

ARAGOSTA

BEACH CLUB



MENU

Bread || Ψωμί

Country bread with olives, breadsticks and olive oil

Χωριάτικο ψωμί ολικής με ελιές, κριτσίνια και ελαιόλαδο

Variety of charcuterie & cheeses || Ποικιλία αλλαντικών & τυριών

Variety of local cured meats and cheeses

Ποικιλία ντόπιων αλλαντικών και τυριών

STARTERS || ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Spread Experience || Αλοιφές

Fish Roe with almonds and roe - Spicy feta cheese dip with herbs

Black bean fava with cuttlefish ink and crab - Tzatziki with black garlic

Ταραμάς λευκός με αμύγδαλο και αυγοτάραχο - Τυροκαφετή με άγρια μυρωδικά

Φάβα από μαύρο φασόλι με μελάني σουπιάς και καβούρι - Τζατζίκι με μαύρο πιπέρι

Oysters || Στρείδια

Oysters with arenkha pearls and mignonnette

με πέρλες από arenkha και mignonnette

min. order 4 pieces

ελαχ. παραγγ. 4 τεμ.

Veal Carpaccio || Καρπάτσιο Μοσχάρι upon request

Pickled kumquat, goat cheese cream, flavored with truffle and crispy potato leaves

Πίκλα κουμ κουάτ, κρέμα από αιγοπρόβειο τυρί αρωματισμένο με τρούφα και τραγανα φύλλα πατάτας

Cigarelli || Τσιγαρέλι upon request

Wild greens, feta cheese, sun-dried tomatoes, fennel seeds and handmade pie crust

Άγρια χόρτα, φέτα, λιαστή ντομάτα, μαραθόσπορο και χειροποίητο φύλλο

Athenian || Αθηναϊκή

Fish of the day, baby vegetables, japanese mayo, black garlic espuma

Ψάρι ημέρας, baby λαχανικά, ιαπωνική μαγιονέζα, εσπούμα αλιόδα μαύρου σκόρδου

Shrimp || Γαρίδα

Shrimp Tartare in 'Pastrokio' cream, pancetta and egg yolk

Γαρίδα ταρτάρ σε κρέμα παστρόκιο με πανσέτα και κρόκο αυγού

Mussels || Μύδια

Corfiot "Salado" and Orange

Σαλάδο και Πορτοκάλι

Squid || Καλαμάρι

Squid linguine, black mackerel mousse and swallow fish eggs

Λιγγκούινη απο καλαμάρι, μους μαύρου ταραμά και αυγά χελιδόνοψαρου

STARTERS || ΣΑΛΑΤΕΣ

Greek "Dakos" || Ντάκος upon request

Carob nut, cherry tomatoes, cucumber, pickled onion, pepper, olives, capers and feta cheese

Παξιμάδι χαρούπι, ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμυδάκι πικλα, πιπεριά, ελιές, κάπαρη και φέτα

Fig || Σύκο upon request

Green salad, figs, seafood basturma, tricolor quinoa and fennel in citrus and roe dressing

Πράσινη σαλάτα, συκομαίδα, θαλασσινό παστουρμά, τρίχρωμη κινόα και φινόκιο σε

ντρέσινγκ απο εσπεριδοειδή και αυγοτάραχο

Numbulo Melon || Πεπόνι Νούμπουλο upon request

Corfu sheep's cheese milk, roasted almonds, sumada dressing with

aged vinegar flavored with bergamot

Πρόβειο τυρί Κέρκυρας, καβουρδισμένο αμύγδαλο και ντρέσινγκ από


σουμάδα με παλαιωμένο ξύδι αρωματισμένο με περγαμόντο

Caesar Salad || Σαλάτα Καίσαρα upon request

Chicken, iceberg, lola, croutons, parmesan, Caesar sauce


Κοτόπουλο, iceberg, λόλα, κρουτόν, παρμεζάνα, Caesar σάλτσα

Pasticcio Dolce || Παστίτσιο Ντόλτσε
Mixed meats, crispy foil and "Corfu" cheese foam
Ανάμεικτα κρέατα, τραγανό φύλλο και αφρό από τυρί "Κόρφου"

Fish of the Day || Λευκό Ψάρι Ημέρας 
Fish of the day, vegetables linguini, collard greens and bourdeto sauce
Ψάρι ημέρας με Linguini λαχανικών, τσιγαριαστά χόρτα και σάλτσα μπουρδέτο

Crab Risotto || Καβούρι Ριζότο
Blue crab, mango, celery and ginger
Μπλε καβούρι, μάνγκο, σέλερι και τζίντζερ


Chicken Payar || Κοτόπουλο Παγιάρ 
Chicken fillet baked in lemon leaves, honey, mustard seed, quinoa tabbouleh and lemon glaze
Φιλέτο κοτόπουλο ψημένο σε φύλλα λεμονιού, μέλι, σιναπόσπορο ταμπουλέ κινόας και γλάσο λεμονιού

Goat || Κατσίκι 
Goat marinated in wine glaze, collard wild greens, fennel and yogurt foam
Κατσίκι μαριναρισμένο σε σάλτσα κρασιού, τσιγαριαστά άγρια χορτα αφρό από μάραθο και γιαούρτι

Lobster || Αστακός 
Lobster with fresh linguini and traditional Corfu pepper sauce
Αστακός με φρέσκα λιγκουίνι με Κερκυραϊκή παραδοσιακή σάλτσα πιπεριάς

Tagliata 250gr || Ταλιάτα 250gr
Aged Omaha USA Tagliata with soffrito sauce served with rock baby potatoes
Ταλιάτα Omaha USA ωρίμανσης με σάλτσα σοφρίτο και πατάτες βραχάκια


PREMIUM

Ribeye 1kg || Ribeye 1kg 
Aged Omaha USA Ribeye, served on hot marble with chimichurri truffle,
served with potato wedges and grilled vegetables
Ribeye Omaha USA ωρίμανσης σεβριρισμένο σε καυτό μάρμαρο
με σάλτσα τσιμιτσούρι με τρούφα, συνοδεία από βραχάκια πατάτας και ψητά λαχανικά


Shrimps || Γαρίδες 
Shrimps, vegetable spaghetti
Γαρίδες, σπαγγέτι λαχανικών


Lobster || Αστακός 
Lobster with vegetable spaghetti and butter sauce or fresh linguine and traditional red pepper sauce
Αστακός με σπαγγέτι λαχανικών και σάλτσα βουτύρου ή με φρέσκα λιγκουίνι και παραδοσιακή σάλτσα κόκκινης πιπεριάς

Fish of the day || Ψάρι Ημέρας 

Chicago || Σικάγο 
White and dark chocolate namelaka with almond brownies and Madagascar vanilla whipped cream
Ναμελάκα λευκής και μπίτερ σοκολάτας βαλρόνα με μπράουνις αμυγδάλου και σαντιγί αρωματισμένη με βανίλια Μαδαγασκάρης

Cheesecake Lemon || Τσιζκέικ Λεμόνι 
Lemon Cream, Pineapple compost and sorbet mango
Κρέμα λεμονιού, κομπόστα ανανά, σορμπέ μάνγκο

Profiterol || Προφιτερόλ 
Vanilla parfait with almonds and bergamot, fresh strawberry mint sauce
Παρφέ βανίλιας με αμύγδαλο και περγαμόντο, φρέσκια σάλτσα φράουλας δυόσμου

Pavlova Tiramisu || Πάβλοβα Τιραμισού 
Coffee meringue with kumquat, tiramisu parfait ice cream and passion fruit sauce
Μαρέγκα καφέ με kumquat παρφέ παγωτό tiramisu και σάλτσα passion fruit



 vegetarian / χορτοφάγων  gluten free

Please inform us of 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