



*It is the journey that counts
The destination though is the experience*



Argo

restaurant

Our food is prepared with local fresh seasonal ingredients.

Inside the restaurant we keep a book of complaints.

Our prices include all the legal taxes:

16% for food, 16% for alcohol and 0,5 % for municipality taxes.

Τα φαγητά μας, παρασκευάζονται με ντόπια φρέσκα υλικά εποχής. Στο κατάστημα διατηρείται βιβλίο παραπόνων.

Στις τιμές μας συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις: 16% στα φαγητά, 16% στα ποτά και 0,5% δημοτικά τέλη.

Restaurant Manager
Chatzopoulos Konstantinos



Τι λέτε, ξεκινάμε;

Σπιτικό ψωμί με ελαιόλαδο και ντιπ για 2 άτομα

Τζατζίκι

Τζατζίκι παντζαριού

Μπουγιουρντί (φέτα ψητή κατερούλα)

Σφακιανή πίτα με μέλι και σουσάμι

Παστουρμαδοπιτάκια με σάλτσα σύκου

Φάβα Σαντορινιά με κάπαρη και κρεμμύδι

Φρέσκιες τηγανητές πατάτες

Γαρίδες σαγανάκι

Πατάτες τσιπς (τηγανητές με λάδι τρούφας και παρμεζάνα)

Ποικιλία ορεκτικών (ντοματοκεφτέδες, φάβα, τυροκροκέτες, ρεγγοσαλάτα, τζατζίκι, τζατζίκι πατζαριού και μελιτζάνες γεμιστές)

Μελιτζάνες Σαντορίνης (γεμιστές με φέτα, βασιλικό, σκόρδο, παρμεζάνα και ξηρούς καρπούς)

Λευκά μανιτάρια Shimeji με σάλτσα σόγιας (περιέχουν βιταμίνες Α και Β, έχουν πολύ λεπτή γεύση και μοναδικά αρώματα)

Σαλάτες που πρέπει να δοκιμάσετε

Σαντορίνη (μαρούλι, ρόκα, ντοματάκια Σαντορίνης, φρέσκο κρεμμυδάκι, παρμεζάνα, λιαστή ντομάτα, σταφίδες, κουκουνάρι και μυστική σως μελιού)

Χωριάτικη

Ντακάκια (ντάκος με ντοματίνια, φέτα, λάδι, κάπαρη, τουρσί λάχανο και τουρσί αγγουράκι)

Καλοκαιρινή (πεπόνι, ρόκα, φέτα, παξιμαδάκια και προσούτο)

Σαλάτα των αισθήσεων (λάχανο, καρότο, ξηροί καρποί, σταφίδες, σάλτσα γιαουρτιού και καβουρδισμένο σουσάμι)

Σούπερ σαλάτα (τριών ειδών πιπεριές, παξιμάδι, γκότζι, κινόα, φέτα, ιπποφασές, τζίντζερ, αγγούρι, ελαιόλαδο και λεμόνι)

Φρέσκια σαλάτα (με γαρίδες, ρόκα, μαρούλι, αρακάς έξτρα φίνος, φασόλια ενταμάμε, φρέσκο κρεμμυδάκι και δάκρυα πιπεριάς με βινεγκρέτ ουσάμπι)

Φρέσκια μικρό πράσινη σαλάτα (μαρούλι, ξηροί καρποί, πράσινο μήλο, μικρό πράσινη : μουστάρδα, κόλιανδρος, ρόκα, μπρόκολο, λεμόνι βινεγκρέτ σως)

Σπανάκι (σπανάκι, ρόκα, καραμελωμένοι ξηροί καρποί, παρμεζάνα και vinaigrette πορτοκαλιού)

Έξτρα ελαιόλαδο μερίδα





Let's start with something

Basket with homemade bread and tapanades

Tzatziki

Beetroot tzatziki

Spicy feta cheese (baked with spices in the oven)

Sfakiani (fried cheese pie with honey and black sesame)

Pasturma small pies with fig sauce

Fava (traditional Santorinian specialty)

Fresh fried potatoes

Shrimps saganaki

Homemade potato chips (with black truffle oil & parmigiano)

Variety of starters (fried cheese croquettes, eggplant rolls, tomato croquettes, smoked herring dip salad, tzatziki, beetroot tzatziki and fava)

White eggplant rolls (with feta cheese & herbs)

Shimeji white mushrooms with soya sauce (they contain vitamins A and B. they have very delicate taste and unique aromas)

Salads

Santorini salad (lettuce, arugula, Santorini cherry tomatoes, raisins, spring onion, sundried tomatoes, pine nuts, parmigiano cheese and a secret honey sauce)

Greek salad (tomatoes, cucumber, olives, peppers, onions, feta cheese, oregano and olive oil)

Dakakia salad (dakakia is 3 different small salads in one. Rye rusks, pickles, feta cheese, olive oil, capers and cherry tomatoes)

Summer salad (half a melon with arugula, feta cheese, rusks and prosciutto)

The salad of emotions (cabbage, carrots, dried nuts, raisins, yoghurt sauce and sesame)

Superfood salad (red, green and yellow peppers, tomatoes, feta cheese, cucumber, quinoa, goji berries, sea-buckthorn, ginger, olive oil, lemon and rye rusks)

Fresh salad with shrimps, arugula, lettuce, extra fine peas, edamame, spring onion, chives and wasabi vinaigrette

Fresh micro green salad (lettuce, nuts, green apple, small green : mustard, cilantro, arugula, broccoli, lemon, vinaigrette dressing)

Spinach salad (spinach, caramelised nuts, rocket, parmegiano cheese and orange vinegraitte sauce)

Side of olive oil

Αν δεν τρώτε κρέας...

Μουσακάς του οικολόγου (παρμεζάνα)

Λαχανικά με πίτα και γιαούρτι

Ριζότο φρέσκων μανιταριών με τρούφα (παρμεζάνα)

Ραβιόλι με σπανάκι και τυρί ρικότα, καρύδια σε σάλτσα μελιού με τρούφα

Γεύση πατρίδας

Μοσχαράκι κοκκινιστό (με μακαρόνια ή πατάτες τηγαντές)

Ελληνικό πιάτο δύο ατόμων (γιαπράκια, μοσχαράκι, μουσακάς, φάβα, πατάτες, τζατζίκι, τζατζίκι πατζαριού)

Γιαπράκια (παραδοσιακή συνταγή με ρύζι, κιμά και δυόσμο τυλιγμένα σε λάχανο με σως γιαουρτιού)

Της ώρας

Κεμπάπ (3 κεμπάπ χοιρινά με πίτα, αγγούρι, καραμελωμένα κρεμμύδια, σως γιαουρτιού με μυρωδικά και ντομάτα. Σερβίρεται με φρέσκιες πατάτες τηγαντές)

Σουβλάκι Mix (χοιρινό, κοτόπουλο, αρνί και μπιφτέκι)

Mix grill κρεάτων για 2 άτομα (μπιφτέκι, κοτόπουλο, λουκάνικο, παϊδάκια, σουβλάκι και πατάτες)

Απίστευτα μπουτάκια κοτόπουλο (στη σούβλα με σπέσιαλ πατάτες τηγαντές.) Το πιάτο είναι για 2 άτομα

Rib eye 350 - 400γρ Black Angus (μαριναρισμένο 12 ώρες. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας)

Tomahawk 800 - 1000γρ (μαριναρισμένη 12 ώρες. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας)



Vegetarian

Vegetarian moussaka (oven baked layers of peppers, onions, eggplants, potatoes topped with béchamel sauce with parmegiano cheese)

Vegetables (peppers, onions, mushrooms, zucchini, eggplants, asparagus served with pita bread, Greek yogurt and arugula)

Risotto with fresh mushrooms and truffles (parmegiano cheese)

Ravioli with ricotta and spinach in honey sauce with walnuts and truffles

Greek taste

Stifado (veal slowly cooked in tomato sauce, served with linguini pasta or fries)

Greek Plate for 2 persons (giaprakia, moussaka, fava, tzatziki, beetroot tzatziki, veal and potatoes)

Giaprakia (a traditional Greek recipe with minced meat, rice, and mint, wrapped in cabbage and served with french fries and yoghurt sauce)

Grilled Fillets

Kebab special dish (3 lamb kebabs with tortilla, caramelized onions, tomatoes, cucumber and yoghurt sauce served with french fries)

Mix special souvlaki (pork, lamb, chicken and kebab, served with french fries pita bread and tzatziki)

Mix grill for 2 persons (chicken, pork, kebab, burger, sausages, lamb, potatoes and sauces)

Special chicken thighs' dish for 2 persons (Grilled chicken thighs' souvlaki with special fries)

Rib eye 350 - 400gr Black Angus (marinated for 12 hours, served with potato purée)

Tomahawk 800 - 1000gp (marinated for 12 hours, served with potato purée)



Γκουρμεδιές

*Σαλιγκάρια μεγάλα
(μαγειρεμένα σε λευκό κρασί & σκόρδο)

Φάβα με χταπόδι κοκκινιστό (ορεκτικό καυτερό)

Ριζότο χταπόδι με μαστίχα, καπαρόφυλλα και παρμεζάνα

Τηγανιά θαλασσινών (χτένια, γαρίδες, γυαλιστερές, μύδια
σε σάλτσα ούζου, σερβίρεται με άγριο ρύζι)

Σολομός ψητός με σάλτσα μανταρινιού

Γύρος φρέσκου ψαριού (λαυράκι)

Καλαμαράτα (καλαμάρι κομμένο σε λωρίδες
μαγειρεμένο σε σάλτσα ντομάτας με φρέσκα
μυρωδικά σβησμένο με ούζο)

Μακαρονάδες

Τα φρούτα της θάλασσας (μακαρονάδα με μύδια,
γαρίδες, πιπεριές και κρεμμύδι σε σάλτσα Σαντορινιάς
ντομάτας με σκόρδο)

Η γαριδομακαρονάδα μας... (ένα από τα καλύτερα
πιάτα του εστιατορίου με διάφορα μεγέθη φρέσκιας γαρίδας,
κρεμμύδι και λευκή σάλτσα μελιού. Αν σας αρέσουν οι γλυκές
γεύσεις, αυτό είναι ένα πιάτο που θα σας μείνει αξέχαστο)

Αστακομακαρονάδα (για 2 άτομα)

Μακαρόνια με καβούρι (πικάντικα)

Gourmet

*Large snails (starter)
(cooked in white wine and garlic)

Fava beans with octopus (in spicy red sauce, starter)

Risotto with octopus, mastic, caper leaves
and parmegiano cheese

Seafood with ouzo sauce (scallops, shrimps, prawns
and clams served with wild rice)

Salmon cooked in clementine sauce

Sea bass gyros with pita bread and yoghurt

Calamarata (calamari cut like linguini pasta, cooked
in tomato sauce with fresh herbs and ouzo, starter)

Pasta

Frutti di Mare
(mussels, shrimps, prawns, peppers, onions,
garlic and fresh Santorinian tomato sauce)

Shrimp pasta
(This dish is made with fresh shrimps and prawns in a creamy
honey sauce. If you like sweet dishes then you'll love this
dish. If not, then go for the "Frutti di Mare")

Lobster pasta for 2 persons

Crab pasta with spicy tomato sauce



Θαλασσινά

Καλαμαράκι τηγανητό με σάλτσα ταρτάρ

Καλαμάρι γεμιστό
(με λιαστή ντομάτα, φέτα, κρεμμύδι και πιπεριά)

Χταπόδι ψητό

Μύδια αχνιστά σε λευκό κρασί

Φρέσκο Ψάρι

Τσιπούρα τεμάχιο

Φαγκρί (το κιλό)

Λαυράκι (το κιλό)

Τσιπούρα (το κιλό)

Σπέσιαλ Πιάτα

Αργώ σπέσιαλ για 2 άτομα (φρέσκο ψάρι)
(1 τσιπούρα, καλαμάρι ψητό, 4 γαρίδες, 4 μύδια, χταπόδι, πατάτες, ρύζι και λαχανικά)

Αργώ σπέσιαλ για 2 άτομα (Gourmet)
(1 ψάρι ημέρας 400γρ, καβούρι, 2 χτένια ψητά, 1 καλαμάρι γεμιστό, 2 γαρίδες, αστακός 350 - 400γρ, ρύζι και λαχανικά)

Αργώ σπέσιαλ για 2 άτομα
(1 φαγκρί του κιλού, τηγανιά θαλασσινών με ούζο, καλαμαράκι τηγανητό με σάλτσα ταρτάρ, πατάτες τηγανητές, ρύζι και λαχανικά)





Seafood

Fried baby calamari (starter)

Stuffed calamari with feta cheese, sundried tomatoes, onions and peppers

Grilled octopus

Fresh mussels in white wine sauce with garlic

Fresh Fish

Sea bream one fish portion

Red snapper (per kilo for 2 persons)

Sea bass (per kilo for 2 persons)

Sea bream (per kilo for 2 persons)

Special Dishes

Argo special dish for 2 persons (fresh fish)
(1 sea bream fish, calamari, octopus, 4 shrimps, 4 mussels, french fries, rice and vegetables)

Argo special plate for 2 person (gourmet)
(1 fish of the day 400gr, crab, stuffed calamari with feta cheese and vegetables, 2 prawns, 2 scallops, lobster 350 - 400gr, rice, vegetables and tartar sauce)

Argo special for 2 person (fried)
(1 red snapper fish 1kilo, sea food with ouzo sauce, fried calamari with tartar sauce, french fries, rice and vegetables)

(1kilo portion serves 2 persons)

Red Wine

Each year "Argo" restaurant is looking for small wineries that are hidden enological gems.

Plethora 12% Vol 750ml "Argo's Selection"
(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc)

Mavrotragano "Sigalas" 750ml
(Mavrotragano is a Santorinian wine with great taste and structure
This wine is a very good choice with grilled meat or Greek food)

Nemea Agiorgitiko Lantides Winery 13.5%Vol 750ml

Argyriou Winery Pinot Noir (2016) 13%Vol

Ovilos Cabernet Sauvignon 13.5%Vol 750ml
(A deep ruby wine that matures in brand new French oak casks for 18 months and is kept under ideal conditions in the underground cellars of the winery for another 2 years. Complex, clear red fruit, caramel, cedar wood and chocolate aromas with nutty and spice notes)

Erochos (60% Mavroudi and 40% Merlot) Agyriou Winery

Little Ark 2013 750ml
(Vinification method that includes diffusion and storage in oak barrels 14%vol)

Portes Merlot Skouras 14%Vol 750ml
(A quality Merlot by George Skouras. The nose shows aromas of red cherries, plum, vanilla spiced with hints of violet and tobacco and mouth with velvety tannins that evolve beautifully over time)

Earth and Sky xinomayro Thymiopoulos 750ml

House red per glass

Rosé Wine

Whispering Angel Rosé 750ml

Miraval 750ml

Atlantis Rosé Argyros Winery 750ml

Little Ark Rosé 13% Vol 750ml

La Vieille Ferme (fine French wine)

(If you like easy drinking rosé wines, this one is perfectly suiting aperitifs and simple cookery.)

Anagallis Venetsanos Winery 750ml

(mandilaria 20%, assyrtiko 30%, aidani 50%)





White Wine

Plethora 13% Vol 750ml "Argo's Selection"

Gavalas Santorini Blue bottle 13% Vol 750ml
(Beautiful fragrant complexity of citrus,
white flowers and tropical fruits.
This wine pairs nicely with fish and seafood dishes)

Nykteri "Santo Wines" 375ml

Thema 2018 (Assyrtiko and Sauvignon Blanc) 13%Vol

Assyrtiko - Athiri "Sigala" 750ml (AM)
(arguably one of the finest Santorinian white wines.
Assyrtiko is more of a wine lover's grape,
producing fine aromas. Good match with
starters and light red sauces)

Sauvignon Blanc "Magiki Plagia" 750ml
(The vinification with skin contact for 12 hours and the
final maceration in inox casks at low temperature 16 C,
gave us a balanced, aromatic wine with nice acidity)

Chrisabelo "Lantides Winery" Chardonnay 2016 750ml 13% Vol

Vivlia Chora 40% Assyrtiko & 60% Sauvignon Blanc 13% Vol
(a gentle, yellow-green colour of remarkable clarity.
The marriage of the cosmopolitan and fragrant Sauvignon with the
Greek Assyrtiko produces a wine with a powerful
aroma redolent of exotic fruit, peach and citrus.
A rich, cool and beautifully balanced flavour, pleasant
acidity and a lasting, fragrant aftertaste.

Little Arc 750ml Lantides winery
(very easy drinking white wine full of flower aromas)

Assyrtiko "Kyathos winery" 750ml 13% Vol

Tesseris Limnes "Kyr Yianni winery" 13,5% Vol
(Tesseris Limnes 2013 is a wine with full body
and volume, the result of a very good year for Amyndeon
which allowed the grapes, and especially Gewürztraminer,
to reach higher levels of maturity.

House white per glass

Champagne

Moët & Chandon 200ml
Moët & Chandon 750ml
Veuve Clicquot (Brut) 750ml
Veuve Clicquot Rose 750ml
Moët & Chandon ICE 750ml
Asti Martini (light and sweet) 750ml
Cair (Greek sparkling wine, Brut) 750ml
Dom Pérignon
Laurent Perrier Rose

Dessert Wines

Vinsanto 8 years old (per glass)

Apilotis "Sigalas" 500ml
(Mandilaria 100% 9%vol.
The grapes are sundried
for 10-12 days and then they are taken
to the destemmer crusher.
The wine is then aged in
old oak barrels for a
minimum of 24 months)





Αναψυκτικά / Soft drinks

Coca Cola 250ml
Coca Cola light 250ml
Coca Cola Zero 250ml
Sprite 250ml
Fanta Orange 250ml
Fanta Lemon 250ml
Soda water 250ml
Water 1Lt

Avaton Water 750ml
(το νερό αυτό αναδύεται στην πηγή της Ιεράς Μονής Σίμωνος Πέτρας
στο βουνό του Άθως καλύτερη ποιότητα ελληνικού μεταλλικού νερού/
this water emerges at the spring by simonopetra monastery
in the mountain of Athos best quality of greek mineral water)

Τσαϊ σε διάφορες γεύσεις
Tea (variety of flavours)

Φυσικός χυμός πορτοκάλι
Fresh orange Juice

Φυσικός χυμός Λεμόνι
Fresh lemon Juice

Χυμός ανάμεικτος
Mixed fruit juice

Μπύρες / Beers

Alfa 330ml
Alfa Weiss 330ml
Mythos 330ml
Yellow Donkey 330ml
Heineken 330ml
Amstel 330ml
Amstel Radler 500ml

Ποτά / Drinks

Johnnie Walker red
Johnnie Walker black
Jack Daniel's
Glenfiddich
Tequila Patron
Hendrick's Gin
Vodka Belvedere
Vodka Grey Goose
Vodka Absolut
Martini
Bacardi
Campari
Metaxa****

Ούζο Πλωμάρι 200ml
Ouzo Plomari 200ml

Ούζο Απαλαρίνα 200ml
Ouzo Apalarina 200ml

Τσίπουρο Τσιλιής με & χωρίς Γλυκάνισο 200ml
Greek grappa Tsiouro Tsililis with and without Anise 200ml

Sangria Λευκή
White Sangria 1 glass

Ρακόμελο 200ml
Greek grappa with honey 200 ml

Cocktails

Mojito
Ginger Mojito
Strawberry Mojito
Cosmopolitan
Mango Daiquiri
Aperol Spritz with Moscato d' Asti
Spicy Honey Passion
Gin Tonic (Hendrick's - Cucumber)
Espresso Martini
Margarita
Negroni
Kir Royale
Bellini

Cocktails Non Alcoholic

Virgin Mojito
Virgin Strawberry Mojito
Virgin Ginger Mojito
Fruit Punch



Καφές / Coffee

Ελληνικός καφές μονός
Greek coffee (single)

Ελληνικός καφές διπλός
Greek coffee (double)

Καφές φίλτρου
Filter coffee

Φραπέ
Frappé

Freddo
Freddo (cold cappuccino)

Espresso
Espresso (single)

Espresso διπλός
Espresso (double)

Cappuccino
Cappuccino

Καφές latte
Cafeè Latte

Ναργιλές / Shisha

HOOKAH MENU

Simple 40€

Watermelon
Double Apple
Blueberry
Black Grape Mint
Lemon Mint

Special 60€

Baam (Pineapple, Melon)
Love (Watermelon, Passion fruit, Melon, Honey)
Casanova (Berry Mix, Mango, Watermelon)
Berry Mix
Kaki (Cactus, Kiwi, Ice)
Argo secret mix



Γλυκά / Desserts

Brownie σοκολάτας
(με παγωτό βανίλια και σιρόπι σοκολάτας)
Warm chocolate brownie
(served with vanilla ice cream
and chocolate syrup)

Λεμονοπιτάκια
Small lemon pies

Σουφλέ πορτοκάλι (με παγωτό σοκολάτας)
Orange soufflé (with chocolate ice cream)

Τιραμισού
Tiramisu

Φρουτοσαλάτα με γιαούρτι
Fruit salad with yoghurt

Παγωτό μπανόφι
Banoffee ice cream

Παγωτό τριαντάφυλλο με λουκούμια
Loukoumi ice cream with rose flavour







Argo dropped anchor in the capital of Santorini, Fira in 2008 with its captain Constantin and his crew. The purpose of the journey was to travel Argo's guests through the savorous pleasures of Mediterranean cuisine in a new-age fashion. Sail with us on a culinary tour of flavors and aromas, inspired by classic and innovative recipes and prepared with passion, love and enthusiasm.



