



STARTERS/OPEKTIKA

EDAMAME 5.50

Steamed soybeans, sea salt, lime, sesame seeds
Φασόλια σόγιας στον ατμό, θαλασσινό αλάτι, μοσχολέμονο, σουσάμι

OYSTERS TIRADITO (per pc) 6.50

Oysters, tigers milk of biological aji amarillo farmed in Samos
Στρείδια, tigers milk βιολογικής aji amarillo καλλιεργημένη στην Σάμο

SEARED SCALLOP (per pc) 7.50

Scallops, salmon trout roe, espuma coral, rocoto
Χτένια, αυγά σολομοπέστροφας, espuma κοράλλι, rocoto

AMBERJACK TATAKI 16.50

Amberjack tataki, cherry tomato aji panka pezsto, koji bottarga tarama, rock samphire ice cream
Μαγιάτικο tataki, ντοματίνια aji panka pesto, ταραμάς αυγοτάραχο koji, παγωτό κρίταμο

UNAGI DONBURI 18

Bbq fresh water ell from Arta, sushi rice, unagi no tare, sesame seeds, quail egg
Χέλι Άρτας στη σχάρα, ρύζι sushi, σάλτσα χέλι, σουσάμι, αυγό ορτυκιού

WHITE FISH USUZUKURI 16.50

White fish Kobujime, aji amarillo yuzu tigers milk, fig leaf oil, kombu salt
Λευκό ψάρι kobujime, aji amarillo yuzu tigers milk, λάδι φύλλο σύκου, αλάτι kombu

LOBSTER DUMPLING (3 pcs) 15

Lobster dumpling, pinto beans mugis miso infused dashi
Dumpling αστακοκαραβίδας, dashi mugis miso από φασόλια μπαρμπούνια

CHICKEN AND QUAIL EGG YAKITORI (3 pcs)

14.50

Chicken skewers, quail egg, spring onion, sesame seeds, tare sauce
Σουβλάκι κοτόπουλου, αυγό ορτυκιού, φρέσκο κρεμμύδι, σουσάμι, σάλτσα tare

JAPANESE INSPIRED CEVICHE 17.50

Tuna, rocoto tamarind tiger milk, onion, water melon radish, cucumber, avocado cream, aonori, tosaka seaweed
Τόνος, tiger milk rocoto ταμάρινδου, κρεμμύδι, water melon radish, αγγούρι, κρέμα αβοκάντο, aonori, φύκια tosaka

SHRIMP TEMPURA (5 pcs) 20

Shrimp tempura, tempura dipping broth, rocoto aioli
Γαρίδες tempura, tempura dipping broth, rocoto aioli

SOUPS/ΣΟΥΠΕΣ

PEASO SOUP 8.50

Homemade split peas miso, cockle, spring onion, wakame
Χειροποίητη miso από φάβα, κυδώνι, φρέσκο κρεμμύδι, wakame

ASIAN CRAB SOUP 8.50

Blue crab soup, ramen noodles, coriander
Σουπα μπλε καβουριού, ramen noodles, κόλιανδρο

SALADS/ΣΑΛΑΤΕΣ

NAMA IKA SALAD 13.00

Squid, seaweeds, cucumber, pickled mustard, rice vinegar sesame dressing
Καλαμάρι, φύκια, αγγούρι, πίκλα σινάπι, dressing από ρυζόξυδο και σουσάμι

YUM NUEA 15.00

Rib eye steak cured in rice amazake, bok choy, cherry tomatoes, cucumber, shallot, fresh herbs, water melon radish, lime sesame dressing, peanuts, puff rice aji panka
Rib eye μαριναρισμένο σε amazake ρυζιού, bok choy, ντοματίνια, αγγούρι, ασκαλώνια, φρέσκα μυρωδικά, water melon radish, dressing από μοσχολέμονο και σουσάμι, φιστίκια, puff rice aji panka

SASHIMI (2 pcs/2 τμχ)		NIGIRI (2 pcs/2 τμχ)	
7.50	Tuna / Τόνος (kizami wasabi)	6.50	
8.50	Chu-Toro (kizami wasabi)	7.50	
8.50	O-Toro (fatty tuna tartar, nori)	7.50	
8.00	Pickled mackerel / Κολιός (ginger, lime, spring onion)	6.00	
9.50	Amberjack / Μαγιάτικο (tamari sauce)	7.50	
8.00	Salmon / Σολομός (white soy sauce)	7	
7.00	Mantis Shrimp / Ζαβογαρίδα (nikiri sauce)	6	
Ask about availability Ρωτήστε για την διαθεσιμότητα			
-	Salmon trout egg Χαβιάρι Σολομοπέστροφας (nori)	11	
9.50	Bbq Eel from Arta Ψητό Χέλι Άρτας	7.50	
8.00	White fish/ Λευκό ψάρι (kombu salt)	7	
-	Sea Urchin / Αχινός (yuzu, nori)	13	
Ask about availability Ρωτήστε για την διαθεσιμότητα			
	Assorted sashimi Chef'S Choice (12pcs) Ποικιλια sashimi επιλογή του Chef (12 τμχ)	46	

URAMAKI

Roll wrapped with rice outside (8 pcs)

Ρολά τυλιγμένα με το ρύζι εξωτερικά (8 τμχ)

KATANA 21.50

Tuna, white fish, shrimp tempura, spicy tuna tartar, tobiko

Τόνος, λευκό ψάρι, γαρίδες tempura, πικάντικο tartar τόνου, αυγά χελιδονόψαρου

TENZUSHI 19.00

Bbq eel, kimchi, ume, white fish, salmon trout roe

Ψητό χέλι, kimchi, ume, λευκό ψάρι, αυγά σολομοπέστροφας

WHITE FISH MISO 16.00

White fish, miso glaze, asparagus, pickled radish, cucumber, sesame seeds, tobiko

Λευκό ψάρι, γλάσο miso, σπαράγγι, πίκλα ρέβα, αγγούρι, σουσάμι, αυγά χελιδονόψαρου

TUNA TATAKI 19.00

Asparagus tempura, avocado, salmon, rocoto aioli covered with tuna tataki, sesame seeds, kimchi sauce

Σπαράγγι tempura, αβοκάντο, σολομός, rocoto aioli καλυμμένο με τόνο tataki, σουσάμι, σάλτσα kimchi

GOLDEN AMBERJACK 16.50

Amberjack, avocado, cucumber, spicy Japanese mayonnaise, tenkasu and unagi sauce

Μαγιάτικο, αβοκάντο, αγγούρι, πικάντικη Ιαπωνική μαγιονέζα, tenkasu, σάλτσα κέλι

NIKKEI SPICY TUNA OR SALMON 13.50

Tuna, napa cabbage kimchi, aji panka aioli, chives

Τόνος, kimchi κινέζικου λάχανου, aji panka aioli, σχοινόπρασο

EBITEN 20.00

Shrimp tempura, cucumber, teriyaki sauce, salmon, salmon trout roe

Γαρίδα tempura, αγγούρι, σάλτσα teriyaki, σολομός, χαβιάρι σολομοπέστροφας

SALMON AVOCADO 12.50

Salmon, avocado, tobiko

Σολομός, αβοκάντο, αυγά χελιδονόψαρου

DRAGON 23.00

Tuna, cucumber, chili sauce, covered with bbq eel, salmon trout roe, ume sauce

Τόνος, αγγούρι, σάλτσα chili, καλυμμένα με φιλέτο από ψητό χέλι, χαβιάρι σολομοπέστροφας, σάλτσα ume

MAURITIAN INSPIRATION 25.00

Soft shell crab tempura, amberjack, salmon trout roe, mango, avocado, cucumber, togarashi, coriander, rocoto aioli, unagi sauce

Soft shell crab tempura, μαγιάτικο, χαβιάρι σολομοπέστροφας, μάνγκο, αβοκάντο, αγγούρι, togarashi, κόλιανδρο, rocoto aioli, σάλτσα κέλι

CATERPILAR 18.50

Salmon, bbq eel, cucumber, chili sauce, Japanese mayonnaise covered with avocado, tobiko and unagi sauce

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

SPIDER 16.00

Soft shell crab, spicy cream cheese, avocado, cucumber, tenkasu, kimchi sauce

Καβούρι με μαλακό κέλυφος, spicy cream cheese, αβοκάντο, αγγούρι, tenkasu, σάλτσα kimchi

MAIN COURSE / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

GROUPER IN BANANA LEAF 44.00

Grouper cooked in banana leaf , lime curry sauce, chard, shiitake

Σφυρίδα μαγειρεμένη σε μπανανόφυλλο, σάλτσα lime curry, σέσκουλα, shiitake

BLACK COD 33.00

Black cod, homemade white miso glaze, spinach

Μαύρος μπακαλιάρος, γλάσο χειροποίητης λευκής miso ,σπανάκι

WAGYU 7+ CHUCK FLAP (150 grms) 42.00

Chuck flap steak cured in rice shio koji, shiitake, okra, celery root, tare sauce, black garlic

Chuck flap steak μαριναρισμένο σε shio koji ρυζιού, shiitake, μπάμιες, σελινόριζα, σάλτσα tare, μαύρο σκόρδο

SEARED TUNA AND COCKLES 32.00

Seared tuna, cured in rice shio koji, cockles rosemary, acevichada sauce, bok choy with fermented mushrooms vinaigrette, smoke topinambur

Ελαφρώς ψημένος τόνος, μαριναρισμένος σε shio koji ρυζιού, κυδώνια, δενδρολίβανο, σάλτσα acevichada, bok choy, vinaigrette από ζύμωση μανιταριών,καπνιστό topinambur

CHICKEN AND SHRIMP CURRY 21.50

Chicken and shrimp, yellow curry, coconut milk, fresh herbs, jasmine rice, roti bread, cucumber relish

Κοτόπουλο και γαρίδες ,κίτρινο κάρυ ,γάλα καρύδας, φρέσκα μυρωδικά, ρύζι jasmine, πίτα ρότι, relish αγγουριού

PAD THAI 22.50

Rice stick noodles, shrimps, bean sprouts ,garlick chives, onion, pickled radish,tofu, penaut, baby dried shrimps,egg, coriander,pad thai sauce

Noodles ρυζιού, γαρίδες, φύτρες φασολιών, κινέζικο σχοινόπρασο, ξερό κρεμμύδι, πίκλα ρέβα, tofu, φιστίκια, μικρές αποξηραμένες γαρίδες, αυγό, κολιανδρος, σάλτσα pad thai

DESSERT/ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

MOCHI 7.50

Mochi stuffed with strawberry and yuzu ice cream

Mochi γεμισμένο με παγωτό φράουλα και yuzu

CRUNCHY LEMON 7.50

Crunchy lemon, citrus marmalade, mind, almond crumble

Τραγανό λεμόνι, μαρμελάδα εσπεριδοειδών, δυόσμος, crumble αμυγδάλου

DUO 7.50

White and dark chocolate ganache

Ganache λευκής και μαύρης σοκολάτας

Our Chef Mavrikis Lampros is the creator of the menu

Το κατάλογο επιμελείται ο Chef Μαυρίκης Λάμπρος

IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS OR FOOD ALLERGIES, PLEASE INFORM YOUR WAITER

ΕΑΝ ΕΧΕΤΕ ΟΠΟΙΕΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ Ή ΤΡΟΦΙΚΕΣ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ, ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ ΣΑΣ