



ARGO
MEDITERRANEAN
RESTAURANT

MENOU - MENU

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Παραδοσιακή Ελληνική €9.00

Αυθεντική Ελληνική σαλάτα από ντομάτες, αγγουράκια, μαύρες ελιές, πράσινες πιπεριές, λεπτές φέτες από κόκκινο κρεμμύδι και ξιδάτο κουτρούβι συνοδευόμενη με φέτα τυρί και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, αρωματισμένο με άγρια αποξηραμένη ρίγανη.

Traditional Greek

Authentic Greek salad with tomatoes, cucumbers, black olives, green peppers, slices of red onion and pickled capers served with crumbled feta cheese drizzled with extra virgin olive oil and dry wild oregano.



Τρίχρωμη €11.00

Μία τρίχρωμη απόλαυση σαλάτας από γεύσεις Ιταλίας. Σαλάτα από άγρια και φρέσκα φύλλα ρόκας μαζί με ντοματίνια, αβοκάντο, φρέσκα βουβαλίσια μοτσαρέλα, σάλτσα βαλσάμικου, σκορδάτα κρουτόνια, σοταρισμένα κουκουνάρια και πέστο βασιλικού.

Tricolore

Three-coloured salad, full of taste, originating from Italy. Wild rocket leaves served with cherry tomatoes, avocado and fresh buffalo mozzarella cheese drizzled with vintage balsamic salsa and pesto oil, garlic croutons and roasted pine nuts.



Σαλάτα του Καίσαρα €9.00

Ανάμικτη σαλάτα με φύλλα μαρουλιού ρομαίν και άισπεργκ, με λεπτές παρμεζάνας, σκορδάτα κρουτόνια, τραγανή πανσέτα και κλασική σάλτσα του Καίσαρα.

Caesar Salad

Mixed romaine lettuce and baby iceberg salad leaves with parmesan flakes, garlic croutons, crispy pancetta and drizzled with classic Caesar dressing.



Προσθέστε Κοτόπουλο Φιλέτο Σχάρας Επιπλέον €2.50 Add on Grilled Chicken Breast extra

Πράσινη Σαλάτα με Φινόκιο και Αχλάδι €12.00

Συνδυασμός από πράσινα φύλλα σαλάτας, φινόκιο, αχλάδι, κατσικίσιο τυρί και αμυγδαλόψιχα, γλασαρισμένη με σάλτσα πορτοκαλιού.

Green Salad with Fennel and Pear

Combination of green salad leaves, fennel, pear, goat cheese and almond kernels, glazed with orange sauce.



ΚΡΥΑ & ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ | HOT & COLD APPETIZERS

Γευστικές Απολαύσεις Μεσογείου €8.50

Παραδοσιακά μεσογειακά εδέσματα: τυρί μοτσαρέλα, ζαμπόν χοιρομέρι, ντοματίνια, τυρί γραβιέρα, μαύρες ελιές και καπνιστό ζαμπόν λούντζα και κυπριακή πίτα. Σερβίρεται με σάλτσα φέτας.

Delights of the Mediterranean

Traditional Mediterranean delicacies: mozzarella cheese, ham hiomeri, cherry tomatoes, graviera cheese, black olives and smoked ham lountza and Cypriot pitta bread. Served with feta sauce.



Χαλούμι σε Φύλλο Κρούστας και Μαρμελάδα Ελιάς €8.00

Κυπριακό παραδοσιακό τυρί χαλούμι τυλιγμένο σε φύλλο κρούστας. Συνοδεύεται με μαρμελάδα ελιάς και σταγόνες από λάδι σχινόπρασου.

Haloumi Cheese in Crusty Filo with Olive Jam

Traditional Cyprus halloumi cheese wrapped in crusty filo. Accompanied with olive jam and drops of chives oil.



Χταπόδι Σχάρας με Γαρίδα σε Φάβα Πουρέ €9.00

Γεύσεις της νησιωτικής Ελλάδας με συνδυασμό από χταπόδι, σχάρας και πριγκιπικές γαρίδες πάνω σε φάβα Σαντορίνης. Συνοδεύεται με σάλτσα βιέρτζ από κουτρούβι και ελιές.

Grilled Octopus with Prawns on Fava Purée

Flavours from the Greek islands, a unique combination of grilled octopus and king prawns on Santorini fava purée served with vierge salsa from capers and olives.

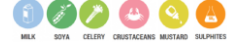


Φλεγόμενο Ελληνικό Σαγανάκι €9.50

Ελληνικό παραδοσιακό πιάτο σε μοντέρνα εκτέλεση. Σοταρισμένες γαρίδες, αναμμένες με Ούζο, γλασαρισμένες με ελαφριά σάλτσα ντομάτας και θρυμματισμένη φέτα.

Flamed Greek Saganaki

Greek signature dish prepared in a modern way. Sautéed shrimps flamed with Ouzo Glazed with light tomato salsa and sprinkled with crumbled feta cheese.



ΣΟΥΠΑ | SOUP

Σούπα Ημέρας €6.00

Σούπα της ημέρας από τον Σέφ μας. Παρακαλώ ρωτήστε τον σερβιτόρο σας.

Soup of the Day

Chef's special soup of the day. Please ask your waiter.



ΠΙΤΣΑ | PIZZA

Κλασική Μαργαρίτα Πίτσα €9.00

Σάλτσα ντομάτας, φρέσκιες ντομάτες, λάδι βασιλικού, φρέσκα τριμμένη μοτσαρέλα και φύλλα άγριας ρόκας.

Classic Margherita Pizza

Tomato sauce, fresh tomatoes, basil oil, grated fresh mozzarella cheese and wild rocket leaves.



ΖΥΜΑΡΙΚΑ | PASTA

Συνοδεύονται με τριμμένο τυρί παρμεζάνα

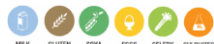
Served with grated parmesan cheese

Πέννες με Κοτόπουλο και Κρεμώδες Πέστο €11.50

Μακαρόνια πέννες με κοτόπουλο, κρεμώδες σάλτσα πέστο βασιλικού και λευκό κρασί.

Pasta Penne with Chicken and Creamy Pesto

Pasta penne with chicken, creamy basil pesto sauce and white wine.



Σπαγγέτι με Γαρίδες €14.50

Μακαρόνια σπαγγέτι με βασιλικές γαρίδες αναμμένες με ούζο σε συνδυασμό με σάλτσα ντομάτας, πιπέρι τσίλι, μαιντανό και λευκό κρασί.

Spaghetti with Prawns

Spaghetti pasta with king prawns flamed with Ouzo mixed with rich pomodoro sauce with a hint of red chilli pepper and white wine.



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSE

Φιλέτο Κιτρινόπτερου Τόνου με Παρθένο €22.00

Ελαιόλαδο-Λεμόνι Λαίμ

Μαριναρισμένο σε ελαιόλαδο και άνηθο φιλέτο κιτρινόπτερου τόνου, σερβιρισμένο με ζεστή σαλάτα από πατάτες, κόκκινα κρεμμύδια, φασολάκια και μαύρες ελιές, γαρνιρισμένο με παρθένο ελαιόλαδο και λεμόνι λαίμ.

Yellow Tuna Fillet with Virgin Olive Oil-Lime

Yellow tuna steak marinated in olive oil, lemon and dill, grilled and served with a Mediterranean warm salad of potatoes, red onions, green beans and black olives, drizzled with extra virgin olive oil and lime lemon.



Φιλέτα Τσιπούρας Φούρνου €18.00

Δuo φρέσκα ζουμερά φιλέτα τσιπούρας πάνω σε μικρές φρέσκες πατάτες με τη φλούδα και ραντισμένο από σάλτσα Βιέρτζ.

Fresh Sea Bream

Two fresh and succulent sea bream fillets on top of freshly made crushed new potatoes drizzled with vierge salsa.



Μισό Πετεινάρι Σχάρας €15.00

Μαριναρισμένο μικρό πετεινάρι ψημένο στη σχάρα με λαδολέμονο, με φρέσκα αρωματικά, πατάτες τηγανιτές αρωματισμένες με ρίγανη, εποχιακή σαλάτα και νπιπ από τζατζίκι.

Half Baby Grilled Chicken

Marinated grilled baby chicken cooked on charcoal and drizzled with "ladolemono" and fresh herbs. Served with fried potatoes, seasonal salad and tzatziki dip.



Χοιρινή Πανσетоμπριζόλα 400 γρ €16.00

Χοιρινή μαριναρισμένη μπριζόλα, ψημένη στη σχάρα, πατάτες τηγανιτές αρωματισμένες με ρίγανη, σαλάτα εποχής και νπιπ από τζατζίκι.

Jumbo Pork Chop 400 gr

Marinated pork chop cooked on the grill served with fried potatoes sprinkled with oregano, side salad and tzatziki dip.



Γευστικό Μεσογειακό Μπέρκερ €13.00

Μοσχάρισιο μπέρκερ 220 γρ. με μπέικον, ντομάτα, φύλλα ρόκας, γαρνιρισμένο με σάλτσα από πεστο λιαστής ντομάτας. Σερβίρεται σε ψωμάκι μπριός με γεύση βασιλικού, πατάτες τηγανιτές και νπιπ από τυρί φέτα.

Authentic Mediterranean Burger

Beef burger 200 gr with bacon, tomatoes, rocket leaves garnished with a pesto sauce from sundried tomatoes in a basil flavoured brioche bun. Served with French potatoes and feta cheese dip.



Αργώ Γκουρμέ Σουβλάκι €14.00

Argo Gourmet Souvlaki

Κυπριακό χοιρινό σουβλάκι ψημένο στη σχάρα με χοντρό αλάτι και ρίγανη. Σερβίρεται με πίτα, πατάτες τηγανιτές αρωματισμένες με ρίγανη, εποχιακά φύλλα σαλάτας και νπιπ από τζατζίκι.

Argo Gourmet Souvlaki

Traditional Cyprus pork "souvlaki" slow cooked on charcoal with oregano and salt. Served with pitta bread, freshly fried Cyprus potatoes sprinkled with oregano, mixed green leaves side salad and tzatziki dip.



ΓΛΥΚΑ | DESSERTS

Τσιζκείκ από Φρούτα του Δάσους €7.00

Βατόμουρα σε συνδυασμό με σιρόπι απο σμέουρα, φρούτα του δάσους, στρώση με παντεσπάνι απο λαίμ και τάρτα με χίωμα μαύρης ζάχαρης.

Forest Fruit Cheesecake

Blueberry cheesecake with raspberry coulis and fresh forest fruits layered on a lime flavoured sponge in a tart of black sugar sand.



Σοκολατένια Υφή €8.00

Συνδυασμός γάλακτος και λευκής σοκολάτας, χίωμα και παντεσπάνι σοκολάτας, μαζί με μάκαρον μαύρης σοκολάτας.

Chocolate Variations

Variations on a chocolate theme with milk chocolate mousse, white chocolate creme, chocolate sand, chocolate sponge, dark chocolate ganache and mini chocolate macarons.



Μηλόπιτα με Παγωτό €7.50

Βάση απο θρυμματισμένη τάρτα με μαστίχα και καρύδια, καραμελωμένα μήλα ψημένα στο φούρνο, συνδυασμένα με παγωτό βανίλια Μαγαδασκάρης.

Apple Pie and Ice Cream

Caramelised apples on a crumbled tart with mastic and walnuts baked in the oven and served with vanilla ice cream.



Παγωτά | Ice Creams €1.70 ανα μπάλα | by the scoop

Βανίλια | Σοκολάτα | Φράουλα | Λεμόνι | Φραγκοστάφυλο
Vanilla | Chocolate | Strawberry | Lemon | Raspberry

Παρακαλούμε σημειώστε ότι κάποια φαγητά μπορεί να περιέχουν αλλεργιογόνα. Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας. Πληρωμή τιμών σε Ευρώ - Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ

Kindly note that food may contain allergens: Please ask your waiter.

Prices payable in Euro. Prices include VAT.

Drinks Menu

Aperitifs

€

Campari (5cl)	4.00
Cinzano Martini (5cl)	4.00
Dubonnet (3cl)	4.00
Pernod (3cl)	4.00
Ouzo (3cl)	3.50
Cyprus Sherry (5cl)	3.00
Cyprus Spirit (Zivania)	3.00

Liqueurs (3cl)

Frangelico	4.50
Amaretto	4.50
Baileys	5.00
Calvados	5.00
Cointreau	5.00
Drambuie	4.50
Galliano	4.50
Grand Marnier	5.00
Kahlua	4.50
Malibu	4.50
Sambuca	4.00
Tia Maria	5.00
Southern Comfort	5.00
Masticha	4.00
Local liqueurs	3.50

Spirits

(3cl)

Gin	5.00
Vodka	5.00
Rum	5.00
Tequila	5.00
Local Spirits (Gin, Vodka, Rum, Tequila)	3.50

Brandies & Cognacs (3cl)

Local Brandy	3.50
Five Kings	5.50
V.S.O.P. Cognac	5.00
Courvoisier V.S.	7.00
Hennessy V.S.	7.00
Martel V.S.	7.00
Metaxa	6.00
Courvoisier Napoleon	7.00

Remy Martin V.S.O.P 7.00

Whiskies (3cl)

Regular Brands (Scotch)	5.00
Premium Brands (Scotch)	6.00
Bourbon	6.00
Irish	6.00
Local Whiskey	3.50

Bitters (Digestives)

Fernet Branca (3cl)	4.50
Underberg (2cl)	4.00
Jägermeister (3cl)	4.00

Shots

B52	5.00
<i>(Tia Maria, Cointreau, Baileys)</i>	
Jägerbomb	5.50
<i>(Jägermeister, energy drink)</i>	
Blue Peach	4.00
<i>(Peach schnapps, Blue Curaçao, lemonade)</i>	

Special Long Drinks

Brandy Sour	5.00
<i>(Brandy, lemon squash, Angostura, soda)</i>	
Ouzo Special	5.00
<i>(Ouzo, Lemonade, grenadine)</i>	
Deep Blue Sea	5.00
<i>(Ouzo, lemonade, blue curaçao)</i>	
Cavo Maris Special	5.50

Long Cool Drinks

Tequila Sunrise	5.50
<i>(Tequila, orange juice, grenadine)</i>	
Gin Fizz	5.50
<i>(Gin, lemon squash, soda)</i>	
Paymaster	5.50
<i>(Vodka, lemon squash, soda)</i>	
Whisky Sour	5.50
<i>(Whisky, lemon squash, Angostura, soda)</i>	
Bloody Mary	5.50
<i>(Vodka, tomato juice, spices)</i>	
Cuba Libre	5.50
<i>(Rum, lime juice, coca cola)</i>	
San Francisco	5.50
<i>(Vodka, banana liqueur, orange juice, grenadine)</i>	
Sex on the Beach	5.50
<i>(Vodka, peach schnapps, orange juice, grenadine)</i>	
Blue Lagoon	5.50
<i>(Vodka, Blue Curaçao, lemonade, lime)</i>	

Planter's Punch 5.50

(Rum, lemon squash, orange & pineapple juice)

Cocktails

White Russian	5.50
<i>(Vodka, coffee liqueur, milk)</i>	
Black Russian	5.50
<i>(Vodka, coffee liqueur, coca cola)</i>	
Singapore Sling	5.50
<i>(Gin, cherry brandy, lemon squash, soda, grenadine)</i>	
Woo-Woo	5.50
<i>(Vodka, peach schnapps, cranberry juice)</i>	
Piña Colada	6.50
<i>(Rum, coconut liqueur, pineapple juice, fresh cream)</i>	
Flying Grasshoppers	6.50
<i>(Vodka, crème de cacao, mint liqueur, milk)</i>	
Strawberry Lemon Margarita	6.50
<i>(Tequila, Cointreau, strawberry / Tequila, Cointreau, lemon & lime squash)</i>	
Strawberry Lemon Daiquiri	6.50
<i>(Rum, Cointreau, strawberry / Rum, Cointreau, lemon & lime squash)</i>	
Cosmopolitan	6.50
<i>(Vodka, Cointreau, lime squash, cranberry juice)</i>	
Caribbean Martini	6.50
<i>(Vodka, vanilla, coconut liqueur, pineapple juice)</i>	
Strawberry Mojito	7.00
<i>(Rum, strawberry juice, fresh lime, fresh mint, brown sugar, soda)</i>	
Mojito	7.00
<i>(Rum, fresh lime, fresh mint, brown sugar, soda)</i>	
Long Island Ice Tea	7.00
<i>(Vodka, Rum, Tequila, Gin Cointreau, coca cola, lemon squash)</i>	

Non Alcoholic Cocktails

Cinderella	3.00
<i>(pineapple & orange juice, soda, grenadine)</i>	
Spiderman	3.00
<i>(pineapple, orange & apple juice, grenadine)</i>	
Donald Duck	3.00
<i>(lemonade, lime squash grenadine)</i>	
Little Mermaid	3.00
<i>(pineapple juice, strawberry & coconut syrup, fresh cream)</i>	

Smoothies (45 cl)

Acapulco	5.00
<i>(peach, strawberry, banana)</i>	
Fiji Tropical	5.00
<i>(melon, mango, strawberry)</i>	
Bahamas	5.00
<i>(raspberry, apple, blueberry, mango)</i>	
Berry Buzz	5.00
<i>(pineapple, blackberry, banana, yogurt)</i>	

Wines

Moschofilero Boutari (white, dry 18.75cl)	6.00
Agioritiko Boutari (red, dry 18.75cl)	6.00
Shiraz Tsangarides (rose, dry 18.75cl)	5.00
Wine by the glass (18cl)	3.00
Commandaria (5cl)	3.50

Beers & Ciders

€

Pint Draught (local 56cl)	4.20
Half Pint Draught (local 28cl)	3.10
Carlsberg (local bottle 33cl)	3.50
Keo (local bottle 33cl)	3.50
Imported Beer (33cl) Heineken	4.00
Imported Beer (33cl) Corona	5.00
Becks (non-alcoholic 33cl)	4.00
Strongbow (27.5cl)	5.00
Kopparberg (Strawberry & Lime 33cl)	5.00
Somersby (33cl)	5.00

Cold Beverages

Fresh Orange Juice (35cl)	4.00
Juices (28cl)	3.00
Ice Tea (28 cl)	3.00
Milkshakes (35cl)	3.50
Pasteurised milk (by the glass)	2.00
Soft Drinks (28cl)	3.00
Squashes (28cl)	2.50
Local mineral water (1 litre)	2.40
Perrier sparkling mineral water (33cl)	3.50
San Pellegrino sparkling mineral water (25cl)	3.50
Mixers (25cl)	1.50
Shark Energy drink	3.00
Smirnoff Ice (27.5cl)	4.00

Coffees & Hot Beverages

Cyprus coffee - single	3.00
Cyprus coffee - double	4.00
Instant coffee	3.00
Cappuccino	3.70
Espresso	3.20
Frappe Coffee	3.50
Freddo Cappuccino	4.50
Freddo Espresso	4.00
Filter coffee	4.00
Americano	4.00
Hot Chocolate	3.70
Pot of Tea	3.20

Special Coffees

Calypso	6.50
<i>(Tia Maria & cream)</i>	
Irish	6.50
<i>(Whisky & cream)</i>	
Royal	6.50
<i>(Brandy & cream)</i>	
Cavo Maris Special Coffee	7.00