

Menu

DIPS

All served with fresh pitta bread and sourdough.

White Taramasalata 11.25

Smooth cured cod roe blended with extra virgin oil, lemon juice and fresh dill.

“Melitzanosalata” 11.50

Smoked aubergine & piquillo peppers, with lemon juice & extra virgin oil, topped with silky tahini dressing.

Tirokafteri 12.50

A creamy spicy mix of feta, greek yoghurt, smoked red pepper & jalapeños.

Tzatziki 10.50

Cool & refreshing Greek yoghurt with cucumber, garlic, mint, dill & extra virgin oil.

Sabores de Aragma 26,50

Can't decide? No problem, enjoy one of each of our homemade dips.

COLD MEZZE & SALADS

Kalamata Olives 6.50

Smoked Cod 15.50

Delicate smoked Cod with garlic crostini, grated tomato, pickled onion, crispy capers and a drizzle of basil oil.

Corvina Ceviche 15.75

Fresh, zesty ceviche paired with crispy wonton and silky sweet potato puree.

“Dolmadakia” 12.75

Vine leaves stuffed with aromatic mint, parsley & dill rice, served with wasabi mayo.

Dakos Salad 13.95

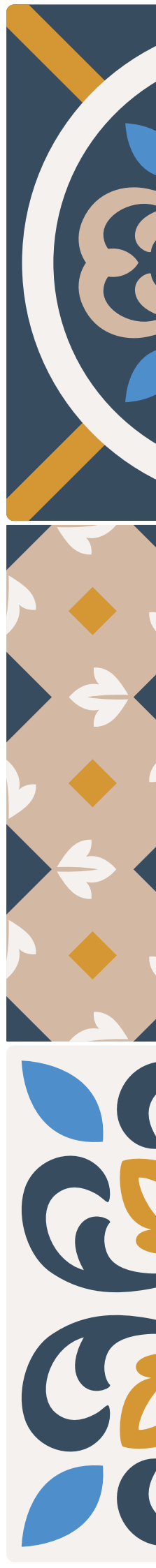
Crunchy barley rusk with crumbled feta, finely chopped tomato, Kalamata olives, capers, oregano & extra virgin oil.

Avocado & Fig Salad 12.95

Sesame-crusted avocado slices with sweet figs, peppery rocket, baby spinach and a balsamic-fig vinaigrette.

“Gigantes” Beans 13.75

Tender giant beans sautéed with portobello mushrooms, white miso vinaigrette, red chilli, sesame seeds and fresh coriander.



HOT MEZZE

“Kolokythokeftedes” **V** 10.25

Courgette cakes with creamy goats cheese and fresh herbs, served with sweet mint chilli sauce.

Roast Sweet Potato **VG GF DF** 10.95

Oven-roasted sweet potatoes served with basil salsa verde.

Vegetable Gyros Tacos **VG GF DF** 12.95

A mix of roasted artichoke, portobello mushroom and jackfruit, topped with fresh diced tomato salad and a wasabi mayonnaise.

Broiled Halloumi **GF V** 11.95

Golden-grilled Halloumi served with peppery rocket and a sweet fig marmalade.

Oven-Roasted Potatoes **VG GF DF** 10.95

Herb-roasted with rosemary, thyme and garlic, served with tahini sauce, and salsa verde.

Prawn Saganaki **GF** 17.95

Pan-fried prawns in a rich spicy tomato sauce with ouzo and basil. Topped with creamy feta and finished in the oven.

Seafood Kritharoto 21.50

Orzo pasta cooked risotto-style with juicy prawns, tender octopus and fresh clams, finished with parmesan.

EXTRAS

Sour Dough **V** 5.25

Pitta Bread **V** 4.25

Pan-Fried Seabass **GF** 15.75

Crispy seabass fillet drizzled with tahini dressing and basil pesto, topped with pomegranate seeds.

Pork Gyros Tacos **GF** 13.75

Slow-cooked pancetta topped with fresh diced tomato salad and creamy tzatziki.

Marinated Lamb Chops **GF** 15.95

Tender lamb chops marinated with Greek yoghurt and sambal oelek.

Entrecote Steak **GF** 19.75

with a rich red wine sauce, tarragon and roasted garlic butter.

Duck Breast **GF** 17.50

Pan-seared duck with orange soy sauce, served with slow-cooked butternut squash and rosemary puree.

Braised Beef Shank **GF** 17.50

Slow-cooked in a bold spicy black tea and tomato sauce served on a smoked aubergine puree.

Gluten Free Bread **GF** 4.75

Chips **VG GF DF** 5.25

Dietary Information

V Vegetarian **VG** Vegan **GF** Gluten Free **DF** Lactose Free

Please note some of our ingredients are made in factories where they also produce items with common allergens.
Please consult your waiter for more information.

HOMEMADE DESSERTS

Chocolate Mousse **V** 10.95

Light chocolate mousse topped with delicate beetroot meringue and toasted pistachios.

Tahini Chocolate Torte **VG GF DF** 11.25

Rich and nutty tahini-infused chocolate torte, served with a tangy red fruit compote.

Deconstructed Baklava **V** 12.75

Layers of caramelised filo pasty and kataifi, served with pistachio cream and Greek yoghurt ice cream.

ICE-CREAM & SORBET

Ice-Cream **V** 6.95

Greek yoghurt

Salted caramel Greek yoghurt

Dulce de leche with chocolate.

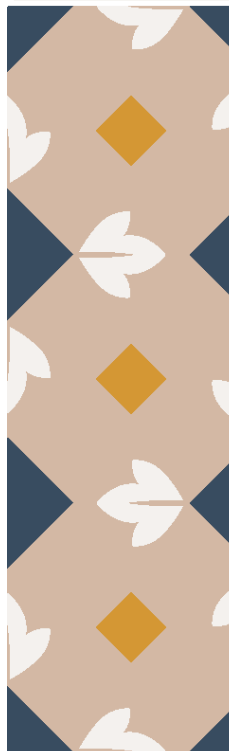
Sorbet **VG GF DF** 6.95

Lemon & basil

ARAGMA (a-ra-gma)

(adjective) Greek.

The act of chilling and enjoying life's simple pleasures with friends.



Menu

DIPS

Todos servidos con pan pitta fresco y pan de masa madre.

Taramasalata Blanca 11.25

Huevas de bacalao curadas, aceite virgen extra, zumo de limón y eneldo fresco.

“Melitzanosalata” 11.50

Berenjena y pimientos del piquillo ahumados, zumo de limón, aceite virgen extra, aliñado con tahini.

Tirokafteri 12.50

Feta, yogur griego, pimiento rojo ahumado y jalapeños.

Tzatziki 10.50

Yogur griego, pepino, ajo, menta, eneldo y aceite virgen extra.

Sabores de Aragma 26,50

No puedes elegir? No te agobies, disfruta de todos en un plato.

MEZZE FRIO & ENSALADAS

Aceitunas Kalamata 6.50

Bacalao Ahumado 15.50

con crostini de ajo, tomate rallado, cebolla encurtida, alcaparras fritas y aceite de albahaca.

Ceviche de Corvina 15.75

con crujiente de wonton y puré de boniato.

“Dolmadakia” 12.75

Hojas de parra rellenas con arroz aromático de menta, perejil, eneldo y servidas con mayonesa de wasabi.

Ensalada Dakos 13.95

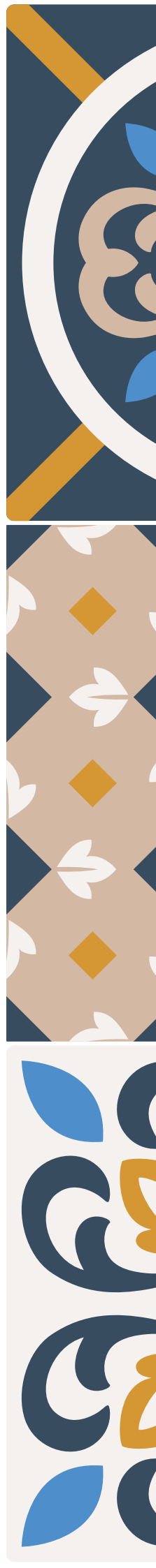
Pan de cebada con queso feta desmenuzado, tomate picado, aceitunas kalamata, alcaparras, orégano y aceite virgen extra.

Ensalada de Higos y Aguacate 12.95

Aguacate recubierto de semillas de sésamo tostadas, higos secos, rúcula, brotes de espinaca y vinagreta de balsámica de higos.

“Gigantes” Habas 13.75

con champiñones portobello salteados, vinagreta de miso blanco, chile rojo, semillas de sésamo y cilantro.



MEZZE CALIENTE

“Kolokythokeftedes”^V 10.25

Tortitas de calabacín con queso de cabra y hierbas, servidas con guindilla dulce y salsa de menta.

Boniatto Asado ^{VG GF DF} 10.95

servido con salsa verde de albahaca

Tacos de Gyros Verduras ^{VG GF DF} 12.95

alcachofa asada, champiñones portobello, jaca, ensalada de tomate y mayonesa de wasabi.

Halloumi Asado ^{GF V} 11.95

servido con rúcula y mermelada de higos.

Patatas Asadas al Horno ^{VG GF DF} 10.95

asadas con hierbas, romero y tomillo, servidas con salsa tahini y salsa verde.

Gambas Saganaki ^{GF} 17.95

Gambas fritas en salsa de tomate picante con ouzo y albahaca, terminadas al horno con queso feta desmenuzado.

Kritharoto de Mariscos 21.50

Pasta orzo cocinada como risotto, langostinos, pulpo y almejas, rematado con parmesano.

EXTRAS

Pan de Masa Madre ^V 5.25

Pan de Pita ^V 4.25

Lubina ^{GF} 15.75

con aderezo de tahini, pesto de albahaca y semillas de granada.

Tacos de Gyros de Cerdo ^{GF} 13.75

Panceta cocida a fuego lento con ensalada de tomate y tzatziki.

Chuletillas de Cordero ^{GF} 15.95

con yogur griego y sambal oelek.

Entrecot ^{GF} 19.75

con salsa de vino tinto, mantequilla de estragón y ajo asado.

Pechuga de Pato ^{GF} 17.50

Pato salteado con salsa de soja y naranja, servido con puré de calabaza y romero cocido a fuego lento.

Morcillo de Ternera ^{GF} 17.50

en salsa picante de tomate y té negro sobre un puré de berenjena ahumada.

Pan sin Gluten ^{GF} 4.75

Patatas Fritas ^{VG GF DF} 5.25

Informacion Dietica

^V Vegetariana ^{VG} Vegana ^{GF} Sin Gluten ^{DF} Sin Lactosa

Tenga en cuenta que algunos de nuestros ingredientes se producen en fabricas done también producen artículos con alergenos comunes.

POSTRES CASEROS

Mousse de Chocolate  10.95

con merengue de remolacha y pistachos tostados.

Torta de Chocolate y Tahini    11.25

servida con compota de frutos rojos.

Baklava Deconstruido  12.75

servido con crema de pistacho, pasta filo caramelizada, Kataifi y helado de yogur griego.

HELADOS & SORBETES

Helados  6.95

Yogur griego

Yogur griego con Caramelo Salado

Dulce de Leche con Chocolate

Sorbete    6.95

Limón y albahaca

ARAGMA (a-ra-gma)

(adjetivo) griego.

El acto de relajarse y disfrutar de los placeres simples de la vida con amigos.

