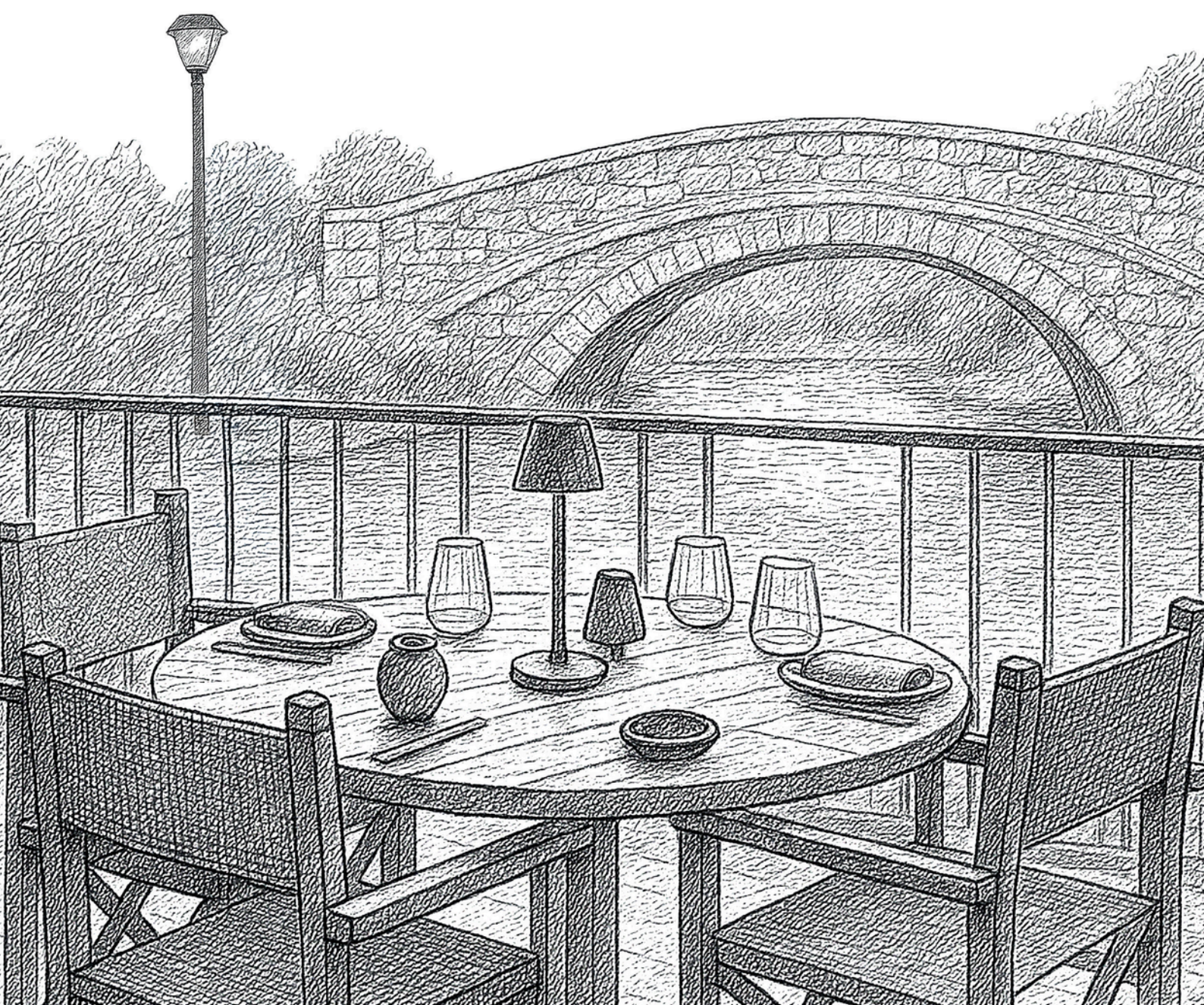




Our Chef Mavrikis Lampros is the creator of the menu

Το κατάλογο επιμελείται ο Chef Μαυρίκης Λάμπρος



JAPANESE INSPIRED CEVICHE | 21

Tuna | aji rocoto & tamarind tiger milk | onion | watermelon radish | cucumber | coriander | avocado cream | aonori | tosaka seaweed

Τόνος | tiger milk πιπεριάς rocoto και ταμάρινδου | κρεμμύδι | water melon radish | αγγούρι | κόλιανδρος | κρέμα αβοκάντο | aonori | φύκια tosaka

MEDITERRANEAN INSPIRED CEVICHE | 23.5

White fish | squid | shichimi togarashi & garum tiger milk | local onion | fermented tomato water | purslane | celery leaf oil | quinoa

Λευκό ψάρι | καλαμάρι | tiger milk από shichimi togarashi και γάρο | ντόπια κρεμμύδια | νερό ντομάτας σε ζύμωση | αντράκλα | λάδι φύλλο σέλινου | κινόα

KAKI PERUANO (per pc) | 8

Kusshi Oysters | tiger milk from biological aji Amarillo farmed in Samos

Στρείδια Kusshi | tigers milk από βιολογική πιπεριά Amarillo καλλιεργημένη στην Σάμο

MAGURO ZUKE TATAKI | 19

Thin slices of lightly seared marinated tuna | ikura | sesame | beetroot | scallion | ponzu sauce

Λεπτές φέτες ελαφρώς ψημένου μαριναρισμένου τόνου | ikura | σουσάμι | παντζάρι | φρέσκο κρεμμύδι | ponzu sauce

SHIME SABA TO MIZUNA | 18

Pickled chub mackerel | burnt onion purée | green mizuna sauce

Πίκλα κολιός | πουρές καμένου κρεμμυδιού | σάλτσα πράσινης mizuna

UNAGI DONBURI | 24

Fresh water eel from Arta kabayaki | unagi no tare | shari | sesame | egg yolk

Χέλι Αρτας kabayaki | σάλτσα unagi | ρύζι sushi | σουσάμι | κρόκος αυγού

SEARED SCALLOP | 9.5

Scallop | ikura | espuma coral | aji rocoto

Χτένι | ikura | espuma κοράλλι | aji rocoto

LOBSTER & RED SHRIMP DUMPLING (3 pcs) | 21

Lobster | red shrimp | pinto beans mugi miso | dashi

Αστακός | κόκκινη γαρίδα | mugi miso από φασόλια μπαρμπούνια | dashi

OKURA NO YAKIMONO (3 pcs) | 9

Okra grilled in robata | yellow curry | tomato chutney

Μπάμιες ψημένες στην robata | κίτρινο κάρυ | chutney ντομάτας

EBI KUSHIYAKI (3 pcs) | 19.5

Shrimps grilled in robata | wagyu fat | aji amarillo sauce

Γαρίδες ψημένες στην robata | λίπος wagyu | σάλτσα aji Amarillo

WAGYU GYOZA (5 pcs) | 22

Gyoza with Wagyu | gyoza dipping sauce

Gyoza με μοσχάρι Wagyu | gyoza dipping sauce

EDAMAME | 6

Steamed soybeans | sea salt | lime | sesame

Φασόλια σόγιας στον ατμό | θαλασσινό αλάτι | μοσχολέμονο | σουσάμι

SHRIMP TEMPURA (5 pcs) | 23

Shrimp tempura | tentsuyu | rocoto

Γαρίδες tempura | tentsuyu | rocoto

MIXED TEMPURA (9 pcs) | 22

Mixed vegetable & fish tempura | tentsuyu | rocoto

Ανάμικτη tempura λαχανικών & ψαριών | tentsuyu | rocoto

NAMA IKA SALAD | 16

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

HARUSAME SALAD | 14

Fresh bean sprouts | snowpeas | carrot | scallion | coriander | water melon radish | glass noodles | tamarind dressing
 Φρέσκες φύτρες φασολιών | γλυκομπίζελα | καρότο | φρέσκο κρεμμύδι | κόλιανδρος | water melon radish | noodles από ροβίτσα | dressing από ταμάρινδο

KIMCHI | 9.5

Napa cabbage kimchi | sesame
 Kimchi κινέζικου λάχανου | σουσάμι

SASHIMI
(2 PCS/ 2 TMX)

9	Tuna Τόνος (zuke, kizami wasabi)
10.5	Chu-Toro (kizami wasabi)
10.5	O-Toro (fatty tuna tartar, gunkan)
9	Chub mackerel Κολιός (pickled, ginger, lime, scallion)
9	Salmon Σολομός (zuke, wite soya)
-	Ikura Αυγά Σολομού (gunkan)
13	Bbq Eel from Arta Χέλι Αρτας στη σχάρα (Unagi no tare)
11	White fish Λευκό ψάρι (kombu salt)
-	Cuttlefish Σουπιά (lime, octopus salt)
-	Lobster Αστακός
15.5	Japanese king scallop Βασιλικά χτένια
52	Assorted sashimi Chef's Choice (12pcs) Ποικιλία sashimi επιλογή του Chef (12 τμχ)

NIGIRI
(2 PCS/ 2 TMX)

8
8.5
8.5
7.5
7.5
12
13
9
8
20
14
-

Roll wrapped with rice outside (8 PCS)
 Ρολά τυλιγμένα με το ρύζι εξωτερικά

MAURITIAN INSPIRATION | 28.5

Soft shell crab tempura | white fish | ikura | mango | avocado | cucumber | togarashi | coriander | rocoto aioli | unagi no tare
 Καβούρι με μαλακό κέλυφος tempura | λευκό ψάρι | ikura | μάνγκο | αβοκάντο | αγγούρι | togarashi | κόλιανδρος | rocoto aioli | σάλτσα χέλι

SPIDER | 19

Soft shell crab tempura | spicy cream cheese | avocado | cucumber | tenkasu | kimchi sauce
 Καβούρι με μαλακό κέλυφος tempura | πικάντικο cream cheese | αβοκάντο | αγγούρι | tenkasu | σάλτσα kimchi

SALMON YUZU | 18

Salmon | avocado | pickled radish | cucumber | yuzu sauce
 Σολομός | αβοκάντο | πίκλα ρέβα | αγγούρι | σάλτσα yuzu

CALIFORNIA ROLL | 33

Brown crab & king crab | lobster | avocado | cucumber | spicy mayonnaise | sesame
 Καφέ και βασιλικό καβούρι | αστακός | αβοκάντο | αγγούρι | πικάντικη μαγιονέζα | σουσάμι

SHRIMP TEMPURA ROLL | 19

Shrimp tempura | avocado | cucumber | mango | spicy mayonnaise | coriander | togarashi | tenkasu | unagi no tare
 Γαρίδα tempura | αβοκάντο | αγγούρι | μάνγκο | πικάντικη μαγιονέζα | κόλιανδρος | togarashi | tenkasu | σάλτσα χέλι

KATANA | 24

Tuna | white fish | shrimp tempura | spicy tuna tartare | tobiko | cilandro
 Τόνος | λευκό ψάρι | γαρίδα tempura | πικάντικο tartare τόνου | αυγά χελιδονόψαρου | κόλιανδρος

TUNA TATAKI | 23

Tuna tataki | asparagus tempura | avocado | salmon | rocoto aioli | sesame | kimchi sauce
 Τόνος tataki | σπαράγγι tempura | αβοκάντο | σολομός | rocoto aioli | σουσάμι | σάλτσα kimchi

CATERPILLAR | 21

Salmon | bbq eel | cucumber | chili sauce | Japanese mayonnaise | avocado | tobiko | unagi no tare
 Σολομός | ψητό χέλι | αγγούρι | σάλτσα τσίλι | ιαπωνική μαγιονέζα | αβοκάντο | αυγά χελιδονόψαρου | σάλτσα χέλι

TENZUSHI | 23

BBQ eel | kimchi | ume | white fish | ikura
Ψητό χέλι | kimchi | ume | λευκό ψάρι | ikura

NIKKEI SPICY TUNA OR SALMON | 15

Tuna or salmon | napa cabbage kimchi | aji panka | chives
Τόνος ή σολομός | kimchi κινέζικου λάχανου | aji panka | σχοινόπρασο

SALMON AVOCADO | 15

Salmon | avocado | tobiko
Σολομός | αβοκάντο | αυγά χελιδονόψαρου

NEGI TORO (HOSOMAKI) | 17

Toro tartare | scallion
Tartare toro | φρέσκο κρεμμύδι

HIRAME NO MUSHIYAKI | 52

Stream sole | porcini dashi beurre blanc | salt cedar | dashi veil | kombu salt
Γλώσσα ατμού | porcini dashi beurre blanc | αλμύρα | πέπλο dashi | αλάτι kombu

SEA BASS IN BANANA LEAF | 44

Sea bass cooked in banana leaf | lime curry sauce | chard | enoki mushroom
Λαυράκι μαγειρεμένο σε μπανανόφυλλο | σάλτσα lime curry | σέσκουλα | μανιτάρια enoki

WAGYU 7+ CHUCK FLAP (150 grms) | 58**BLACK ANGUS CHUCK FLAP (200 grms) | 47**

Chuck flap steak cured in shio koji | radish | okra | celery root | padron peppers | tare sauce | black garlic | kizami wasabi
Chuck flap steak ωριμασμένο σε shio koji | ραπανάκι | μπάμιες | σελινόριζα | πιπεριές padron | σάλτσα tare | μαύρο σκόρδο | kizami wasabi

SEARED TUNA & COCKLES | 38

Seared tuna cured in shio koji | cockles | rosemary | acevichada sauce | bok choy | fermented mushroom vinaigrette | smoked topinambur
Ελαφρώς ψημένος τόνος | ωριμασμένος σε shio koji | κυδώνια | δενδρολίβανο | σάλτσα acevichada | bok choy | vinaigrette ζύμωσης μανιταριών | καπνιστό topinambur

BLUE CRAB RAMEN | 27

Ramen noodles | shrimp tempura | corn | bean sprouts, chili, scallion, coriander | enoki mushroom | blue crab broth from Chalkidiki
Ramen noodles | γαρίδα tempura | καλαμπόκι | φύτρες φασολιών | τσίλι | φρέσκο κρεμμύδι | κόλιανδρος | μανιτάρια enoki | ζωμός από μπλε καβούρια Χαλκιδικής

PAD THAI SHRIMP | 25**PAD THAI LOBSTER | 69**

Rice noodles | shrimp | bean sprouts | garlic chives | onion | pickled radish | tofu | peanuts | dried shrimp | egg | coriander | pad thai sauce
Noodles ρυζιού | γαρίδες | φύτρες φασολιών | σχοινόπρασο | κρεμμύδι | πίκλα ρέβα | tofu | φιστίκια | αποξηραμένες γαρίδες | αυγό | κόλιανδρος | σάλτσα pad thai

LOBSTER CURRY | 69

Lobster | homemade yellow curry | coconut milk | fresh herbs | vegetables | buckwheat | roti breadi
Αστακός | χειροποίητο κίτρινο κάρυ | γάλα καρύδας | φρέσκα μυρωδικά | λαχανικά | φαγόπυρο | πίτα roti

EXOTIC | 13.5

Passion fruit & banana crèmeux | ginger-passion marmalade | mango jelly | coconut white chocolate mousse | pineapple powder | almond crumble
Crèmeux passion fruit & μπανάνα | μαρμελάδα ginger-passion | ζελέ μάνγκο | mousse λευκής σοκολάτας & καρύδας | πούδρα ανανά | crumble αμυγδάλου

CRÈME BRÛLÉE JASMINE | 10.5

Jasmine tea crème brûlée | wild cherry & dark chocolate monté | rose
Crème brûlée με τσάι γιασεμί | monté άγριο κεράσι & μαύρη σοκολάτα | τριαντάφυλλο

CRUNCHY LEMON | 11.5

Crunchy lemon | citrus marmalade | mint | almond crumble
Τραγανό λεμόνι | μαρμελάδα εσπεριδοειδών | δυόσμος | crumble αμυγδάλου

MANGO REBIRTH | 12

A bold and spicy tropical twist with Patron Reposado house-fermented mango and umami depth

Τροπικό και πικάντικο Patron Reposado | Μάνγκο σε ζύμωση και νότες umami

HIKARI | 14

Japanese whisky | pear liqueur | citrus tea | milk-washed | Clear and calm like spring water

Ιαπωνέζικο ουίσκι | λικέρ αχλάδι | τσάι εσπεριδοειδών | milk-washed | Καθαρό και ήρεμο σαν πηγαίο νερό

GOLDEN BLOOM | 14

Exotic Bacardi Reserva Range with pineapple and vanilla | finished with a vibrant passion fruit espuma

Εξωτικό Bacardi Reserva Range με ανανά και βανίλια | ολοκληρωμένο με ζωηρό αφρό από passion fruit

HOUSE NEGRONI | 14

A Blend of JAP Gins | Italian aperitivos and bitters

Συνδυασμός Ιαπωνικών Gin | Ιταλικά aperitivos and bitters

(ME)GRONI | 15

Metaxa 12 * adds depth to this bold and aromatic Negroni twist

Με Metaxa 12* για έξτρα βάθος σε ένα έντονα αρωματικό Negroni

SAKE ESPRESSO MARTINI | 13

Espresso | sake junmai | vodka | Velvet texture and umami aftertaste

Espresso | sake junmai | vodka | Βελούδινη υφή και umami επίγευση

TOKIO HEAT MARY | 16

Vodka | tomato | ponzu | kimchi brine | Salty spicy balanced with a fusion twist

Vodka | ντομάτα | ponzu | άλμη Kimchi | Αλμυρό πικάντικο ισορροπημένο με μια πινελιά fusion

SPICY MARGARITA | 13

Tequila | Cointreau | lime juice | shiracha

Τεκίλα | Cointreau | χυμός λάιμ | σιράτσα

BEERS

Kirin Ichiban Lager | 7

Asahi Blonde | 8

Sapporo pilsner | Japan 330 ml | 9,5

Heineken 0.0 Free | 6

GINS

Etsu Double Yuzu | 15

Kinobi, Dry Jin | 16

G' Vine | Hendrics | 12

Bombay Sapphire | 10

Tanqueray | 10

VODKAS

Grey Goose | 12

Stoli | 9

Titos | 11

TEQUILAS & MISCAL

Patrón Reposado | 13

Patrón Bianco | 13

Clase Azul | Reposado | 35

San Cosme Oxana Blanco Mescal | 14

RUMS

Diplomatico Exclusiva | 13

Bacardi Reserva Range | 13

Zacapa | 13

Bacardi Carta Blanca | 9

WHISK(E)YS

Hibiki, Japanese harmony blended 43% | 18

Hatozaki, Japanese blended 40% | 14

Nikka, Yoichi single malt 45% | 15

ONE-OF-A-KINDAMBER SPIRIT

Metaxa 7* | 10

Metaxa 12* | 12

Metaxa Private Reserve | 14

OTHERS

Pisco | Aperol | Cointreau | Campari | 9

Formula Antiqua Red Vermouth | Saint Germain | 9

WATERS & SOFT DRINKS

Mineral water | Μεταλικό Νερό | 4

Sparkling Water | 1 L | 5

Ανθρακούχο

Sparkling Water | 0,33 l | 4

Ανθρακούχο

Pepsi, | Pepsi zero | Ivi orange | 5

Ivi lemon | 7up | Soda | Ice tea Peach | Ice tea

Lemon

Pink Grapefruit | Ginger Beer | 6.5

| Agean Tonic Water

COFFEES & MORE

Espresso | 4

DbI Espresso | 4,5

Black Tea | 4

Jasmine Tea | 4

Matcha Tea | 7

