, συκομαίδα, βινεγκρέτ μελιού, μαστέλο ψητό

RAW BAR || ΩΜΑ

Beef "Wellington" Tartare || Ταρτάρ Μοσχάρι Wellington

23

Greek beef fillet, puff pastry, mushroom duxelles, Dijon, smoked mayo, pickled cucumber, red onion

Φιλέτο ελληνικής μοσχίδας, σφολιάτα, duxelles μανιτάρι, Dijon, καπνιστή μαγιονέζα, αγγουράκι τουρσί, κόκκινο κρεμμύδι

Tuna Tartare || Ταρτάρ Τόνου 

21

Ponzu, tomato, onion, mango, edamame beans, mixed sesame, shichimi, chili, harissa

Ρονζου, τομάτα, κρεμμύδι, μάνγκο, φασόλια ενταμάμε, μιξ σουσάμι, σιτσίμι, τσίλι, χαρίσα

Ceviche of the Day || Ψάρι ημέρας "Ceviche" 

23

Ceviche juice, coriander, onion, capers, sesame, citrus fillets, chili oil

Σεβίτσο κυμός, κόλιανδρος, κρεμμύδι, κάπαρη, σουσάμι, φιλέτα εσπεριδοειδών, λάδι τσίλι

Squid || Καλαμάρι  upon request

19

Smoked tomato, salado, lemon, basil, bottarga, marinated panko

Καπνιστή τομάτα, σαλάδο, λεμόνι, βασιλικός, αυγοτάραχο, αρωματικό πάνκο

Semi Cured Mackerel || Κολιός Ημίπαστος  upon request

18

"Savoro", fava bean purée, aromatic panko | Ζυμός σαβόρο, φάβα, αρωματικό πάνκο

Cauliflower Steak || Steak κουνουπίδι  

16

Cauliflower-spinach cream, fennel foam, almonds, coconut milk

Κρέμα κουνουπίδι-σπανάκι, αφρός μάραθου, αμύγδαλα, γάλα καρύδας

Briam || Μπριάμ 

17

Smoked eggplant, mushrooms, fennel foam | Καπνιστή μελιτζάνα, μανιτάρια και αφρός μάραθου

Octopus "Stifado" || Χταπόδι στιφάδο

21

Potato salad, orange, Corfiot pepper sauce, sumac

Πατατοσαλάτα, πορτοκάλι, σάλτσα πιπεριάς Κέρκυρας και σουμάκ

Pappardelle Παπαρδέλες   upon request	29
with fresh truffle με φρέσκια τρούφα	
Spaghetti alla Chitarra Spaghetti alla Chitarra  upon request	29
Sea urchin, bottarga, vanilla Αχινός, αυγοτάραχο και βανίλια	
Shrimp "Youvetsi" Γιουβέτσι Γαρίδας	26
with Salado, tomato, bisque με σαλάδο, ντομάτα, μπίσκ	
"Pastitsada" Παστιτσάδα  upon request	26
Braised short rib, skioufikta pasta, graviera espuma	
Στηθοπλευρά, σκιουφικτά, εσπούμα γραβιέρας	
Rigatoni Arrabbiata Ριγκατόνι Αραμπιάτα   upon request  upon request	19
Jalapeños, chilli, chilli flakes, tomato sauce, basil	
Jalapeños, chilli, μπούκοβο, σάλτσα τομάτας, βασιλικός	

MAIN DISHES || ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Milk-Fed Lamb Fricassée Αρνάκι γάλακτος φρικασέ 	26
Seasonal greens, egg 'n' lemon sauce Χόρτα εποχής, αυγολέμονο	
Chicken Κοτόπουλο	24
Mushrooms, crispy potatoes, truffle oil Μανιτάρια, τραγανές πατάτες και λάδι τρούφας	
Fish of the day "Bianco" Ψάρι Ημέρας "Μπιάνκο" 	32
Potato cream, confit potatoes, "buerre blanc" Κρέμα πατάτας, πατάτες κονφί, "buerre blanc"	
Fish of the day "Bourdetto" Ψάρι Ημέρας μπουρδέτο 	30
Mung beans, shichimi Ροβίτσα, σιτσίμι	
Lobster Αστακός  upon request	190/ per kg
grilled or spaghetti (Extra truffle 15 euros/10 gr Caviar 25 euros/5 gr) ψητός ή spaghetti (Έξτρα τρούφα 15ευρώ/10gr Χαβιάρι 25 ευρώ /5 gr)	
Fresh Fish of the Day Φρέσκο ψάρι ημέρας 	per kg
Carpaccio or Grilled ((Extra truffle 15 euros/10 gr Caviar 25 euros/5 gr) "καρπάτσιο" ή ψητό (Έξτρα τρούφα 15ευρώ/10gr Χαβιάρι 25 ευρώ /5 gr)	

BUTCHER'S CUTS || ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΕΣ ΚΟΠΕΣ

Rib Eye 	150/ per kg
USA creekstone grain fed, USDA choice	
Chimichurri τσιμιτσούρι	
Striploin 	120 /per kg
USA creekstone grain fed, USDA choice	
Chimichurri τσιμιτσούρι	
Striploin Wagyu 	290/ per kg
Japan A5 11+ Miyazaki / Kagoshima / Hokkaido	
Chimichurri τσιμιτσούρι	

French Fries Πατάτες τηγανητές 	8
(Extra truffle 15 euros/10 gr Caviar 25 euros/5 gr) (Έξτρα τρούφα 15ευρώ/10gr Χαβιάρι 25 ευρώ /5 gr)	
Green Salad Πράσινη σαλάτα  	7
lemon & olive oil dressing με λαδολέμονο	
Grilled Vegetables Ψητά λαχανικά  	9
Carrot, parsnip, zucchini καρότο, παστινάκι, κολοκυθάκι	

“Galaktoboureko” Γαλακτομπούρεκο 	15
(custard filled pastry) Hot syrup, kadayif, forest fruits, Madagascar vanilla ice cream Ζεστό σιρόπι, κανταΐφι, φρούτα του δάσους, παγωτό Βανίλια Μαδαγασκάρης	
Pistachio Φυστίκι Αιγίνης 	15
Caramelized pastry dough sheet, pistachio cream, pistachio praline, caramelized pistachios, peach compote, green apple sorbet ice cream Κρέμα φυστίκι, πραλίνα φυστίκι, καραμελωμένο φύλλο, καραμελωμένα φυστίκια, κομποτέ ροδάκινο, παγωτό σορμπέ πράσινο μήλο	
Chocolate tart Τάρτα σοκολάτας 	14
Chocolate cream, caramelized white chocolate, caramelized hazelnuts, sour cherry sorbet ice cream Κρέμα σοκολάτας, καραμελωμένη λευκή σοκολάτα, καραμελωμένα φουντούκια, παγωτό σορμπέ βύσσινο	
Fruit salad Φρουτοσαλάτα 	12
with seasonal fruits με φρούτα εποχής	



 vegetarian / χορτοφάγων  vegan  gluten free

Please inform us about any food allergies or special dietary requirements
and we will be happy to accommodate you.

The prices are in euros and include VAT and local taxes.
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received.
Supervisor: Konstantinos Ziniatis

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε αν έχετε αλλεργία
σε τρόφιμα ή ειδικές διατροφικές απαιτήσεις.

Οι τιμές είναι σε ευρώ & συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει
το νόμιμο παραστατικό στοιχείο.
Αγορ. Υπεύθ.: Κωνσταντίνος Ζηνιάτης