

DIPS

All served with fresh pita bread and sourdough.

‘Taramosalata’ (cod roe, dill, lemon, EV00) **DF** 11.75

‘Melitzanosalata’ (Smoked aubergine, piquillo peppers & spring onion, EV00) **VG DF** 11.95

‘Tirokafteri’ (Feta, Greek yoghurt, smoked red pepper & jalapeños) **V** 12.95

‘Tzatziki’ (Greek yoghurt, cucumber, garlic, mint, EV00) **V** 10.95

‘Sabores de Aragma’ (all of our dips on one sharing plate) 29.95

COLD MEZZE & SALADS

Kalamata Olives **VG GF DF** 6.75

‘Bakaliáros’ Smoked Cod, garlic crostini, tomato, crispy capers & herb oil **DF** 15.95

Corvina Ceviche, wonton and sweet potato puree **DF** 17.75

‘Dolmadakia’ Stuffed vine leaves herby rice and wasabi mayo **VG GF DF** 13.75

‘Dakos Salad’ soughdough, feta, tomato, kalamata & capers **V** 13.95

Sesame Avocado & Fig Salad, balsamic fig vinaigrette **VG GF DF** 13.95

EXTRAS

Sourdough **V** 5.25

Pita Bread **V** 4.25

Gluten-Free Bread **GF** 4.75

Chips with truffle mayo **V GF** 6.25

HOT MEZZE

‘Kolokythokeftedes’ Courgette & goats cheesecakes, sweet mint chilli sauce **V** 11.25

‘Glikopatáta’ Roasted sweet potato & basil salsa verde **VG GF DF** 10.95

‘Vegetable Gyros Tacos’ Artichoke, portobello, jackfruit, courgette, tomato, coriander, wasabi mayo **VG GF DF** 13.25

‘Gigantes’ Beans, portobello, ginger miso, chilli, sesame, coriander **VG GF DF** 13.95

Grilled Halloumi, rocket & fig marmalade **GF V** 12.95

‘Patates’ Roasted potatoes, herbs & garlic, tahini & salsa verde **VG GF DF** 10.95

Prawn ‘Saganaki’, spicy tomato sauce ouzo & basil, feta **GF** 18.50

‘Kritharoto’ Orzo pasta, prawns, octopus & clams, parmesan 21.50

‘Lavraki’ Seabass, tahini & bergamot sauce, mixed tomatoes pico de gallo & pomegranate **GF** 16.25

‘Kalamari’ two ways, Mediterranean herb salsa, spinach puree 17.25

‘Pork Gyros Tacos’ Pancetta, tomato, tzatziki & pickled onion **GF** 14.25

‘Paidakia’ Sumac & espresso lamb chops, Greek yogurt & sambal oelek **GF** 16.25

Entrecote Steak, red wine sauce & roasted garlic & tarragon butter **GF** 20.25

‘Kotopoulos Lemonato’ Chicken thigh fillet, aubergine & basil cream, shitake sauce & sesame seeds **GF** 15.25

‘Papia’ Duck breast, orange soy sauce, rosemary & butternut squash puree **GF** 18.00

‘Moschari’ Braised Beef Shank, black tea & tomato sauce, smoked aubergine puree **GF** 17.75

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, beetroot meringue & toasted pistachios  11.95

Tahini Chocolate Tort, fruit compote    12.25

Deconstructed Pistachio Baklava & Greek yogurt ice-cream  12.95

ICE-CREAM & SORBET

Vanilla Ice-Cream  6.95

Dulce de Leche & Chocolate Ice-Cream  6.95

Ice-Cream of the month  6.95

Lemon & Basil Sorbet    6.95

**Add our homemade salted caramel sauce*

ARAGMA (a-ra-gma)

(adjective) Greek.

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

DIPS

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

‘Taramosalata’ (huevas de bacalao, eneldo, limón, AOVE)  11.75

‘Melitzanosalata’ (berenjena ahumada, pimientos piquillo, cebolleta, AOVE)   11.95

‘Tirokafteri’ (feta, yogur griego, pimiento rojo ahumado y jalapeños)  12.95

‘Tzatziki’ (yogur griego, pepino, ajo, menta, AOVE)  10.95

‘Sabores de Aragma’ (Todos los dips en un plato para compartir) 29.95

MEZZE FRIOS & ENSALADAS

Aceitunas Kalamata    6.75

‘Bakaliáros’ Bacalao ahumado, crostini de ajo, tomate, alcaparras crujientes y aceite de hierbas  15.95

Ceviche de Corvina wonton y puré de boniato  17.75

‘Dolmadakia’ Hojas de parra rellenas de arroz con hierbas y mayonesa de wasabi    13.75

‘Dakos Salad’ Pan de masa madre, feta, tomate, aceitunas Kalamata y alcaparras  13.95

Ensalada de Aguacate y Higos, sésamo, vinagreta de higos balsámica    13.95

EXTRAS

Pan de Mesa Madre  5.25

Pan sin Gluten  4.75

Pan de Pita  4.25

Papas fritas con mayo de trufa   6.25

MEZZE CALIENTES

‘Kolokythokeftedes’ Tortitas de calabacín y queso de cabra, salsa dulce de menta y chile **V** 11.25

‘Glikopatáta’ Boniato asado y salsa verde de albahaca **VG GF DF** 10.95

‘Gyros Tacos de Verduras’ Alcachofa, portobello, jackfruit, calabacín, tomate, cilantro y mayonesa de wasabi **VG GF DF** 13.25

‘Gigantes’, Judías blancas, portobello, miso de jengibre, chile, sésamo y cilantro **VG GF DF** 13.95

Halloumi a la plancha, rúcula y mermelada de higo **GF V** 12.95

‘Patates’ Patatas asadas con hierbas y ajo, tahini y salsa verde **VG GF DF** 10.95

‘Saganaki’ de Gambas, salsa de tomate picante, ouzo, albahaca y feta **GF** 18.50

‘Kritharoto’ Pasta orzo, langostinos, pulpo y almejas, parmesano 21.50

Lubina ‘Lavraki’ salsa de tahini y bergamota, picadillo de tomates y granada **GF** 16.75

‘Kalamari’ dos cocciones con una salsa mediterránea y puré de espinacas 17.25

‘Gyros Tacos de Cerdo’ Panceta, tomate, tzatziki y cebolla encurtida **GF** 14.25

‘Paidakia’ Chuletillas de cordero con sumac y espresso, yogur griego y sambal oelek **GF** 16.25

Entrecote, salsa de vino tinto y mantequilla de estragón y ajo asado **GF** 20.25

‘Kotopoulos Lemonato’ Filete de muslo de pollo, crema de berenjena y albahaca, salsa de shiitake, semillas de sésamo **GF** 15.25

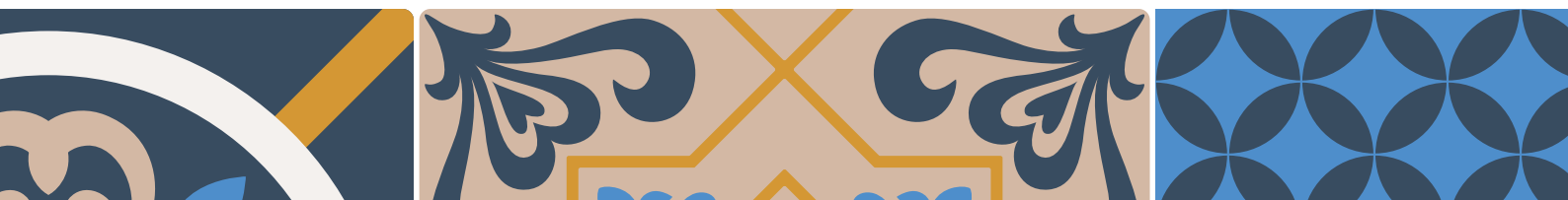
‘Papia’ Magret de pato, salsa de soja y naranja, romero y puré de calabaza y romero **GF** 18.00

‘Moschari’ Morcillo de ternera estofado, salsa de té negro y tomate, puré de berenjena ahumada **GF** 17.75

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 alergenosen comunes.



POSTRES CASEROS

Mousse de Chocolate, merengue de remolacha y pistachos tostados  11.95

Tarta de Chocolate y Tahini, compota de frutos rojos    12.25

Baklava de pistacho deconstruido y helado de yogur griego  12.95

HELADOS Y SORBETES

Helado de Vainilla  6.95

Helado de dulce de leche y chocolate  6.95

Helado del mes  6.95

Sorbete de limón y albahaca    6.95

**Añade nuestra salsa casera de caramelo salado*

ARAGMA (a-ra-gma)

(adjetivo) griego.

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