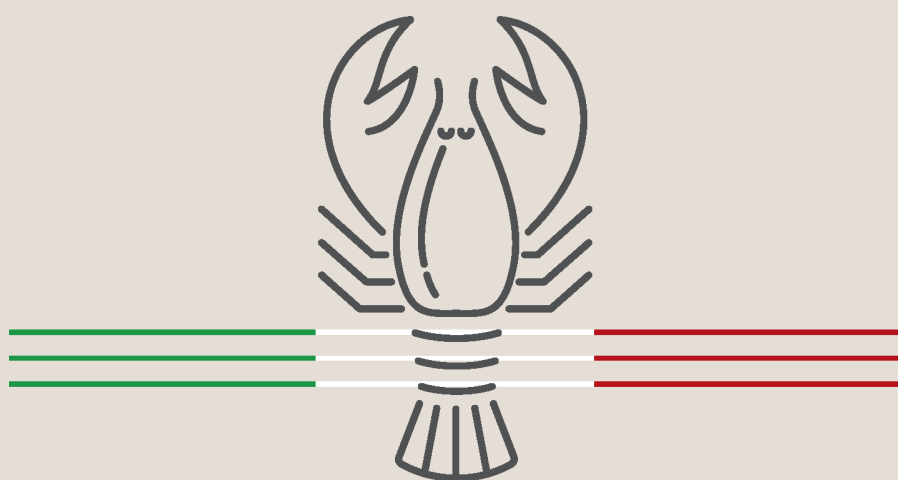


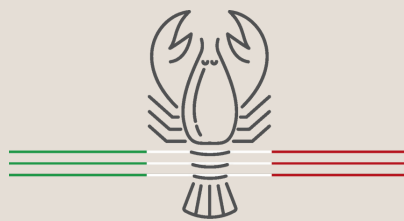


RISTORANTE ITALIANO

L'ARAGOSTA

MYKONOS

Food Menu



RISTORANTE ITALIANO

L'ARAGOSTA

MYKONOS

ANTIPASTI – APPETIZERS

CRUDITE' DI MARE-RAW SEAFOOD - ΦΡΕΣΚΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

OSTRICHE FRESCHE 42€

6 pieces Fresh oysters from France
6 Φρέσκα στρείδια Γαλλίας

GAMBERONI ROSSI IN SALSA LIMONELLA 6 PEZZI 36€

6 pieces Red king prawns with lemon
sauce
6 Βασιλικές κόκκινες γαρίδες με
σάλτσα λεμονιού

RICCI DI MARE DEL GIORNO 42€

6 pezzi con salsa limoncella e caviale
6 pieces of sea urchin with lemon
sauce and caviar
Φρέσκος αχινός με λεμόνι και χαβιάρι

MISTO DI POSEIDONE PER 2 PERSONE 44€

Ostriche, ricci di mare, gamberoni
rossi, tartare di branzino
Mix of raw seafood for 2– Oysters,
sea urchin, king prawns
and sea bass tartare
Φρέσκα θαλασσινά για 2-Στρείδια,
αχινός, κόκκινες βασιλικές γαρίδες
και ταρτάρ λαβράκι

DELICATEZZE DI MARE / ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ

ZUPPA DI PESCE 18€

Fish soup
Ψαρόσουπα

CARPACCIO DI POLPO 28€

Octopus carpaccio dressed with
limonella sauce,
arugula salad and capers
Καρπάτσιο χταποδιού με σάλτσα
εσπεριδοειδών, ρόκα, και κάπαρη

CARPACCIO DI BRANZINO 24€

Sea bass carpaccio dressed with
olive oil and lemon sauce, arugula
salad,
capers and pink pepper
Καρπάτσιο από λαβράκι με σάλτσα
εσπεριδοειδών, ρόκα,
κάπαρη και κόκκινο πιπέρι

GAMBERI IN SALSA COCKTAIL E AVOCADO 26€

Shrimp dressed with pink sauce, pink
pepper and avocado
Cocktail γαρίδας σε ροζ sauce με
αβοκάντο και ροζ πιπέρι

TARTARE DI BRANZINO 24€

Avocado e alghe condito con salsa
dello chef
Sea bass tartare with avocado and
seaweed dressed
with chef's sauce
Ταρτάρ από λαβράκι με αβοκάντο,
φύκια της θάλασσας και σάλτσα του
σεφ

PEPATA DI COZZE 16€

In bianco o con pomodorini ciliegina
Black mussels sauté in a white or red
sauce with black pepper
Μύδια σωτέ σε λευκή ή κόκκινη σάλτσα

SOUTE DI FRUTTI DI MARE 28€

Vongole, gamberi e cozze in bianco o
con pomodoro
Mix seafood sauté with black mussels,
shrimps and clams in a white or red
sauce
Ποικιλία σωτέ θαλασσινών με αχιβάδες,
γαρίδες και μύδια σε λευκή ή κόκκινη
σάλτσα

FRITTO MISTO DI MARE 28€

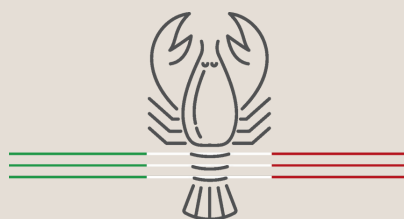
Calamari, seppia e gamberi
Fried mixed seafood calamari,
cuttlefish and shrimp
Τηγανητά θαλασσινά καλαμάρι, σουπιά
και γαρίδες

GRIGLIATA MISTA DI MARE 36€

Polpo, calamari, seppia e gamberi
Grilled mixed seafood octopus,
calamari, cuttlefish and shrimp
Ποικιλία από ψητά θαλασσινά με
χταπόδι, καλαμάρι, σουπιά και γαρίδες

POLPO ALLA GRIGLIA 28€

Con insalata
Grilled Octopus with seasonal salad
Χταπόδι σχάρας με σαλάτα εποχής



RISTORANTE ITALIANO

L'ARAGOSTA

MYKONOS

**DELICATEZZE DI TERRA
DELICACIES FROM THE LAND
ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΓΗΣ**

L'ARAGOSTA

26€

Burrata, melone, prosciutto di Parma
Burrata, melon, Parma ham
Μπουράτα, πεπόνι, προσιούτο Πάρμας

BURRATA CAPRESE

20€

Burrata con Pomodori e Pesto
Genovese
Burrata with cherry tomatoes and
Genovese pesto
Μπουράτα με ντοματίνια και pesto
Genovese

FUNGHI ALLA GRIGLIA

18€

Funghi pleurotus, rucola, parmigiano e
riduzione di aceto balsamico
Funghi pleurotus, rocket, parmigiano
shaves and balsamic reduction
Μανιτάρια πλευρώτους, ρόκα, φλοίδες
παρμεζάνας και ξύδι μπαλσαμικο

**PROSCIUTTO DI PARMA E
BUFALA**

24€

Parma Prosciutto with Buffalo
mozzarella
Προσιούτο Πάρμας με μοτσαρέλα
Buffalo

**TAVOLIERE ALL'ITALIANA X
2 PERSONE**

38€

Scaglie di parmigiano e pecorino,
crudo di Parma, bresaola, salame
piccante, salame dolce, olive e capperi
Classic Italian tray x 2 people -
parmigiano and pecorino cheese
chunks,
prosciutto di Parma, bresaola, spicy
salame, sweet salame caper and olives
Antipasto Italiano ποικιλία για 2 -
φλοίδες Παρμεζάνας και τυρί πεκορίνο,
προσιούτο, bresaola, πικάντικο και
γλυκό σαλάμι κάπαρη και ελιές

CARPACCIO DI MANZO

26€

Condito con salsa limonella, tartufo
fresco, rucola e scaglie di parmigiano
Beef carpaccio dressed with olive oil
and lemon sauce, fresh truffle, arugula
salad and parmigiano
Καρπάτσιο μοσχάρι με λαδολέμονο,
φρέσκια τρούφα, ρόκα, παρμεζάνα

CARPACCIO DI BRESAOLA

22€

Condito con salsa Limoncella, Rucola e
Scaglie di Parmigiano
Bresaola Carpaccio dressed with olive
oil and lemon sauce, arugula salad and
Parmigiano
Καρπάτσιο Bresaola με λαδολέμονο,
ρόκα, παρμεζάνα

**LE NOSTRE BRUSCHETTE
OUR BRUSCHETTE OI
ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΕΣ ΜΑΣ**

**CLASSICA - POMODORO,
BASILICO E OLIO EVO**

6€

classic – Tomato, Basil and Extra
Virgin Olive Oil
Παραδοσιακή -ντομάτα, ρίγανη και
παρθένο ελαιόλαδο

GRECA

8€

Pomodoro, Feta, Olive Nere e Olio
EVO
Greek – Tomato, Feta Cheese, Black
Olives and Extra Virgin Olive Oil
Ελληνική -Ντομάτα, φέτα, μαύρες ελιές
και παρθένο ελαιόλαδο

TARTUFO

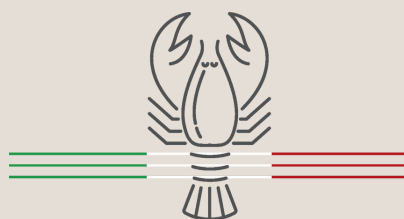
10€

Mozzarella e tartufo
Truffle Mozzarella
Τρούφα με μοτσαρέλα

MEDITERRANEA

10€

Pomodoro, tonno, capperi e olio EVO
Mediterranean tomato, tuna, Capers
and Extra Virgin Olive Oil
Μεσογειακή ντομάτα, τόνος, κάπαρη
και παρθένο ελαιόλαδο



RISTORANTE ITALIANO

L'ARAGOSTA

MYKONOS

LE NOSTRE FOCACCE OUR FOCACCE Η FOCACCIA ΜΑΣ

ROSMARINO E OLIO EVO

10€

Rosemary and extra virgin olive oil
Με δεντρολίβανο και εξαιρετικό
παρθένο ελαιόλαδο

BRESAOLA

16€

Rucola, scaglie di parmigiano and olio
EVO
Arugula and parmigiano shaves and
EVO oil
Ρόκα, φλοίδες παρμεζάνας και παρθένο
ελαιόλαδο

GRECA POMODORO, FETA, OLIVE NERE E OLIO EVO

14€

Greek – tomato, feta cheese, black
olives and extra virgin olive oil
Ελληνική-ντομάτα, φέτα, ελιές και
παρθένο ελαιόλαδο

INSALATE – SALADS - ΣΑΛΑΤΕΣ

NIZZARDA

18€

Pomodorini, lattuga, olive, uova sode,
tonno, fagiolini,
patate bollite, acciughe, capperi e olio
EVO
Cherry Tomato, Lettuce, Olives, Hard
boiled eggs, Tuna, Green beans,
Potato, Anchovies, Capers and EVO oil
Ντοματίνια, μαρούλι, ελιές, αυγά,
τόνος, πράσινα φασόλια, βραστάς
πατάτες, αντζούγιες, κάπαρη και
εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

MEDITERRANEA

16€

Pomodoro, lattuga, rucola, pomodori
secchi, ricotta,
pesto, Olio EVO
Tomato, lettuce, arugula, sun dried
tomato, ricotta cheese,
pesto and EVO oil
Ντομάτα, μαρούλι, ρόκα, λιαστή
ντομάτα, ανθοτυρο,
πέστο βασιλικού και παρθένο
ελαιόλαδο

GRECA

14€

Pomodoro, cetriolo, cipolla, peperoni,
olive,
feta, origano, crostini e olio EVO
Tomato, cucumber, onion, bell pepper,
παρθένο ελαιόλαδο

CESARE

18€

Lattuga, crostini, pollo grigliato,
scaglie di parmigiano, pepe nero e
salsa Cesar
Lettuce, croutons, grilled chicken,
parmigiano flakes, black pepper and
Caesar dressing
Μαρούλι, κρουτόν, φιλετάκια ψητού
κοτόπουλου, παρμεζάνα, πιπέρι και
Cesar σως

FAVOLOSA

18€

Lattuga, gamberi, carciofi, pomodorini,
avocado e olio EVO
Lettuce, shrimp, artichokes, cherry
tomato, avocado and EVO oil
Μαρούλι, γαρίδες, αγκινάρες,
τοματίνια, αβοκάντο και λάδι evo

INSALATA DI TONNO

16€

Lattuga, cipolla, pomodorini, tonno,
capperi, olive, patate e olio EVO
Lettuce, onions, cherry tomato, tuna,
capers, olives, potato and EVO oil
Με τόνο, μαρούλι, κρεμμύδια,
τοματίνια, κάπαρη, ελιές, πατάτες και
ελαιόλαδο

NOBILE

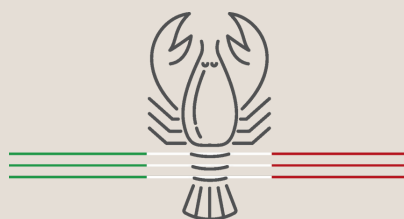
16€

Iceberg, Radicchio, Mango, Pecorino,
Olio EVO e Aceto Balsamico
Iceberg, Radichio, Mango, Pecorino
cheese, EVO oil and balsamic vinegar
Iceberg, ραντίτσιο, μάνγκο, τυρί
pecorino,
ελαιόλαδο και ξύδι βαλσάμικο

MEZZADRA

16€

Rucola, melanzane, scaglie di
parmigiano,
straccetti di prosciutto crudo,
olio EVO, pepe nero, aceto balsamico
Arugula, eggplants, parmigiano flakes,
Parma ham strips, black pepper, EVO oil
and balsamic vinegar
Ρόκα, μελιτζάνες, νιφάδες παρμεζάνας,
προσιούτο Πάρμας, μαύρο πιπέρι,
ελαιόλαδο και ξύδι βαλσάμικο



RISTORANTE ITALIANO

L'ARAGOSTA

MYKONOS

PRIMI – PASTA COURSES

ZYMAPIKA

PROFUMI DI MARE

SCENT OF SEA

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΑΡΩΜΑΤΑ

MEZZEMANICHE PESCE SPADA E
MELANZANE 16€

Cherry tomato, garlic cream, extra
virgin olive oil, sword fish and fried
eggplant

Ντοματίνια, τριμμένο σκόρδο παρθένο
ελαιόλαδο, κομμάτια ξιφία και
τηγανητές μελιτζάνες

LINGUINE AL RAGU' DI POLPO 22€

Cherry tomato, garlic cream, extra
virgin olive oil, octopus, black pepper,
red wine

Ραγού χταποδιού με λικουίνι με
ντοματίνια, τριμμένο σκόρδο,
ελαιόλαδο και μαύρο πιπέρι σβησμένα
σε κόκκινο κρασί

LINGUINE COZZE E VONGOLE 22€

Black mussels, clams, garlic, olive oil
and white wine sauce

Λικουίνι με μύδια και αχιβάδες
τριμμένο σκόρδο και ελαιόλαδο
σβησμένα σε λευκό κρασί

LINGUINE AL SUGHETTO DI
ARAGOSTA E SCAGLIE DI
TARTUFO 58€

Cherry tomato, parsley, lobster pulp
and fresh truffle shaves

Λικουίνι με φιλέτο αστακού
ντοματίνια μαϊντανό και φρέσκια
τρούφα

LINGUINE ALLO SCOGLIO 32€

Cherry tomato, garlic, parsley, black
Mussels, clams, calamari and shrimp

Λικουίνι με ντοματίνια, σκόρδο,
μαϊντανό, μύδια, αχιβάδες, καλαμάρι
και γαρίδες

LINGUINE TONNO CAPPERI E
OLIVE 22€

Tomato sauce, tuna, capers, olives,
parsley

Λικουίνι με τόνο, κάπαρη, ελιές,
μαϊντανό και κόκκινη σάλτσα

CASERECCE GAMBERI E
ZUCCHINE 28€

Cherry tomato, shrimp, zucchini, garlic
and parsley

Με γαρίδα, κολοκυθάκι σκόρδο,
μαϊντανό και κόκκινη σάλτσα

CASERECCE CREMA DI
BROCCOLI E ACCIUGHE 24€

Broccoli puree with anchovy, garlic,
olive oil

Με μπρόκολο, αντζούγια, σκόρδο και
ελαιόλαδο

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
CON CREMA DI TARTUFO 30€

Clams and truffle cream

Με αχιβάδες και κρέμα τρούφας

PENNETTE PANNA, SALMONE
CON OLIO AL TARTUFO 26€

Cream, smoked salmon and truffle oil

Με κρέμα γάλακτος σολομός και λάδι
τρούφας

SPAGHETTI AL NERO DI
SEPPIA CON SUGHETTO
DI BRANZINO E BOTTARGA 34€

Cherry tomato, parsley, sea bass,
bottarga, olives and caper

Σπαγγέτι με μελάνι σουπιάς, κομμάτια
λαβράκι, αυγοτάραχο, μαϊντανό ελιές,
κάπαρη, τοματίνια

SPAGHETTI AL NERO DI
SEPPIA CON RICCI DI MARE E
BOTTARGA 42€

Cherry tomato, parsley, sea bass,
bottarga, olives and caper

Σπαγγέτι με μελάνι σουπιάς, κομμάτια
λαβράκι, αυγοτάραχο, μαϊντανό ελιές,
κάπαρη, τοματίνια

SPAGHETTI ALLA
PUTTANESCA 16€

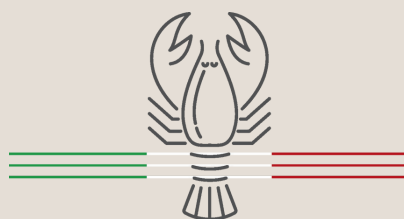
Tomato sauce, capers, olives, anchovy,
garlic and parsley

Με αντζούγιες, κάπαρη, ελιές, σκόρδο
και μαϊντανό σε κόκκινη σάλτσα

LINGUINE AL PESTO E
GAMBERETTI 29€

Genovese pesto sauce with shrimp

Με πέστο Genovese και γαρίδες



RISTORANTE ITALIANO

L'ARAGOSTA

MYKONOS

**PROFUMI DI TERRA
SCENT OF LAND
ΑΡΩΜΑΤΑ ΤΗΣ ΓΗΣ**

**SPAGHETTI AGLIO, OLIO E
PEPERONCINO CON PAN
GRATTATO** 18€

Garlic cream, extra virgin olive oil, chili pepper and toasted bread crumbs
Σκόρδο, παρθένο ελαιόλαδο, καυτερή πιπεριά και τριμμένη φρυγανιά

**SPAGHETTI ROSA ALLA
BARBABIETOLA** 32€

Beetroot spaghetti, beetroot pesto, shrimp tartare
Σπαγγέτι παντζαριού με πέστο παντζαριού και ταρτάρ γαρίδας

RIGATONI ALLA CARBONARA 22€

Egg yolk, pecorino romano cheese, guanciale and black pepper
Κρόκος αυγού, τυρί πεκορίνο Ρομάνο, κομματάκια παστού χοιρινού μάγουλου (Guanciale) και μαύρο πιπέρι

RIGATONI ALL'AMATRICIANA 22€

Tomato sauce, guanciale, pecorino romano cheese and black pepper
Σάλτσα ντομάτας, κομματάκια παστού χοιρινού μάγουλου (Guanciale), τυρί πεκορίνο Ρομάνο και μαύρο πιπέρι

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 22€

Tomato sauce, ground beef
Σάλτσα ντομάτας, κιμάς μοσχάρι

TAGLIATELLE KALAFATI 32€

Saffron sauce, shrimp, salmon and cream
Με γαρίδες σολομό και κρέμα σαφράν

**TAGLIATELLE PANNA, FUNGHI
E PROSCIUTTO COTTO** 23€

Heavy cream, mushrooms and ham
Με κρέμα γάλακτος μανιτάρια και προσιούτο

**TAGLIATELLE CON PORCINI E
SCAGLIE DI TARTUFO** 46€

Heavy cream, porcini mushrooms and fresh truffle shaves
Κρέμα γάλακτος μανιτάρια και φρέσκια τρούφα

MEZZEMANICHE ALLA NORMA 22€

Tomato sauce, ricotta cheese, eggplants, topped with melted mozzarella

Σάλτσα ντομάτας τυρί ρικότα μελιτζάνες με λιωμένη μοτσαρέλα

PAPPARDELLE DEL NORD 24€

Bacon, panna, rucola, parmigiano, prosciutto crudo e pomodorini ciliegina
Bacon, cream, rocket, parmigiano shaves,

prosciutto and cherry tomatoes
Μπέικον, ρόκα, κρέμα γάλακτος, φλοίδες παρμεζάνας, προσιούτο και ντοματίνια

PAPPARDELLE CAMPAGNOLA 26€

Chicken, pesto, porcini mushrooms and cherry tomatoes

Με κοτόπουλο πέστο βασιλικού μανιτάρια πορτσίνι και ντοματίνια

CASERECCHE BOSCAIOLA 24€

Pomodoro, porcini, pancetta, panna fresca,

prezzemolo, pepe e cipolle
Tomato sauce, porcini mushroom, pancetta, milk cream, parsley, black pepper and onion

Με κόκκινη σάλτσα, μανιτάρια πορτσίνι, πανσέτα, κρέμα γάλακτος, μαϊντανός, κρεμμύδι και μαύρο πιπέρι

**RAVIOLI (RICOTTA E SPINACI)
CON PANNA E FUNGHI** 24€

Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach with mushrooms cream
Ραβιόλι γεμιστά με τυρί ρικότα σπανάκι και κρέμα μανιταριών

**GNOCCHI GORGONZOLA E
NOCI** 24€

Gorgonzola cheese and walnuts
Με γκοργκοντζόλα και καρύδια

**GNOCCHI AL PESTO E
BURRATA** 26€

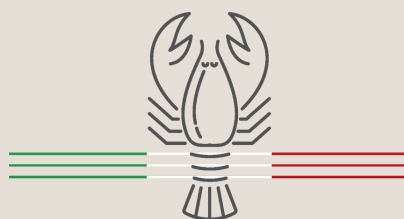
Pesto and mozzarella burrata
Με πέστο και μοτσαρέλα μπουράτα

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 22€

Tomato sauce, basil and mozzarella
Με κόκκινη σάλτσα βασιλικό και μοτσαρέλα

PENNE ARRABIATA 19€

Tomato sauce and chili pepper
Κόκκινη σάλτσα και καυτερό πιπέρι



RISTORANTE ITALIANO

L'ARAGOSTA

MYKONOS

RISOTTI - RISOTTOS - PIZOTO

FUNGHI, PARMIGIANO E PANCETTA

24€

*Mushrooms, parmigiano cheese,
pancetta and truffle olive oil
Μανιτάρια, παρμεζάνα, πανσέτα και
λάδι τρούφας*

PESCATORA

32€

*Cherry tomato, garlic, parsley, black
mussels, clams, calamari, shrimp,
octopus and sea bass
Ντοματίνια, σκόρδο, μαϊντανός, μύδια,
αχιβάδες, καλαμάρι, γαρίδες, χταπόδι
και λαβράκι*

GAMBERI, ZUCCHINE E ZAFFERANO

28€

*Shrimp, zucchini and saffron
Με γαρίδες κολοκυθάκι και σαφράν*

SALMONE E GAMBERETTI

32€

*Heavy cream, smoked salmon and
baby shrimp
Κρέμα γάλακτος, καπνιστό σολομό και
μικρές γαρίδες*

ASPARAGI E GAMBERI

26€

*Asparagus and shrimp
Με σπαράγγι και γαρίδες*

PORCINI E SCAGLIE DI TARTUFO

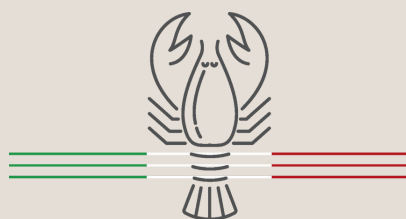
38€

*Porcini mushrooms and fresh truffle
shaves
Με μανιτάρια πορτσίνι και τρούφα*

POLLO E VERDURE

24€

*Chicken and vegetables
με κοτόπουλο και λαχανικά*



RISTORANTE ITALIANO

L'ARAGOSTA

MYKONOS

SECONDI DI PESCE FISH MAIN COURSE ΤΑ ΨΑΡΙΑ ΜΑΣ

**TRANCIO DI SALMONE ALLA
GRIGLIA CON VERDURE
GRIGLIATE** 32€

*Grilled salmon with grilled vegetables
Σολομός στο grill με ψητά λαχανικά*

**FILETTO DI SPIGOLA O ORATA
CON VERDURE ALLA
GRIGLIA O PATATE AL FORNO** 36€

*Seabass or seabream grilled fillet
served with baked potato or grilled
vegetables*

*Λαβράκι ή τσιπούρα φιλέτο με πατάτες
φούρνου ή ψητά λαχανικά*

**FILETTO DI SPIGOLA IN CROSTA
DI PATATE** 38€

*Seabass fillet with crusted potato
Φιλέτο λαβράκι ψημένο σε κρούστα
πατάτας*

**GRIGLIATA DI GAMBERI CON
VERDURE GRIGLIATE** 44€

*Grilled shrimps with grilled vegetables
Γαρίδες ψητές με ψητά λαχανικά*

**FILETTO DI SPIGOLA ALLA
SICILIANA** 38€

*Seabass filet alla siciliana with cherry
tomato sauce, caper, olives, garlic and
parsley*

*Λαβράκι alla Siciliana με τοματίνια
κάπαρη ελιές σκόρδο και μαϊντανό*

**PESCE DEL GIORNO AL SALE O
GRIGLIA O IN CROSTA DI
PATATE** 95€

*Whole fish of the day grilled, or salt
crusted or baked in potato crust
Ψάρι ημέρας στο γκριλ ή στο φούρνο
με αλάτι ή με κρούστα πατάτας*

**JUMBO GAMBERONI ALLA
GRIGLIA (RISOTTI OR PASTA) AL
KG** 140€

*Jumbo shrimp per kg
Γαρίδες τζάμπο με το κιλό*

**ARAGOSTA 160€
(RISOTTI OR PASTA) AL KG**

*Fresh lobster per kg
Φρέσκοκ αστακός με το κιλό.....*

CONTORNI - SIDE DISHES-ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

PATATE AL FORNO 8€

baked potatoes / πατάτες φούρνου

VERDURE ALLA GRIGLIA 8€

grilled vegetables / ψητά λαχανικά

PATATE FRITTE 8€

french fries / πατάτες τηγανητές

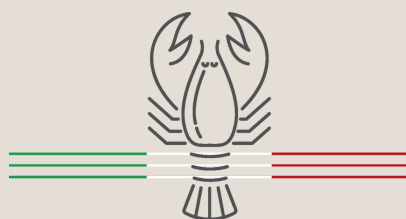
ZUCCHINE FRITTE 8€

fried zucchini / κολοκυθάκια τηγανητά

SPECIALS

**AGGIUNTA DI SCAGLIE DI
TARTUFO FRESCO** 10€

*Addition of fresh truffle shaves
Προσθήκη φρέσκων φλουδιών
τρούφας*



RISTORANTE ITALIANO

L'ARAGOSTA

MYKONOS

**SECONDI DI CARNE
MEAT MAIN COURSE
ΤΑ ΚΡΕΑΤΑ ΜΑΣ**

**SCALOPPINE AL LIMONE
O AL VINO BIANCO 26€**

Scaloppine with lemon sauce or white wine sauce

Σκαλοπίνια με σάλτσα λεμόνι ή με λευκή σάλτσα κρασιού

SCALOPPINE AL TARTUFO 28€

Scallops with truffle sauce
Σκαλοπίνια με σάλτσα τρούφας

MILANESE DI POLLO 24€

Chicken schnitzel
Κοτόπουλο μιλανέζε

**POLLO ALLA GRIGLIA "1/2
POLLO" 24€**

"1/2" Grilled chicken
Μισό ψητό κοτόπουλο

**TAGLIATA DI MANZO "300
GR" CON RUCOLA
E GRANA 42€**

Beef tagliata with rocket salad and grana cheese shaves
Μοσχαρίσια ταλιάτα με σαλάτα ρόκας
φλοίδες από τυρί Grana

**FILETTO DI MANZO "300
GR" CON SALSA BBQ
O SALSA GORGONZOLA 54€**

Beef fillet "300 gr" with BBQ or gorgonzola sauce
Μοσχαρίσιο φιλέτο 300 γραμμαρίων με μπάρμπεκιου ή γκοργκοντζόλα sauce

**BISTECCA RIB-EYE 300 GR
CON SALSA BBQ O
SALSA AL GORGONZOLA 46€**

Ribeye 300 gr with BBQ or gorgonzola sauce
Ribeye 300 γραμμαρίων με μπάρμπεκιου ή γκοργκοντζόλα sauce

**CARRE' DI AGNELLO ALLA
GRIGLIA CON PATATE
E ROSMARINO AL FORNO 46€**

Lamb ribs served with rosemary baked potato

Αρνίσια παϊδάκια σερβιρισμένα με ψητές πατάτες

**GRILLED TOMAHWAK "1
KG"(30 GIORNI
STAGIONATURA) 90€**

Grilled Tomahawk "1 kg" 30 days aged

Grilled Tomahawk 1kgr σε ωρίμανση 30 ημερών

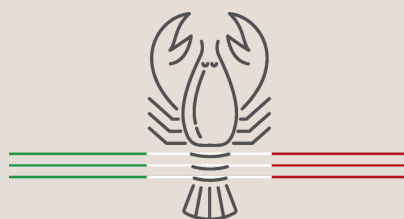
CHATEAU BRIAND "600 GR" X 2 PERSONE

**CHATEAU BRIAND "600 GR"
X 2 PERSONE CON PATATE
AL FORNO E VERDURE ALLA
GRIGLIA 120€**

Chateau Briand "600 gr" x 2 People, served with baked potato or grilled vegetables

Σατομπριάν 600 γρ για 2 άτομα σερβιρισμένο με πατάτες φούρνου ή ψητά λαχανικά





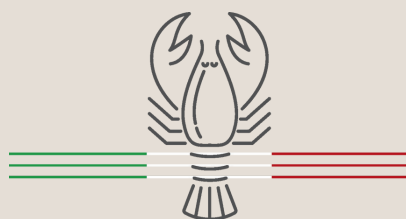
RISTORANTE ITALIANO

L'ARAGOSTA

MYKONOS

PIZZA – ΠΙΤΣΑ

MARINARA	12€	HAWAIIAN	18€
<i>Tomato, garlic, oregano</i> Ντομάτα, σκόρδο και ρίγανη		<i>Anana e cotto</i> <i>With pineapple and ham</i> Με ανανά και ζαμπόν	
MARGHERITA	14€	TORINO	18€
<i>Pomodoro, mozzarella</i> Ντομάτα, μοτσαρέλα		<i>Salame, peperoni e funghi</i> <i>Salami, peppers and mushrooms</i> Σαλάμι, πιπεριές καιμανιτάρια	
NAPOLI	16€	ROMANA	18€
<i>Pomodoro, mozzarella, anchovies</i> Ντομάτα, μοτσαρέλα, αντζούγιες		<i>Salame picante e gorgonzola</i> <i>Spicy salami and gorgonzola</i> Πικάντικο σαλάμι και γκοργκοντζόλα	
ARRABBIATA	16€	FUNGHI E PROSCIUTTO	18€
<i>Pomodoro, mozzarella, peperoncino</i> Ντομάτα, μοτσαρέλα, ντοματίνια, πεπεροντσίνο		<i>Mushrooms and prosciutto</i> Μανιτάρια και προσιούτο	
FUNGHI	15€	BURRATA	20€
<i>Pomodoro e mozzarella</i> Μανιτάρια, ντομάτα, μοτσαρέλα		<i>Pomodorini, fresco basilica, mozzarella e pomodoro</i> <i>Burrata, cherry tomatoes, fresh basilica, mozzarella and tomato</i> Με μπουράτα, ντοματίνια, φρέσκο βασιλικό, μοτσαρέλα και ντομάτα	
MARGHERITA AL PROSCIUTTO	16€	4 STAGIONI	19€
<i>Pomodoro e mozzarella</i> Μανιτάρια, ντομάτα, μοτσαρέλα		<i>Pomodoro e mozzarella, funghi, carciofi, acciughe e cotto</i> <i>Tomato and mozzarella, mushrooms, artichokes, anchovies and ham</i> Ντομάτα, μοτσαρέλα, μανιτάρια, αγκινάρα, αντζούγιες και ζαμπόν	
VEGETARIANA	16€	CAPRESE	20€
<i>Vegetables</i> Λαχανικών		<i>Mozzarella, prosciutto, pomodoro, mozzarella di buffalo e rucola</i> <i>Mozzarella, ham, tomato, mozzarella buffalo and rocket</i> Μοτσαρέλα, προσιούτο, ντομάτα, μοτσαρέλα μπουφάλα και ρόκα	
DIAVOLA	16€	AL POLLO	20€
<i>Pomodoro, mozzarella, spicy salami</i> Ντομάτα, μοτσαρέλα, πικάντικο σαλάμι		<i>Pomodoro, Mozzarella, Pollo, Peperoni</i> <i>Tomato, mozzarella, chicken, peppers</i> Ντομάτα, μοτσαρέλα, κοτόπουλο, πιπεριές	
4 FORMAGGI	18€		
<i>Quattro formaggi</i> Με τέσσερα τυριά			
BIANCA CON FUNGHI E GORGONZOLA	18€		
<i>White pizza with mushrooms and gorgonzola cheese</i> Λευκή πίτσα με μανιτάρια και τυρί γκοργκοντζόλα			



RISTORANTE ITALIANO

L'ARAGOSTA

MYKONOS

PIZZA – ΠΙΤΣΑ

GRECA

20€

*Pomodoro, mozzarella, olive, pancetta, feta, peperoni verdi
Tomato, mozzarella, olives, bacon, slice, green peppers
Ντομάτα, μοτσαρέλα, ελιές, μπέικον, φέτα, πράσινες πιπεριές*

CAPRICCIOSA

19€

*Pomodoro, mozzarella, funghi, uova, prosciutto, carciofo, olive
Tomato, mozzarella, mushrooms, egg, prosciutto, artichoke, olives
Ντομάτα, μοτσαρέλα,μανιτάρια, αυγό, προσιούτο, αγκινάρα, ελιές*

DELICATA

19€

*Mozzarella, gorgonzola, noci, pera e miele
Mozzarella, gorgonzola, walnuts, pear and honey
Μοτσαρέλα, γκοργκοντζόλα, καρύδια, αχλάδι και μέλι*

BIANCA CON TARTUFO

19€

*Mozzarella fresca, pomodorini e olio di tartufo
White with truffle, mozzarella, cherry tomatoes and truffle oil
Λευκή με τρούφα, μοτσαρέλα, ντοματίνια και λάδι τρούφας*

GUSTOSA

19€

*Pancetta, cotto, funghi, mozzarella e pomodoro
Bacon, ham, mushrooms, mozzarella and tomato
Μπέικον, ζαμπόν, μανιτάρια, μοτσαρέλα και ντομάτα*

MERAVIGLIOSA

19€

*Pomodoro, mozzarella di buffalo, funghi, prosciutto di parma
Tomato, mozzarella boufala, mushrooms, Parma prosciutto
Ντομάτα, μοτσαρέλα μπουφάλα, μανιτάρια, προσιούτο Πάρμας*

PORCINI

19€

*Tartufo e mozzarella
Porcini, truffle and mozzarella
Μανιτάρια πορτσίνι, τρούφα και μοτσαρέλα*

TONNO

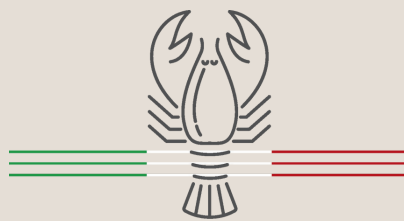
18€

*Tonno, olive, cipolle, mozzarella e pomodoro
Tuna, olives, onions, mozzarella and tomato
Τόνος, ελιές, κρεμμύδια, μοτσαρέλα και ντομάτα*

SPECIALE

20€

*Pancetta, cotto, salame, funghi, peperoni, mozzarella e pomodoro
Bacon, ham, salami, mushrooms, peppers, mozzarella and tomato
Μπέικον, ζαμπόν, σαλάμι, μανιτάρια, πιπεριές, μοτσαρέλα και ντομάτα*



RISTORANTE ITALIANO

L'ARAGOSTA

MYKONOS

CONSIGLIATI DALLO CHEF
RECOMMENDED BY THE CHEF
ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΣΕΦ

DI MYKONOS

18€

*Formaggio della casa, pomodorini,
crostini di pane, pesto e capperi
Sour cheese, cherry tomatoes, croutons,
capers and basil pesto
Τυρί σπιτικό, ντοματίνια, κρουτόν,
κάπαρη και πέστο βασιλικού*

**PAPPARDELLE RAGU DI
VITELLO – RAGU (CON
VITELLO BRASATO)**

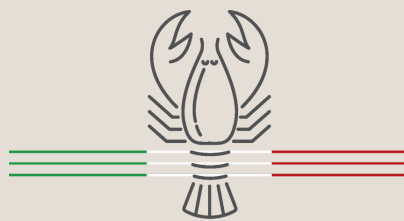
26€

*Papardelle RAGU di vitello – Ragu (with
braised beef)
Παπαρδελες με ΡΑΓΚΟΥ μοσχαριού –
Ραγκού (με μαγειρεμένο μοσχάρι)*

DEL CACCIATORE

26€

*Salsa di tartufo, pomodorini, bocconcini di
mozzarella e pesto
Truffle sauce, cherry tomatoes,
mozzarella bites and pesto
Σάλτσα τρούφας, ντοματίνια, μπουκίτσες
μοτσαρέλας και πέστο*



RISTORANTE ITALIANO
L'ARAGOSTA
MYKONOS

L'aragosta

Un'anima italiana nel cuore delle Cicladi.

Arroccato sopra le acque tranquille di Agia Anna - Baia di Kalafatis, L'aragosta è più di un semplice ristorante — è un'esperienza che fonde la ricchezza della tradizione italiana con il ritmo rilassato di Mykonos.

Ogni piatto da L'aragosta nasce dal rispetto per l'origine, la stagionalità e la semplicità — preparato con ingredienti selezionati da piccoli produttori italiani e aziende agricole locali delle Cicladi.

Il menù de L'aragosta è un omaggio al mare, al sole e alla tavola come luogo di connessione e celebrazione.

*Qui, niente è frettoloso. Il cibo si sente. Si condivide. Si ricorda.
Benvenuti a L'aragosta.*

Che il viaggio abbia inizio.

L'aragosta

An Italian soul in the heart of the Cyclades.

Perched above the tranquil waters of Agia Anna - Kalafatis Bay, L'aragosta is more than just a restaurant — it's an experience that blends the richness of Italian tradition with the laid-back rhythm of Mykonos.

Every dish at L'aragosta is crafted with respect for origin, seasonality, and simplicity — using handpicked ingredients from small Italian producers and local Cycladic farms.

The menu at L'aragosta is a tribute to the sea, the sun, and the table as a place of connection and celebration.

*Here, nothing is rushed. Food is felt. Shared. Remembered.
Welcome to L'aragosta.*

Let the journey begin.

L'aragosta

Μια ιταλική ψυχή στην καρδιά των Κυκλάδων.

Σκαρφαλωμένο πάνω από τα γαλήνια νερά της Αγίας Άννας - Κόλπος Καλαφάτη, το L'aragosta είναι κάτι περισσότερο από ένα εστιατόριο — είναι μια εμπειρία που συνδυάζει τον πλούτο της ιταλικής παράδοσης με τον χαλαρό ρυθμό της Μυκόνου.

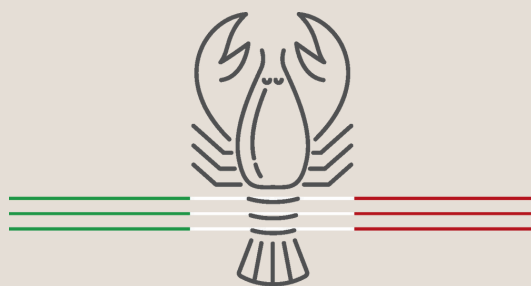
Κάθε πιάτο στο L'aragosta δημιουργείται με σεβασμό στην προέλευση, την εποχικότητα και την απλότητα — με προσεκτικά επιλεγμένα υλικά από μικρούς

Ιταλούς παραγωγούς και τοπικές κυκλαδίτικες φάρμες.

Το μενού του L'aragosta είναι ένας φόρος τιμής στη θάλασσα, τον ήλιο και το τραπέζι ως χώρο σύνδεσης και γιορτής.

*Εδώ, τίποτα δεν γίνεται βιαστικά. Το φαγητό βιώνεται. Μοιράζεται. Θυμάται.
Καλώς ήρθατε στο L'aragosta.*

Ας αρχίσει το ταξίδι.



RISTORANTE ITALIANO
L' ARAGOSTA
MYKONOS

INCL. ΚΟΥΒΕΡ

ΟΛΕΣ ΟΙ ΑΝΑΦΕΡΟΜΕΝΕΣ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ.

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ:

ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ & ΦΠΑ

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ: ΖΜΠΕΚΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΤΗΝ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕ
ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ Η ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Surety: ZMPEKOS DIMITRIOS

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση, δίπλα στην έξοδο
για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Il negozio è obbligato a far stampare i volantini in apposito luogo, accanto all'uscita,
per la formulazione di eventuali proteste.

Le magasin doit disposer des bulletins imprimés, dans une case special à côté de la sortie,
pour la formulation de toute plainte.

Das lokal ist verpflichtet formulare in einem gesonderten fach am ausgang zur verfugung zu stellen,
um gegebenenfalls beschwerden anzugeben.