



# ARAGOSTA

BEACH CLUB



MENU

Bread || Ψωμί   upon request 6  
Handcrafted Bread served with marinated olives and extra virgin olive oil  
Χειροποίητο Ψωμί σερβίρεται με μαριναρισμένες ελιές και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

## SPREADS || ΑΛΟΙΦΕΣ

Tzatziki || Τζατζίκι   8  
Hummus with Truffle oil || Χούμους με λάδι Τρούφας   9  
Spicy Feta Dip || Τυροκαυτερή   upon request 8  
Smoked Fish-Roe || Καπνιστός Ταραμάς  9

## SALADS || ΣΑΛΑΤΕΣ

Greek Salad || Ελληνική Σαλάτα   upon request  upon request 18  
Tomato, cucumber, peppers, onion, olives, caper, caper leaves, zaatar, extra virgin olive oil, feta cheese, fresh oregano, olive oil rusk  
Τομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, καπαρόφυλλα, ζαατάρ, Ε. Π. ελαιόλαδο, φέτα, φρέσκια ρίγανη, παξιμάδι ελαιολάδου

Buratta Salad || Σαλάτα Μπουράτα  19  
Fresh multicolored cherry tomatoes, basil pesto, carob rusks, seasonal fruit, basil  
Φρέσκα πολύχρωμα τοματίνια, πέστο βασιλικού, παξιμάδια χαρουπιού, φρούτο εποχής, βασιλικός


Roasted Beetroots || Ψητά Παντζάρια   upon request  upon request 17  
Goat cheese cream, hazelnuts, orange, soya vinaigrette  
Κρέμα κατσικίσιου τυριού, φουντούκια, πορτοκάλι και βινεγκρέτ σόγιας

Green Salad || Πράσινη Σαλάτα   18  
French lettuce, arugula, sesame brittle (pasteli), fig paste (sykomaïdha), honey vinaigrette, grilled Mastelo cheese from Chios | Γαλλική, ρόκα, παστέλι, συκομαΐδα, βινεγκρέτ μελιού, ψητό μαστέλο Χίου


## RAW BAR || ΩΜΑ


Beef "Wellington" Tartare || Ταρτάρ Μοσχάρι Wellington 27  
Greek calf fillet, puff pastry, mushroom duxelles, Dijon, smoked mayo, pickled cucumber, red onion  
Φιλέτο ελληνικής μοσχίδας, σφολιάτα, duxelle μανιτάρι, Dijon, καπνιστή μαγιονέζα, αγγουράκι τουρού, κόκκινο κρεμμύδι


Tuna Tartare || Ταρτάρ Τόνου 24  
Ponzu, tomato, onion, mango veil, edamame beans, mixed sesame, shichimi, chili, harissa  
Ponzu, τομάτα, κρεμμύδι, πέπλο μάνγκο, φασόλια ενταμάμε, μιξ σουσάμι, σιτσίμι, τσίλι, χαρίσα



Fish of the Day Ceviche || Ψάρι ημέρας "Ceviche"  25  
Spicy citrus juice, coriander, onion, capers, sesame, citrus fillets, chives, chili oil  
Καυτερός χυμός εσπεριδοειδών, κόλιανδρος, κρεμμύδι, κάπαρη, σουσάμι, φιλέτα εσπεριδοειδών, σχοινόπρασο, λάδι τσίλι


## TO SHARE

Squid || Καλαμάρι  upon request 22  
Smoked tomato, salado (Corfiot pork delicatessen), lemon, basil, bottarga, aromatic panko crumbs  
Καπνιστή τομάτα, σαλάδο, λεμόνι, βασιλικός, αυγοτάραχο, αρωματικό πάνκο

Crab Dolmas || Ντολμάς Καβούρι  25  
Rice, savoy cabbage, crab, egg and lemon sauce | Ρύζι, λάχανο σαβόι, ψύχα καβούρι, αυγολέμονο








Cauliflower Steak || Steak Κουνουπίδι  18  
Onion puree, tofu cream, satay sauce, pine | Πουρές κρεμμύδι, κρέμα τόφου, σάλτσα σατάι, κουκουνάρι

Briam || Μηριάμ   upon request 18  
Smoked eggplant, mushrooms, fennel foam | Καπνιστή μελιτζάνα, μανιτάρια και αφρός μάραθου






Octopus "Stifado" || Χταπόδι Στιφάδο  25  
Potato salad, orange, Corfiot pepper sauce, sumac | Πατατοσαλάτα, πορτοκάλι, σάλτσα πιπεριάς Κέρκυρας και σουμάκ

Beef Tataki | Μοσχάρι Τατάκι 25  
Smoked eggplant, cuttlefish ink oil, crispy potato, tonnato sauce, aromatic panko crumbs, chives oil  
Καπνιστή μελιτζάνα, λάδι από μελάνι σουπιάς, τραγανή πατάτα, σάλτσα τονατό, αρωματικό πάνκο, λάδι σχοινόπρασου

PASTA || ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Pappardelle with fresh truffle    Παπαρδέλες με φρέσκια τρούφα   upon request	32
Truffle pasta, truffle oil   Πάστα τρούφας, λάδι τρούφας	
Linguine with smoked eel    Λιγκουίνι με καπνιστό χέλι  upon request	27
Egg sauce, lemon juice, fennel   Σάλτσα αυγού, χυμό λεμόνι και μάραθο	
Shrimp "Youvetsi"    Γιουβέτσι Γαρίδας	28
Salado (Corfiot pork delicatessen), tomato, bisque   Σαλάδο, ντομάτα, μπίσκ	
"Pastitsada"    Παστιτσάδα  upon request	29
Braised short rib, skioufikta pasta, graviera espuma	
Στηθοπλευρά, σκιουφιχτά, εσπούμα γραβιέρας	
Rigatoni Arrabbiata    Ριγκατόνι Αραμπιάτα   upon request  upon request	22
Jalapeños, chilli, chilli flakes, tomato sauce, basil	
Jalapeños, chilli, μπούκοβο, σάλτσα τομάτας, βασιλικός	








MAIN DISHES || ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ



Milk-Fed Lamb Fricassée    Αρνάκι Γάλακτος Φρικασέ 	28
Seasonal greens, egg 'n' lemon sauce   Χόρτα εποχής, αυγολέμονο	
Chicken    Κοτόπουλο	26
King oyster mushrooms, crispy potatoes, truffle	
Βασιλομανίτσα, τραγανές πατάτες και τρούφα	
Fish of the day "Bianco"    Ψάρι Ημέρας "Μπιάνκο" 	35
Potato cream, potato confit, "buerre blanc", wild garlic	
Κρέμα πατάτας, πατάτες κονφί, "buerre blanc", άγριο σκόρδο	
Fish of the day "Bourdetto"    Ψάρι Ημέρας "Μπουρδέτο" 	33
Chickpeas, shichimi, fresh tomato   Ρεβύθια, σιτσίμι, φρέσκια τομάτα	
Lobster Spaghetti    Σπαγγέτι με Αστακό  upon request	200
Tomato sauce, bisque, basil (Extra Caviar 25 euros/5 gr)	/per kg
Σάλτσα τομάτας, μπίσκ, βασιλικός (Έξτρα Χαβιάρι 25 ευρώ /5 gr)	
Fresh Fish of the Day    Φρέσκο Ψάρι Ημέρας 	per kg
Carpaccio or Grilled (Extra Caviar 25 euros/5 gr)   Καρπάτσιο ή Ψητό (Έξτρα Χαβιάρι 25 ευρώ /5 gr)	

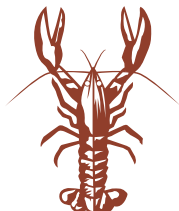
BUTCHER'S CUTS || ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΕΣ ΚΟΠΕΣ

Rib Eye 	165/
USA creekstone grain fed, USDA choice	per kg
Striploin 	135
USA creekstone grain fed, USDA choice	/per kg
Striploin Wagyu 	295/
Japan A5 8+ Miyazaki / Kagoshima	per kg
Iberico 	100/
pluma Spain	per kg

SIDES

Crispy Potato Rocks    Πατάτες Τηγανητές Βραχάκια 	9
(Extra truffle 15 euros/10 gr    (Έξτρα τρούφα 15ευρώ/10gr)	
Green Salad    Πράσινη Σαλάτα  	7
lemon & olive oil dressing   με λαδολέμονο	
Grilled Vegetables    Ψητά Λαχανικά  	10
Carrot, parsnip, zucchini   καρότο, παστινάκι, κολοκυθάκι	
Grilled Corn    Ψητό Καλαμπόκι  	10
(Extra truffle 15 euros/10 gr    Caviar 25 euros/5 gr)   (Έξτρα τρούφα 15ευρώ/10gr    Χαβιάρι 25 ευρώ /5 gr)	

Pistachio    Φυστίκι	16
Pistachio mousse, Pistachio praline, Pistachio cake, chocolate Μοντέ φυστίκι, πραλίνα φυστίκι, κέικ φυστίκι, σοκολάτα	
Apple Pie    Μηλόπιτα	15
Slow cooked apple, champagne, vanilla, tonka beans, almond crumble, cinnamon and caramel sauce Σιγομαγειρεμένο μήλο, σαμπάνια, βανίλια, τονκα, κραμπλ αμύγδαλο, κανέλα και σάλτσα καραμέλας	
Hazelnut    Φουντούκι	15
Milk chocolate hazelnut, hazelnut dacquoise, crispy hazelnut praline, milk ganache, milk mousse Σοκολάτα γάλακτος, ντακουάζ φουντούκι, τραγανή πραλίνα φουντούκι, γκανάζ γάλακτος, μους γάλακτος	
Vegan-gluten free brownie  	15
Dark chocolate mousse, fresh fruits   Μους μαύρης σοκολάτας, φρέσκα φρούτα	



 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