

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### EDAMAME

Φασόλια σόγιας στον ατμό,  
θαλασσινό αλάτι, μοσχολέμονο, σουσάμι  
€ 5

### OYSTERS TIRADITO (TMX.)

Στρείδια σε tigers milk βιολογικής πιπεριάς amarillo  
καλλιεργημένης στην Σάμο  
€ 5.5

### CRISPY COCONUT SHRIMPS

Γαρίδες με φρέσκια Ινδική καρύδα, tandoori masala,  
guacamole, salsa ντομάτας, πίτα ρότι  
€ 14

### BAO BUN WITH PULLED BEEF (TMX.)

Pulled beef, κρέμα αβοκάντο, γλυκόξινο κρεμμύδι,  
κόλιανδρο, τζατζίκι kimchi, μελάι σουπιάς  
€ 5

### FUSION MEDITERRASIAN CEVICHE

Λευκό ψάρι ημέρας σε tigers milk από νερό ζύμωσης  
ντομάτας, μοσχολέμονο, Σαμιώτικο κρεμμύδι, σέλερι,  
togarashi, καλαμπόκι chulpe, λάδι κόλιανδρου,  
κινόα, aji ranca puff rice  
€ 13.5

### DUMPLINGS SATAY (5 TEMAXIA)

Dumplings με κοτόπουλο και νεροκάστανα  
μαγειρεμένα στον ατμό  
σερβιρισμένα με σάλτσα Satay  
€ 8

### TUNA TATAKI

Τόνος tataki καλυμμένος με σουσάμι,  
σπαράγγια tempura και Kimchi sauce  
€ 12.5

## SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

### YUM NUEA

Rib eye σχάρας μαριναρισμένο με amazake,  
bok choy, ντοματίνια, αγγούρι, ασκαλώνια,  
φρέσκο κρεμμύδι, δυόσμο, κόλιανδρο, ραπανάκι,  
dressing από μοσχολέμονο και σουσάμι,  
τραγανά noodles, φιστίκια  
€ 13

### HARUSAME TATAKI SALAD

Διάφανα noodles από ροβίτσα, φύτρες  
φασολιών, γλυκομπίζελα, καρότο, φρέσκο  
κρεμμύδι, κόλιανδρο, καλαμπόκι chulpe, ραπανάκι,  
τόνο tataki, dressing από ταμάρινδο και μέλι  
€ 11

### ENSALADA DE GAMBAS A LA PARRILLA CON AJI AMARILLO YUZU VESTIDO

Γαρίδες σχάρας, κινόα, φακές beluga,  
αγγούρι, κέιλ, αβοκάντο, tomatcini,  
φρέσκα μυρωδικά, dressing aji amarillo και yuzu  
€ 12.5



## SASHIMI | NIGIRI

2 TEMAXIA

Χέλι BBQ	€ 7.5   6
Σολομός	€ 5.5
Τόνος	€ 6   5.5
Κοιλιά Τόνου	€ 6   5.5
Μαγιάτικο	€ 7.5   6

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### TUNA CHEESEBURGER

Burger τόνου μαριναρισμένο με shio koji, cheddar,  
πίκλα αγγούρι, iceberg, kimchi mayonnaise  
σε μαύρο ψωμί ατμού, συνοδεύεται με τραγανή  
ρίζα yucca και rocoto aioli  
€ 17.5

### CHICKEN AND SHRIMP CURRY

Μπουκιές κοτόπουλου και γαρίδας, κίτρινο κάρυ,  
γάλα καρύδας, φρέσκα μυρωδικά, chili,  
συνοδεύεται με ρύζι jasmine,  
πίτα ρότι paradum, relish αγγουριού  
€ 18

### FUSION IBERICO SPARE RIBS AND ASIAN BBQ SAUCE

Spare ribs από βιολογικό χοιρινό Iberico καραμελωμένα  
με ασιατική bbq σάλτσα σφένδαμου, συνοδεύεται  
με bok choy, μανιτάρια king oyster και πουρέ σελινορίζας  
€ 20

### PAD THAI

Stir fry noodles ρυζιού με γαρίδες, φύτρες φασολιών,  
φρέσκο και ξερό κρεμμύδι, πίκλα ρέβα,  
tofu, φιστίκια, μικρές αποξηραμένες γαρίδες,  
αυγό, κόλιανδρο, σάλτσα pad thai σερβίρεται με σκόνη τσίλι,  
μοσχολέμονο και ζάχαρη φοίνικα  
€ 16

### CHIFA LOMO SOLTADO TACOS

Stir fry μοσχαρίσιο rib eye, Chifa marinade sauce, κρεμμύδι,  
aji amarillo, ντομάτα, φρέσκα μυρωδικά, ξινή κρέμα,  
sticks πατάτας, φωλιά από τортίγια  
€ 19

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

### CRUNCHY LEMON

Τραγανό λεμόνι, μαρμελάδα εσπεριδοειδών,  
δυόσμος, crumble αμυγδάλου  
€ 7.5

### SUSHI SEMIFREDDO

Semifreddo βανίλιας Μαδαγασκάρης,  
κόκκινα φρούτα σε δυο υφές, μαρέγκα,  
μαρμελάδα από φυσαλίδες  
€ 7

### EXOTIC

Κρεμέ φρούτων του πάθους και μπανάνας,  
τραγανό μπισκότο, ζελέ μάνγκο,  
σιρόπι βανίλιας  
€ 7

## URAMAKI

Ρολά τυλιγμένα με το ρύζι εξωτερικά

### MAURITIAN INSPIRATION

Soft shell crab tempura, μαγιάτικο,  
χαβιάρι σολομού, μάνγκο, αβοκάντο, αγγούρι,  
togarashi, κόλιανδρο, rocoto aioli, σάλτσα χέλι  
€ 21

### NIKKEI SPICY TUNA OR SALMON

Τόνος, kimchi κινέζικου λάχανου,  
aji ranca aioli, σχοινόπρασο  
€ 12

### TIRADITO ROLL

Μαγιάτικο, μανιτάρια king oyster, σχοινόπρασο,  
καλαμπόκι cancha, σάλτσα aji Amarillo  
€ 15.5

### GOLDEN AMBERJACK

Μαγιάτικο, αβοκάντο, αγγούρι, πικάντικη Ιαπωνική  
μαγιονέζα, νιφάδες tempura, σάλτσα χέλι.  
€ 13.5

### DRAGON ROLL

Τόνος, αγγούρι, σάλτσα chili, καλυμμένα με φιλέτο  
από ψητό χέλι, χαβιάρι σολομού και σάλτσα ume  
€ 19

### LOVERS MAKI

Σολομός, μάνγκο, cream cheese,  
χαβιάρι χελιδονόψαρου  
€ 12

### COCKTAIL ROLL

Σολομός, τόνος, λευκό ψάρι, rocoto aioli,  
μάνγκο, γαρίδα tempura, φρέσκα μυρωδικά,  
σάλτσα χέλι  
€ 16

### TUNA TATAKI ROLL

Σπαράγγι tempura, αβοκάντο, σολομός,  
rocoto aioli καλυμμένο με τόνο tataki,  
σουσάμι, kimchi sauce  
€ 15.5

### EBITEN ROLL

Γαρίδα tempura, αγγούρι, σάλτσα teriyaki,  
καλυμμένα με σολομό  
και χαβιάρι σολομού, τζίντζερ  
€ 16

### CATERPILAR ROLL

Σολομός, ψητό χέλι, αγγούρι, σάλτσα τσίλι,  
Ιαπωνική μαγιονέζα καλυμμένα από αβοκάντο,  
αυγά χελιδονόψαρου και σάλτσα χέλι  
€ 14.5

### SALMON AVOCADO

Σολομός, αβοκάντο, χαβιάρι χελιδονόψαρου  
€ 10

### SPIDER ROLL

Καβούρι με μαλακό κέλυφος, spicy  
cream cheese, αβοκάντο, αγγούρι,  
νιφάδες tempura, kimchi sauce  
€ 14

## ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

Moscato d' Asti Belbo "Pietro Forno"  
€ 22 | € 6  
Anselmi Ca Stella Prosecco Brut  
€ 24 | € 6.5  
Amalia Rose Κτήμα Τσέλεπου  
€ 30  
Καρανικά Brut Cuvée Speciale  
€ 32

## ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

Αβδηρος Κτήμα Βουρβουκέλη  
(Παμίδι - Syrah)  
€ 31  
Φτέρη Κτήμα Τρουπή  
(Αγιωργίτικο - Μοσχοφίλερο)  
€ 24 | € 5  
A.Muse Κτήμα Μουσών  
(Sauvignon blanc - Μούχταρο)  
€ 32 | € 6.5  
Ara Oenops Wines  
(Λημνιώνα - Μαυρούδι - Ξινόμαυρο)  
€ 32  
Idylle Κτήμα La Tour Melas  
(Αγιωργίτικο - Grenache - Syrah)  
€ 38  
Whispering angel Caves d'Esclans  
(Grenache - Cinsault - Rolle - Syrah - Tibouren),  
Cotes de Provence France  
€ 60 | € 145  
Chateau Miraval  
(Cinsault-Grenache-Syrah)  
Cotes de Provence France  
€ 62 | € 150

## ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Μαλαγουζιά Μάτσα Μπουτάρη Οινοποιητική  
€ 28  
"F" by Foivos Papastratis (Μοσχάτο - Ασύρτικο)  
€ 30  
Thema Κτήμα Παυλίδη (Sauvignon blanc - Ασύρτικο)  
€ 35  
"Ergo" Κτήμα Λαντίδη (Sauvignon blanc)  
€ 28  
"Τομή" Μαντινεία Κτήμα Τρουπή (Μοσχοφίλερο)  
€ 26 | € 5.5  
Κτήμα Γεροβασιλείου (Μαλαγουζιά - Ασύρτικο)  
€ 37  
Σαντορίνη Κτήμα Καραμολέγκου (Ασύρτικο)  
€ 49  
Gewurtztraminer Reserve Gustave Lorentz, Alsace  
€ 49  
Torrantes Alamos, Argentina  
€ 28 | € 6.5  
The Paring Santa Rita Hills (Chardonnay), USA  
€ 60  
Macon Verze Domaine Leflaive  
(Chardonnay), Burgundy France  
€ 65  
Wild Rock Sauvignon blanc  
Craggy Range Vineyards, New Zealand  
€ 39

## ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ

Moet & Chandon Brut Imperial 750ml  
€ 150  
Taittinger Brut Prestige Rose 750ml  
€ 220

## ΤΟΠΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Doryssa UWC (Muscat)  
€ 16  
Psiles Korfes, High Peaks UWC (Muscat)  
€ 20  
Roya Nopera (Muscat)  
€ 30  
Pythagorean Crater Vakakis Wines  
(Avgoustiatis, Muscat)  
€ 28

## ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ

Μπλε Τρακτέρ Κτήμα Κυρ Γιάννη  
(Cabernet sauvignon-Merlot-Syrah)  
€ 26  
Λημνιώνα New Age  
Κτήμα Ζαφειράκη  
€ 37  
Χρυσόλιθος Κτήμα Μουσών (Merlot)  
€ 31 | € 6  
Γη & Ουρανός Αμπελώνες Θυμιόπουλου  
(Ξινόμαυρο)  
€ 39  
Bourgogne Villies Vignes  
Pinot Noir Maison  
Albert Bichot, Burgundy  
€ 48

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΚΡΑΣΙΑ

Vinsanto Santo wines (Assyrtiko)  
€ 45 | 8  
Samos Vin Doux UWC (Muscat)  
€ 27 | 6.5

## SIGNATURE COCKTAILS

### DRY SAKETINI

Βότκα | Σάκε | Σιρόπι τζίντζερ

€ 8.5

### UNAN SMASH

Τσίπουρο | Σάκε | Τζιν | Πουρές Yuzu | Σιρόπι αμύγδαλο | Λεμόνι

€ 12

### CRANBERRY SAKETINI

Βότκα | Σάκε | Cointreau | Χυμός γκρέιπφρουτ | Χυμός μούρων

€ 9

### AVIATION

Τζιν | Crème de Violette | Λικέρ Μαρασκίνο | Λεμόνι

€ 9

### WASABI BLOODY MARY

Βότκα | Μοσχολέμονο | Χυμός τομάτας | Wasabi | Tonkatsu Sauce

€ 9.5

### OKINAWA

Σάκε | Χυμός Ανανά | Malibu | Λικέρ Μπανάνα

€ 10

### SENIORA ADA

Τεκίλα | Χυμός ανανά | Χυμός μοσχολέμονου | Σιρόπι αγαύης | Σιρόπι τζίντζερ

€ 9.5

### SEA OF FLAVOURS

Τζιν | Levanta Syrup | Χυμός Λεμόνι | Blue Curacao

€ 9

### IKIGAI

Σάκε | Aperitivo Rosso | Σιρόπι Βανίλιας | Πουρές φράουλας

€ 9.5

### MARGARITA

Τεκίλα | Cointreau | Χυμός Λεμόνι

€ 8.5

### UKIYO

Black tea infused Vodka | Yellow Chartreuse | Πουρές Βατόμουρο | Σιρόπι Μάνγκο | Σιρόπι Λίτσι | Μοσχολέμονο

€ 11

### SPICY MANGO MARGARITA

Τεκίλα | Grand Marnier | Χυμός Μοσχολέμονου | Τζίντζερ | Μάνγκο | Τσίλι

€ 12

## ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

### TZIN

Beefeater € 7 | 75  
Tanqueray 10 € 12 | 120

### ΡΟΥΜΙ

Brugal Anejo € 7 | 75  
Diplomatico Reserva Exclusiva € 12 | 120

### ΤΕΚΙΛΑ

Jose Cuervo Gold Especial € 7 | 75  
Don Julio Reposado € 12 | 120

### ΒΟΤΚΑ

Stolichnaya € 7 | 75  
Grey Goose € 12 | 120  
Beluga € 13 | 135

### WHISKEY

Haig € 7 | 75  
Dimple Gold Selection € 8 | 80  
Jameson Irish € 7 | 75  
Cardhu 15Y € 13 | 135  
Talisker 10Y € 13 | 135

### ΣΑΚΕ

House Sake 180ml € 6  
Regular 180ml € 9  
Premium 180ml € 14

### ΜΠΥΡΕΣ

Asahi Blonde Japan, 330ml € 6  
Kirin Blonde Malt, 330ml € 6  
Mc Farland 330ml, Irish Red Ale € 6  
Krusovice Imperial 330ml,  
Chech Premium Pilsner € 6.5  
Vergina Weiss 500ml € 5.5  
Corona 355ml, Mexican Pale Lager € 6  
Guinness Black, Dublin € 5.8  
Alfa Blonde Lager, 330ml € 4.5

### ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΪΕΣ

Ikariotissa, Lager από την Ικαρία € 4.5  
Nisos All Day, pilsner αφιльтράριστη,  
οργανική από την Τήνο € 5.5

### ΚΑΦΕΣ | ΤΣΑΪ

Εσπρέσο € 3 | 3.5  
Καπουτσίνο € 4 | 5  
Τσαϊ € 4

### ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ | ΝΕΡΟ

Ζαγόρι φυσικό μεταλλικό νερό 1lt € 3  
Ζαγόρι ανθρακούχο νερό 330ml € 4  
Ζαγόρι ανθρακούχο νερό 1lt € 5  
Coca cola, Zero, Light, Sprite, Fanta € 4  
Pink Grapefruit Soda € 5  
Crave Natural energy Drink  
Λεμόνι & Μέντα, Ανανάς & Καρύδα,  
Passionfruit & Βανίλια € 5