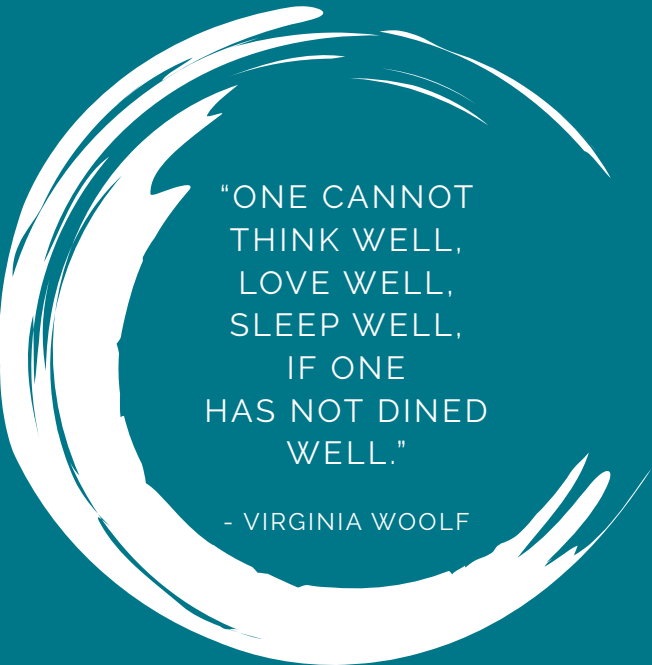




"ONE CANNOT
THINK WELL,
LOVE WELL,
SLEEP WELL,
IF ONE
HAS NOT DINED
WELL."

- VIRGINIA WOOLF

ALLERGY STATEMENT:

Menu items may contain or come into contact with milk (dairy), eggs, fish, crustaceans, molluscs, tree nuts, peanuts, gluten (wheat / rye / oats / barley), soy, sesame, sulphur dioxide, celery, lupin & mustard.

Even though every effort has been made to remove all bones, please be aware that dishes with fish may contain bones

For more information, please speak with a manager.

ΓΙΑ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ:

Φαγητά από το μενού μας ενδέχεται να περιέχουν ή να έρχονται σε επαφή με γάλα (γαλακτοκομικά), αυγά, ψάρια, οστρακόδερμα, μαλάκια, φιστίκια, ξηρούς καρπούς, γλουτένη, σόγια, σουσάμι, διοξείδιο του θείου, σέλινο, λούπινο και μουστάρδα.

Παρόλο που έχει καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια για να αφαιρεθούν όλα τα κόκαλα, θα πρέπει να γνωρίζετε ότι τα πιάτα με ψάρια μπορεί να περιέχουν κόκαλα

Για περισσότερες πληροφορίες, μιλήστε με κάποιον υπεύθυνο.



SASHIMI

slices of raw fish (5 pieces)

φέτες από ωμό ψάρι (5 κομμάτια)

MAGURO	bluefin tuna	γαλαζόπτερος τόνος	23.80
TORO	bluefin tuna belly	κοιλιά γαλαζόπτερου τόνου	27.80
CHUTORO	bluefin fatty tuna	λιπαρός γαλαζόπτερος τόνος	27.80
SAKE	salmon	σολομός	13.80
SAKE TORO	salmon belly	κοιλιά σολομού	14.50
SUZUKI	sea bass	λαυράκι	13.80
TAKO	octopus	χταπόδι	14.80
HOTATE GAI	scallops teramoto	χτένια τεραμότο	17.50
EBI	prawn	γαρίδα	16.80
UNAGI	smoked eel	καπνιστό χέλι	24.80
HAMACHI	yellow tail	hamachi	24.80



NIGIRI SUSHI

thin slices of raw fish on sushi rice (2 pieces)

λεπτές φέτες ψαριού πάνω ρύζι με ελαφριά γεύση ξυδιού (2 κομμάτια)

AVOCADO	avocado	αβοκάντο	5.00
MAGURO	bluefin tuna	γαλαζόπτερος τόνος	10.80
TORO	bluefin tuna belly	κοιλιά γαλαζόπτερου τόνου	13.80
CHUTORO	bluefin fatty tuna	λιπαρός γαλαζόπτερος τόνος	13.80
SAKE	salmon	σολομός	8.50
SAKE TORO	salmon belly	κοιλιά σολομού	8.50
SUZUKI	sea bass	λαυράκι	8.50
TAKO	octopus	χταπόδι	8.50
HOTATE GAI	scallops teramoto	χτένια τεραμότο	10.80
EBI	prawn	γαρίδα	8.90
EBI TEMPURA	prawn tempura	γαρίδα τεμπούρα	8.90
UNAGI	smoked eel	καπνιστό χέλι	13.80
HAMACHI	yellow tail	hamachi	10.80
TORCHED SALMON NIGIRI (5 pcs/5 τμχ)	blow-torched marinated salmon with ponzu kizame & spring onion	καφαλισμένος σολομός μαριναρισμένος σε ponzu kizame πάνω σε ρύζι, με φρέσκο κρεμμύδι	19.50
TORO TORCHED (5 pcs/5 τμχ)	blow-torched tuna belly with spring onion, ginger, ponzu sauce	καφαλισμένη κοιλιά τόνου, με φρέσκο κρεμμύδι, τζίντζερ και ponzu	29.50
CRISPY SOFT SHELL CRAB NIGIRI (4 pcs/4 τμχ)	with shichimi spice, garlic chilli sauce, tobiko caviar and scallions	sushi από κάβουρα με μαλακό κέλυφος και ιαπωνικό πιπέρι shichimi, πικάντικη σάλτσα με σκόρδο, χαβιάρι tobiko και κρεμμυδάκι	16.80
RED MULLET NIGIRI (5 pcs/5 τμχ)	topped with ginger juice and lime zest	sushi από μπαρμπούνι με χυμό τζίντζερ και ξύσμα μοσχολέμονο	22.00

You are kindly requested to inform us of any allergies you may have you may have
Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες

Prices include all taxes | Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους
Zen Room is operated by Uptown Square group of restaurants



URAMAKI

various fillings wrapped in seaweed and rice (8 pieces)
ρολά σούσι με ψάρι ή λαχανικά και ρύζι τυλιγμένα σε φύκι (8 κομμάτια)

CARROT & KIWI MAKI 9.80
carrot, cucumber and avocado, topped with kiwi and carrot sauce
καρότο, αγγούρι και αβοκάντο με ακτινίδιο και σάλτσα καρότου

CALIFORNIA MAKI 14.50
avocado, crabstick salad, cucumber and sesame seeds
αβοκάντο, καβουροσαλάτα, αγγούρι και σουσάμι

CHICKEN TEMPURA MAKI 14.50
chicken tempura, cucumber, avocado, chef's mayo, tempura flakes, topped with lettuce
στήθος κοτόπουλο τεμπούρα, αγγούρι, αβοκάντο, μαγιονέζα του σεφ, μαρούλι και νιφάδες τεμπούρα

EBI TEMPURA MAKI 16.80
prawn tempura, tempura flakes and Japanese mayo
γαρίδες τεμπούρα, νιφάδες τεμπούρα και ιαπωνική μαγιονέζα

EBI SALAD MAKI 16.80
prawns, cucumber, avocado, mango, sesame seeds, ebiko and chef's mayo
γαρίδες, αγγούρι, αβοκάντο, μάνγκο, σουσάμι, ebiko και μαγιονέζα του σεφ

MIXED SASHIMI MAKI 16.80
tuna, salmon, sea bass, spring onion, ginger, avocado, sesame seeds, lime juice and chopped parsley
τόνος, σολομός, λαβράκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, τζίντζερ, αβοκάντο, σουσάμι, λάιμ, χυμός απο μοσχολέμονο και ψιλοκομμένος μαϊντανός

CRUNCHY MAKI 16.80
avocado, crabstick salad, cucumber and sesame seaweed topped with spicy tuna
αβοκάντο, καβουροσαλάτα, αγγούρι, φύκι με σουσάμι και πικάντικος τόνος

GREEN DRAGON MAKI 16.80
salmon and avocado with spicy salmon, spring onion and wasabi masago
σολομός και αβοκάντο με πικάντικο σολομό, φρέσκο κρεμμυδάκι και wasabi masago

SMOKED SALMON MAKI 16.80
smoked salmon, cream cheese, spring onion, avocado, ginger, cucumber, masago wasabi with Sriracha mayo
καπνιστός σολομός, τυρί κρέμα, φρέσκο κρεμμυδάκι, αβοκάντο, τζίντζερ, αγγούρι, masago wasabi, με μαγιονέζα Sriracha

PHILADELPHIA MAKI 16.80
salmon, cream cheese, spring onion, avocado, cucumber, ginger with Sriracha mayo, ebiko, orange tobiko
σολομός, τυρί κρέμα, φρέσκο κρεμμυδάκι, αβοκάντο, αγγούρι, τζίντζερ, μαγιονέζα Sriracha, ebiko και πορτοκαλί Tobiko

SPICY TRIO ROLL 18.90
tuna, salmon, sea bass, ginger, lemon juice, spring onion, avocado, spices, black tobiko, topped with ketchup mayo, spring onion and kizame wasabi
τόνος, σολομός, λαβράκι, τζίντζερ, χυμός λεμονιού, φρέσκο κρεμμυδάκι, αβοκάντο, μπαχαρικά, μαύρο Tobiko, κέτσαπ, μαγιονέζα και kizame wasabi

PACIFIC ROLL 18.90
black cod, salmon, avocado, asparagus, pistachio nuts with teriyaki mayo and salmon caviar
μαυρός μπακαλιάρος, σολομός, αβοκάντο, σπαράγγι, φυστίκι Αιγίνης, μαγιονέζα με τεριάκι, χαβιάρι σολομού



URAMAKI

various fillings wrapped in seaweed and rice (8 pieces)

ρολά σούσι με ψάρι ή λαχανικά και ρύζι τυλιγμένα σε φύκι (8 κομμάτια)

SOY WRAP CRISPY SALMON MAKI

15.80

soy wrap, salmon belly, unagi, avocado, asparagus, cucumber, sesame seeds, cream cheese and crispy salmon skin with teriyaki sauce
σολομός, καπνιστό χέλι, σπαράγγια, αγγούρι, τυρί κρέμα και τραγανιστό δέρμα σολομού σε ρολά σόγιας με σάλτσα τεριγιάκι και σουσάμι

BLUEFIN TUNA TEMPURA MAKI

18.50

tuna, cucumber, avocado, asparagus, prawn salad and cream cheese rolled up in seaweed, deep fried and served with teriyaki sauce
τόνος, αγγούρι, αβοκάντο, σπαράγγια, μείγμα γαρίδας και τυρί κρέμα τυλιγμένα σε φύκι, σερβίρεται τηγανητό με σάλτσα τεριγιάκι

CHEF'S SPECIAL ROLL

18.50

unagi, avocado, crabstick salad and cucumber, unagi sauce
καπνιστό χέλι, αβοκάντο, καβουροσαλάτα, αγγούρι και σάλτσα unagi

ZEN ROLL

18.50

salmon, avocado, crabstick salad and cucumber
σολομός, αβοκάντο, καβουροσαλάτα και αγγούρι

RAINBOW ROLL

18.50

tuna, prawn, salmon, sea bass, avocado, crabstick salad and cucumber
τόνος, γαρίδα, σολομός, λαυράκι, αβοκάντο, καβουροσαλάτα και αγγούρι

PRAWN LOVER

18.50

prawns, tempura prawns, avocado, and Japanese mayo
γαρίδες, γαρίδες τεμπούρα, αβοκάντο και ιαπωνική μαγιονέζα

SPICY CRUNCHY TUNA ROLL

19.50

spicy tuna, avocado, cucumber, sesame seaweed, tempura flakes and black sesame, topped with spicy mayo, scallions and orange tobiko
πικάντικος τόνος, αβοκάντο, αγγούρι, sesame seaweed, νιφάδες τεμπούρα μαύρο σουσάμι, πικάντικη μαγιονέζα, κρεμμυδάκι και tobiko

SPIDER MAKI

19.50

soft shell crab, unagi, avocado, cucumber and spicy prawn topping with unagi sauce
καβούρι με μαλακό κέλυφος, καπνιστό χέλι, αβοκάντο, αγγούρι γαρνιρισμένο με πικάντικο μείγμα γαρίδας και σάλτσα unagi

KAME KAZE ROLL

22.50

unagi, prawn tempura, avocado, cucumber, tempura flakes, tobiko, spicy tuna and spring onion
γαρίδες tempura, καπνιστό χέλι, αβοκάντο, αγγούρι, τεμπούρα, χαβιάρι χελιδονόψαρου, πικάντικο τόνο και φρέσκο κρεμμυδάκι

ROYAL CALIFORNIA MAKI

34.00

royal king crab, mayo, unagi sauce, ginger, mango, cucumber, avocado and orange masago, topped with crushed sesame
φρέσκο καβούρι, μαγιονέζα, σάλτσα unagi, τζίντζερ, μάνγκο, αγγούρι αβοκάντο, πορτοκαλί masago και σουσάμι

ROYAL KING CRAB ROLL

36.00

royal king crab tempura, cream cheese, avocado, fresh water eel, sesame seeds with sesame seaweed, tempura flakes and Sriracha mayo
φρέσκο καβούρι τεμπούρα, τυρί κρέμα, αβοκάντο, φρέσκο χέλι, σουσάμι με sesame seaweed, νιφάδες τεμπούρα και μαγιονέζα Sriracha



HOSOMAKI

sushi rice with fillings, wrapped in seaweed (6 pieces)
ρύζι σούσι με γέμιση, τυλιγμένο σε φύκια (6 κομμάτια)

KAPPA MAKI cucumber and sesame seeds αγγούρι με σουσάμι	6.50
AVOCADO MAKI avocado αβοκάντο	6.50
OSHINKO MAKI pickled radish ξυδάτο ραπανάκι	6.80
TEKKA MAKI tuna τόνος	12.80
SAKE MAKI salmon σολομός	11.80
EBI MAKI prawn γαρίδα	11.80
SALMON SKIN MAKI crispy salmon skin, cucumber and Japanese mayo τραγανιστό δέρμα σολομού, αγγούρι και ιαπωνική μαγιονέζα	11.80
SPICY SAKE MAKI salmon, Japanese mayo, spring onion and chilli powder σολομός, ιαπωνική μαγιονέζα, φρέσκο κρεμμύδι και τσίλι	11.80
SPICY MAGURO MAKI tuna, Japanese mayo, spring onion and chilli powder τόνος, ιαπωνική μαγιονέζα, φρέσκο κρεμμύδι και τσίλι	12.80
SMOKED EEL MAKI smoked eel with sweet unagi sauce καπνιστό χέλι με γλυκιά σάλτσα unagi	13.50



TEMAKI

cone shaped hand rolls with fillings (2 pieces)
χωνάκια από φύκια με ρύζι και άλλα υλικά (2 κομμάτια)

SALMON SKIN TEMAKI crispy salmon skin, cucumber and Japanese mayo τραγανιστό δέρμα σολομού, αγγούρι και ιαπωνική μαγιονέζα	16.00
SAKE TEMAKI salmon with avocado σολομός με αβοκάντο	16.00
EBI SALAD TEMAKI prawns, cucumber, avocado, orange tobiko and chef's mayo γαρίδες, αγγούρι, αβοκάντο, πορτοκαλί tobiko και μαγιονέζα του σεφ	16.00
BLACK TIGER TEMAKI prawn tempura, cucumber and Japanese mayo γαρίδες tempura, αγγούρι και ιαπωνική μαγιονέζα	17.50
MAGURO TEMAKI tuna with avocado τόνος με αβοκάντο	18.50
UNAGI SOY WRAP TEMAKI unagi, cucumber, avocado, green lettuce and unagi sauce καπνιστό χέλι, αγγούρι, αβοκάντο, μαρούλι και σάλτσα unagi	19.50



PLATTERS

SASHIMI 12 pcs/τμχ			42.00
bluefin tuna	γαλαζόπτερος τόνος	2 pcs	
salmon	σολομός	3 pcs	
prawn	γαρίδα	2 pcs	
smoked fresh water eel	καπνιστό χέλι	3 pcs	
sea bass	λαυράκι	2 pcs	
MAKIMONO 22 pcs/τμχ			39.00
ebi tempura maki	maki γαρίδες τεμπούρα	4 pcs	
chicken tempura maki	maki κοτόπουλο τεμπούρα	4 pcs	
green dragon maki	maki πικάντικος σολομός	4 pcs	
mixed sashimi maki	mixed sashimi maki	4 pcs	
tekka maki	maki τόνος	6 pcs	
MAKIMONO 32 pcs/τμχ			49.50
california maki	maki καλιφόρνια	4 pcs	
mixed sashimi maki	mixed sashimi maki	4 pcs	
ebi salad maki	maki γαρίδας	4 pcs	
smoked salmon maki	maki καπνιστός σολομός	4 pcs	
spicy crunchy tuna roll	maki πικάντικος τόνος	4 pcs	
kappa maki	maki αγγούρι με σουσάμι	6 pcs	
spicy salmon maki	maki πικάντικος σολομός	3 pcs	
tekka maki	maki τόνος	3 pcs	
SPECIAL PLATTER 22 pcs/τμχ			64.00
salmon sashimi	sashimi σολομού	4 pcs	
bluefin tuna sashimi	sashimi τόνου	4 pcs	
salmon nigiri sushi	σολομός nigiri	2 pcs	
bluefin tuna nigiri sushi	τόνος nigiri	2 pcs	
sea bass nigiri sushi	λαυράκι nigiri sushi	2 pcs	
green dragon maki	πικάντικος σολομός	4 pcs	
ebi salad maki	maki γαρίδας	4 pcs	
EXCLUSIVE PLATTER 39 pcs/τμχ			110.00
a selection of our finest sashimi, nigiri sushi and maki ποικιλία από τις καλύτερες επιλογές μας σε sashimi, nigiri sushi και maki			
bluefin fatty tuna sashimi	sashimi λιπαρού τόνου	4 pcs	
salmon sashimi	sashimi σολομού	4 pcs	
hamachi sashimi	sashimi hamachi	4 pcs	
red mullet nigiri	nigiri από μπαρμπούνι	3 pcs	
bluefin tuna belly nigiri	nigiri με κοιλιά τόνου	2 pcs	
unagi nigiri	nigiri με καπνιστό χέλι	2 pcs	
salmon belly nigiri	nigiri με κοιλιά σολομού	2 pcs	
prawn lover maki	maki γαρίδας	4 pcs	
spicy trio roll	spicy trio roll	4 pcs	
pacific roll	pacific roll	4 pcs	
kappa maki	maki αγγούρι με σουσάμι	6 pcs	



APPETIZERS

EDAMAME steamed green soy beans sprinkled with sea salt πράσινα φασόλια σόγιας με θαλασσινό αλάτι	9.80
SPICY EDAMAME steamed green soy beans wok fried with chilli garlic sauce πράσινα φασόλια σόγιας με σάλτσα από καυτερή πιπεριά και σκόρδο	9.80
BLACK COD GYOZA dumplings with grilled black cod, sweet miso, edamame, baked potato, snow peas and spring onion, garnished with chilli flakes παραδοσιακά gyoza με γέμιση από μαύρο μπακαλιάρο, γλυκό miso, ψητή πατάτα, γλυκομπίζελο, φρέσκο κρεμμυδάκι και τσίλι	15.80
ORGANIC CHICKEN BREAST chicken breast cubes glazed in hot and sour sauce with onions, green lettuce στήθος κοτόπουλο με πικάντικη σάλτσα, κρεμμύδι και μαρούλι	16.80
NEW STYLE SEA BASS SASHIMI thinly sliced sea bass with citrus soy sauce, topped with garlic, ginger and onion λαβράκι σε λεπτές φέτες με σάλτσα εσπεριδοειδών και σόγιας, γαρνιρισμένο με σκόρδο, τζίντζερ και φρέσκο κρεμμυδάκι	16.80
MAGURO TATAKI slightly grilled bluefin tuna with fresh ginger, spring onion and ponzu sauce λεπτές φέτες τόνου, ελαφρώς ψημένος εξωτερικά, σερβίρεται με τζίντζερ, φρέσκο κρεμμυδάκι και σάλτσα ponzu	21.80
SALMON CARPACCIO thin slices of fresh salmon, topped with avocado and salmon roe, spring onion and wasabi yuzu ponzu sauce λεπτές φέτες φρέσκου σολομού με αβοκάντο, αυγοτάραχο σολομού, φρέσκο κρεμμυδάκι και σάλτσα wasabi yuzu ponzu	21.80
ROCK SHRIMP deep fried shrimps mixed with creamy yuzu spicy sauce, garnished with chopped spring onion κομμάτια τηγανητής γαρίδας τεμπούρα με πικάντικη κρεμώδη σάλτσα αρωματισμένη με yuzu, γαρνίρεται με ψιλοκομμένο κρεμμυδάκι	18.50
TORO WITH RED CHILLIES slightly torched bluefin tuna belly with ponzu sauce, coriander and chillies ελαφρώς ψημένη κοιλιά τόνου με σάλτσα ponzu, με κόλιανδρο και κόκκινη καυτερή πιπεριά	22.80
BLACK COD BITES black cod and aubergine marinated with sweet miso, garnished with lettuce and fried aubergine skin μαύρος μπακαλιάρος και μελιτζάνα μαριναρισμένα σε γλυκό miso, γαρνίρονται με μαρούλι και τηγανητό ξύσμα μελιτζάνας	23.50
SMOKED FRESH WATER EEL slightly torched with red pepper and miso sauce, served on crunchy tapioca chips καφαλισμένο καπνιστό χέλι με σάλτσα απο κοκκίνη πιπεριά και miso, σερβίρεται σε τραγανά τσίπς ταπιόκας	23.80
SCALLOP CEVICHE with fresh truffle, truffle ponzu and chives με φρέσκια τρούφα, ponzu τρούφας και σχοινόπρασο	27.00



APPETIZERS

JAPANESE KAGOSHIMA STEAK / GRADE 11+	120.00
200 gr. succulent and juicy, with a gorgeous web of creamy marbling, served with asian fusion garlic butter sauce, baby carrots, broccoli, eryngii, shiitake and oyster mushrooms (served medium rare)	
200 γρ. αυθεντικό, υψηλής ποιότητας βοδινό Kagoshima (+11) ζουμερό με ισορροπημένη περιεκτικότητα λίπους, σερβίρεται με ασιατική σάλτσα βούτυρου με σκόρδο, καρότα baby, μπρόκολο και ποικιλίαμανιταριών (σερβίρεται μέτρια ψημένο)	
BEEF NEGIMAKI WITH FOIE GRAS	32.50
4 slices of beef fillet (marinated in mirin, soy, sake, ginger, garlic & sesame oil) with baby asparagus, foie gras, enoki mushrooms, miso truffle puree and light teriyaki sauce	
4 φέτες βοδινό φιλέτο (μαριναρισμένο σε mirin, σόγια σως, σάκε, τζίντζερ, σκόρδο και λάδι σουσαμιού) με σπαράγγια, foie gras, μανιτάρια εποκή, πουρέ μανιταριών με miso αρωματισμένο με τρούφα και ελαφριά σάλτσα teriyaki	
NEW STYLE RED MULLET SASHIMI	23.80
thin slices of fresh red mullet with ginger ponzu sauce, topped with radish, lime zest and spring onion	
λεπτές φέτες μπαρμπούνι με σάλτσα ρονζυ, τζίντζερ, ρεπανάκι, ξύσμα μοσχολέμονο και φρέσκο κρεμμυδάκι	
HAMACHI SPICY YUZUSU	22.80
thin slices of fresh Hamachi, topped with spring onion, chopped chillies, chilli powder and dashi yuzusu ponzu	
λεπτές φέτες Hamachi με φρέσκο κρεμμυδάκι, πιπεριές τσίλι και σάλτσα dashi yuzusu ponzu	
BLUEFIN TUNA OR SALMON TARTARE	
avocado, mango, sesame seaweed, topped with ikura and nori, infused with yuzu soy and olive oil, side wasabi cream	
αβοκάντο, μάνγκο και φύκια με σουσάμι σε yuzu και ελαιόλαδο με αυγοτάραχο σολομού, συνοδεύεται με wasabi cream	
with salmon / με σολομό	27.80
with bluefin tuna / με γαλαζόπτερο τόνο	32.80
SEA BASS CEVICHE	22.50
sea bass, mango, red chilli, chives, shallots, lime, leche de tigre (dashi, coconut, miso, coriander)	
λαβράκι, μάνγκο, κόκκινη πιπεριά, σχοινόπρασο, κρεμμύδι, μοσχολέμονο με σάλτσα leche de tigre (dashi, καρύδα, miso, κόλιανδρο)	
WAGYU BEEF TATAKI	56.00
100gr. Wagyu beef (grade 8+) slightly grilled with olive oil, garnished with roasted garlic, onions, spring onions and ponzu sauce	
100γρ. βοδινό wagyu (8+) ελαφρώς ψημένο σε ελαιόλαδο, με σκόρδο, ξερό και φρέσκο κρεμμύδι, σερβίρεται με σάλτσα ρονζυ	
CHILEAN SEA BASS BITES	24.50
with wafu sauce topped with red chilli & chives	
χιλιανό λαβράκι, σάλτσα wafu, πιπεριά τσίλι και σχοινόπρασο	
ROYAL DAIKON ROLL	36.00
royal king crab and avocado rolled in Japanese radish with vinegar sauce	
βασιλικός κάβουρας και αβοκάντο τυλιγμένα σε ραπανάκι με ξιδάτη σάλτσα	



SOUPS

- MISO SOUP 8.90
tofu, seaweed, spring onion, enoki mushrooms, soy bean paste and togarashi spices
τόφου, φύκια, φρέσκο κρεμμυδάκι, μανιτάρια enoki, πάστα από φασόλια σόγιας και togarashi
- YASAI SOUP 8.90
mixed vegetables, spring onion, soy bean paste and togarashi
διάφορα λαχανικά, φρέσκο κρεμμυδάκι, πάστα από φασόλια σόγιας και togarashi
- TAMAGO SOUP 8.90
mixed vegetables, egg, spring onion, soy bean paste and togarashi
διάφορα λαχανικά, αυγό, φρέσκο κρεμμυδάκι, πάστα από φασόλια σόγιας και togarashi
- SUIMONO SOUP 12.50
spinach, enoki mushrooms, spring onions, lemon zest and spices **with a choice of prawn or sea bass**
σούπα με φρέσκα φύλλα σπανάκι, μανιτάρια enoki, φρέσκο κρεμμυδάκι, καρυκεύματα και ξύσμα λεμονιού, **με γαρίδα ή με λαβράκι**



SALADS

- SESAME SEAWEED SALAD 11.80
marinated seaweed seasoned with lemon, vinegar, chillies, black fungus, sesame seeds, topped with pickled radish
σαλάτα με φύκια μαριναρισμένα σε λεμόνι και ξύδι, με τσίλι μαύρο μανιτάρι, σουσάμι και ξυδάτο ραπανάκι
- GREEN SALAD 13.60
fresh mixed salad leaves, avocado, asparagus, peppers, zucchini, cucumber, snow peas, sesame seeds and broccoli with onion soy dressing
φρέσκα φύλλα σαλάτας, αβοκάντο, σπαράγγια, πιπεριές, κολοκυθάκι, αγγούρι, γλυκομπίζελο, σουσάμι και μπρόκολο με σάλτσα από κρεμμύδι και σόγια
- ZEN SALAD 18.70
grilled salmon, avocado, peppers, fresh salad leaves, sesame seeds with ginger soy dressing
ψητός σολομός, φρέσκα λαχανικά και αβοκάντο, σουσάμι, πιπεριές και σάλτσα από τζίντζερ και σόγια
- SASHIMI SALAD 26.80
tuna, salmon, prawns, sea bass, octopus, avocado, wakame, peppers, fresh salad leaves, yuzu orange dressing and sesame seeds
τόνος, σολομός, γαρίδες, λαυράκι, χταπόδι, αβοκάντο, wakame, πιπεριές, φρέσκα φύλλα σαλάτας, σάλτσα yuzu πορτοκάλι και σουσάμι
- CRISPY PRAWN TEMPURA SALAD 19.80
prawn tempura with salad leaves, snow peas, peppers, zucchini and sweet potato tempura, served with spicy vinaigrette mayo and tempura flakes
γαρίδα τεμπούρα με φύλλα σαλάτας, γλυκομπίζελο, πιπεριές, κολοκυθάκια και γλυκοπατάτα τεμπούρα σερβίρεται με πικάντικη βινεγκρέτ με μαγιονέζα και νιφάδες τεμπούρα
- BLACK TRUFFLE SALAD 34.00
black truffle mixed with baby spinach, enoki mushrooms, mizuna and rocket leaves, white asparagus and truffle ponzu sauce
σαλάτα με μαύρη τρούφα, σπανάκι, μανιτάρια enoki, ρόκα, φύλλα μιζούνα, φέτες από λευκά σπαράγγια και ντρέσινγκ τρούφας και ponzu
- ROYAL CRAB SALAD 46.00
royal king crab meat, enoki mushrooms, peppers, fresh salad leaves with onion dressing and sesame seeds
φρέσκα καβουρόψυχα με μανιτάρια enoki, πιπεριές, φρέσκα φύλλα σαλάτας, σουσάμι και σάλτσα από κρεμμύδι και σόγια



OYSTERS



UMAMI OYSTERS	6 pcs/τμχ	12 pcs/τμχ
fresh oysters with sea salt, lemon and ponzu sauce	34.00	64.00
φρέσκα στρείδια με αλάτι, λεμόνι και σάλτσα ponzu		

GOHAN	5.20
steamed rice ρύζι στον ατμό	
EGG FRIED RICE	5.90
fried rice with mixed vegetables, egg and garlic	
τηγανιτό ρύζι με αυγό, διάφορα λαχανικά και σκόρδο	
SEAFOOD FRIED RICE	12.50
fried rice with mixed seafood, vegetables, egg and garlic	
τηγανιτό ρύζι με θαλασσινά, λαχανικά, αυγό και σκόρδο	
YASAI YAKI	9.80
mixed vegetables teppanyaki with soy, lemon, garlic sauce and sesame	
λαχανικά teppanyaki με σάλτσα από σόγια με λεμόνι, σκόρδο και σουσάμι	
AGEDASHI TOFU	9.50
deep fried tofu with light tempura sauce, spring onions and ginger	
τηγανιτό τόφου με σάλτσα τεμπούρα, κρεμμύδι και πάστα τζίντζερ	
ORGANIC WILD RICE	15.60
black wild rice, red rice and brown basmati, cooked on the teppan	
with shimeji mushroom, baby asparagus and a dash of soya garlic sauce	
μαύρο άγριο ρύζι, κόκκινο ρύζι και καστανό μπασμάτι, μαγειρεμένα στο teppan με μανιτάρια shimeji, baby σπαράγγια και λίγη σάλτσα σκόρδου σόγιας	

BEEF AND FOIE GRAS TACOS (3pcs / 3τμχ)	29.00
with wagyu beef and foie gras, bell peppers, shallots, red radish, mango, avocado, jalapeno salsa, light teriyaki and yuzu cream cheese in a crispy nori shell	
με βοδινό wagyu και φουά γκρα, πιπεριές, κρεμμύδι, κόκκινο ραπανάκι, μάνγκο, αβοκάντο, jalapeno salsa, ελαφρύ teriyaki και κρεμώδες τυρί με yuzu	
TRISTAN LOBSTER TACOS (3pcs / 3τμχ)	29.00
Tristan lobster tail with bell peppers, shallots, red radish, mango, avocado with wasabi and honey mayo in a crispy nori shell	
αστακοουρά Tristan με πιπεριές, κρεμμύδι, κόκκινο ραπανάκι, μάνγκο, αβοκάντο με μαγιονέζα wasabi και μέλι	
PRAWN TACOS (3pcs / 3τμχ)	16.80
with prawn tempura, bell peppers, shallots, red radish, chives, avocado salsa and creamy chilli mayo in a crispy gyoza shell	
γαρίδες τεμπούρα, πιπεριές, κρεμμύδι, κόκκινο ραπανάκι, σχοινόπρασο, σάλτσα με αβοκάντο και κρεμώδη μαγιονέζα με τσίλι	
ROYAL KING CRAB TACOS (3pcs / 3τμχ)	36.00
with royal king crab, bell peppers, shallots, sesame seaweed, mango salsa and paprika mayo in a crispy gyoza shell	
βασιλικό καβούρι με πιπεριές, κρεμμύδι, φύκι με σουσάμι, σάλτσα μάνγκο και μαγιονέζα με πάπρικα	



SIDE ORDERS



TACOS



NOODLES

Choose your favourite noodles | επιλέξτε τα νουντλς που επιθυμείτε:

Soba	yellow thin noodles	κίτρινα λεπτά νουντλς
Udon	white thick noodles	άσπρα χοντρά νουντλς

YAKI SOBA / UDON

choose your noodles and have them sauteed with | απολαύστε τα νουντλς της επιλογής σας με:

seafood and vegetables / θαλασσινά και λαχανικά	21.50
black angus beef fillet and vegetables / black angus βοδινό και λαχανικά	25.60
corn fed chicken and vegetables / κοτόπουλο και λαχανικά	19.50
vegetables only / μόνο λαχανικά	14.50

KARASHI SOBA / UDON

sautéed in a spicy tonkatsu sauce with **seafood and vegetables** or **beef and vegetables**

πικάντικα νουντλς με **θαλασσινά και λαχανικά** ή με **βοδινό και λαχανικά**

23.50

BROWN NOODLES WITH SCALLOPS

sautéed with scallops, mixed vegetables and lemon soy fusion sauce with truffle oil

νουντλς απο φαγόπυρο και σιτάρι σοταρισμένα με χτένια, ποικιλία λαχανικών και σάλτσα λεμονιού, σόγιας και λάδι τρούφας

28.50



RAMEN

Japanese noodle soup | παραδοσιακή ιαπωνική σούπα με νουντλς

MISO RAMEN

ramen noodles in a miso-based soup with grilled chicken, cabbage, sesame oil, bean sprouts, corn and spring onion

σούπα με ράμεν νουντλς σε βάση φασολιών σόγιας, με κοτόπουλο, λάχανο, σησαμέλαιο, βλαστάρια φασολιού, καλαμπόκι και φρέσκο κρεμμυδάκι

18.50

SHOYU RAMEN

char siu pork and ramen noodles in shoyu ramen soup flavoured with soy sauce, sesame oil, spinach, bamboo shoots, spring onion and boiled egg (optional)

σούπα με ράμεν νουντλς σε ζωμό αρωματισμένο με σάλτσα σόγιας, σησαμέλαιο, χοιρινό, σπανάκι, μπαμπού, φρέσκο κρεμμυδάκι και βραστό αυγό (προαιρετικό)

19.50

VEGAN MISO RAMEN

ramen noodles in a miso based soup, with tofu, spring onions, asparagus, enoki and shiitake mushrooms, wakame and baby spinach

σούπα με ράμεν νουντλς με miso, τόφου, φρέσκα κρεμμυδάκια, σπαράγγια, μανιτάρια enoki και shiitake, wakame και baby σπανάκι

18.50



AGEMONO



ROBATA

tempura dishes | επιλογή τεμπούρα

ZEN TEMPURA	32.00
prawns, scallops, soft shell crab, beetroot, mixed vegetables, pepper filled with goat cheese and traditional tempura sauce	
γαρίδες, χτένια, κάβουρας με μαλακό κέλυφος, παντζάρι και άλλα λαχανικά και πιπεριά γεμιστή με κατσικίσιο τυρί, συνοδεύονται με παραδοσιακή σάλτσα τεμπούρα	
EBI TEMPURA	22.50
prawns (6 pcs.) and vegetable tempura, served with teriyaki sauce	
γαρίδες (6 τμχ.) και λαχανικά τεμπούρα, σερβίρεται με τεριγιάκι σως	
YASAI TEMPURA	12.50
mixed vegetable tempura, served with teriyaki sauce	
διάφορα λαχανικά τεμπούρα με σάλτσα τεριγιάκι	
CRISPY SOFT SHELL CRAB	27.80
young green mango, Amazu sauce, marinated sweet & sour julien vegetables	
μάνγκο, σάλτσα Amazu, μαριναρισμένα γλυκόξινα λαχανικά ζουλιέν	
SIZZLING US BEEF FILLET	48.00
beef fillet marinated in soy mirin and garlic, served on heated sea stones and thin sheets of pine for original smoked flavour	
βοδινό φιλέτο, μαριναρισμένο με γλυκιά σόγια mirin και σκόρδο. σερβίρεται πάνω σε καυτές πέτρες και πευκόφυλλο για αυθεντικό άρωμα καπνίσματος	
ROBATA SPICY BEEF	46.00
grilled Black Angus beef with Japanese style wasabi mashed potato, served with sweet spicy sauce and julienne beetroot in wafu sauce	
βοδινό Black Angus με πουρέ πατάτας αρωματισμένο με wasabi, γλυκιά πικάντικη σάλτσα και ζουλιέν από παντζάρι μαριναρισμένο σε wafu	
BLACK COD TERIYAKI	46.00
black cod with teriyaki sauce, wrapped in bamboo leaf	
black cod με σάλτσα teriyaki, τυλιγμένο σε φύλλο μπαμπού	
RIB-EYE WITH WAFU SAUCE	44.00
rib-eye beef grilled on charcoal with broccoli, mushrooms, string beans and wafu sauce	
βοδινό ψημένο στα κάρβουνα, σερβίρεται με μπρόκολο, μανιτάρια, πράσινα φασολάκια και σάλτσα wafu	
SALMON TERIYAKI	29.50
salmon fillet served with teriyaki sauce	
φιλέτο σολομού με σάλτσα teriyaki	



SPECIALS

BLUEFIN TUNA STEAK	48.00
lightly grilled bluefin tuna, served with zucchini, carrots, peppers, broccoli, fried garlic and teriyaki balsamic sauce	
ελαφρώς ψημένο φιλέτο γαλαζόπτερου τόνου, σερβίρεται με κολοκύθι, καρότο, πιπεριές, μπρόκολο, τηγανητό σκόρδο και σάλτσα teriyaki μπαλσάμικο	
MISO GLAZED SALMON	32.50
baked salmon glazed in miso sauce, served with broccoli and miso sauce on the side	
σολομός στο φούρνο με σάλτσα miso, σερβίρεται με μπρόκολο και σάλτσα miso	
MOROMI MISO CHILEAN SEA BASS	48.00
chilean sea bass glazed with moromi miso and caramelised ginger, spring onions & enoki mushrooms, teriyaki fish sauce and chive oil	
χιλιανό λαβράκι με γλάσο από miso, καραμελωμένο τζίντζερ, κρεμμυδάκι φρέσκο,μανιτάρια enoki, σως ψαριού teriyaki και λάδι σχοινοπράσο	
BLACK COD MISO	46.00
black cod marinated in white miso paste, wrapped in bamboo leaf	
μαύρος μπακαλιάρος μαριναρισμένος σε λευκή πάστα miso, τυλιγμένος σε φύλλο μπαμπού	
CHEF'S PRAWNS	19.50
crispy fried prawns, served with chef's mayo dressing, garnished with red and green chillies	
τηγανιτές γαρίδες με πικάντικη μαγιονέζα, γαρνίρονται με κόκκινη και πράσινη καυτερή πιπεριά	
TRISTAN LOBSTER KOSHO	49.00
Tristan island lobster tail with yuzu kosho sauce (dashi, lemon, lime, yuzu, orange, grapefruit, miso) and tahini/miso/cauliflower sauce	
αστακοουρά Tristan με σάλτσα yuzu kosho (dashi, λεμόνι, μοσχολέμονο, yuzu, πορτοκάλι, γκρέιπφρουτ, miso), σάλτσα ταχίνι/miso/κουνουπίδι	
HONEY GLAZED BLACK COD	46.00
baked, honey glazed and served with steamed asparagus, mayonnaise infused with mango on the side and sesame seeds	
μαύρος μπακαλιάρος σε κρούστα από μέλι, ψημένος στο φούρνο, σερβίρεται με σπαράγγια, μαγιονέζα με μάνγκο και σουσάμι	

TEPPANYAKI

TEPPANYAKI

Teppanyaki, also known in some countries as Hibachi, is a post–World War II style of Japanese cuisine that uses an iron griddle to cook food. The word teppanyaki is derived from teppan, which is the metal plate which it is cooked on and yaki, which means grilled, broiled, or pan-fried.

WAGYU BEEF FILLET TEPPAN

110.00

Wagyu beef (grade 8+) cooked medium rare on teppanyaki, with asparagus, baby vegetables, button, shiitake, oyster and eryngii mushrooms, served with soy garlic sauce (served medium rare)

βοδινό φιλέτο Wagyu (8+) με σπαράγγια, ποικιλία απόμανιτάρια, “baby” λαχανικά, σάλτσα σόγιας και σκόρδου (σερβίρεται μέτρια ψημένο)

HIBACHI RIB-EYE

44.00

served with mushrooms, broccoli, string beans, garlic chips and soy mirin sauce

σερβίρεται μεμανιτάρια, μπρόκολο, πράσινα φασολάκια, τσιπς σκόρδου και σάλτσα σόγιας mirin

BLACK ANGUS BEEF WITH ASPARAGUS

46.00

certified Black Angus beef fillet with asparagus, mushrooms and sauce of your choice:

βοδινό Black Angus με σπαράγγια,μανιτάρια και σάλτσα της επιλογής σας:

soy garlic sauce σάλτσα σόγιας και σκόρδου

yakiniku sauce σάλτσα yakiniku

shiogayaki sauce σάλτσα shiogayaki

CHICKEN TERIYAKI

18.70

corn fed chicken fillet with mushrooms, vegetables and teriyaki sauce

κοτόπουλο φιλέτο μεμανιτάρια, λαχανικά και σάλτσα teriyaki

CHICKEN TEPPAN

18.70

corn fed chicken fillet with mushrooms, vegetables, garlic/butter/lemon/soy sauce

κοτόπουλο φιλέτο μεμανιτάρια, λαχανικά και σάλτσα σόγιας/λεμόνι/σκόρδο/βούτυρο



BEEF



POULTRY



SEAFOOD

TEPPANYAKI

TERAMOTO SCALLOPS WITH ASPARAGUS scallops with asparagus and broccoli, served with soy/lemon/butter sauce χτένια με σπαράγγια, μπρόκολο, σάλτσα σόγιας με λεμόνι και βούτυρο	34.00
HIBACHI MIXED SEAFOOD sea bass fillet, salmon, prawns and scallop with zucchini, onion, peppers, broccoli and wafu sauce λαβράκι, σολομός, γαρίδες και χτένια με κολοκυθάκια, κρεμμύδι, πιπεριές, μπρόκολο και σάλτσα wafu	34.00
SALMON FILLET salmon fillet with garlic/soy/lemon/butter sauce served with teppan vegetables φιλέτο σολομού με σκόρδο, σάλτσα σόγιας με λεμόνι και βούτυρο, συνοδεύεται με ανάμεικτα λαχανικά	29.80
KING PRAWNS prawns with broccoli, carrots, bean sprouts, and garlic soy/lemon/butter sauce γαρίδες με μπρόκολο, καρότο, φύτρες φασολιού και σάλτσα σόγιας με λεμόνι, σκόρδο και βούτυρο	28.00
SEA BASS FILLET sea bass fillet with miso dare sauce, carrots and sautéed spinach λαβράκι φιλέτο με σάλτσα miso dare, καρότο και σπανάκι σοτέ	32.00
CALAMARI TEPPAN calamari and mixed vegetables with lemon/butter/garlic/soy sauce καλαμάρι με ανάμεικτα λαχανικά και σάλτσα σόγιας με λεμόνι, σκόρδο και βούτυρο	19.50



ICE CREAM

ICE CREAM - ΠΑΓΩΤΑ (per scoop)	3.60
vanilla chocolate strawberry green tea forest fruits Shiso (Japanese mint)	βανίλια σοκολάτα φράουλα φρούτα του δάσους και πράσινο τσάι Shiso (ιαπωνική μέντα)
SORBET- ΣΟΡΜΠΕ (per scoop)	3.60
lemon mango green apple & yuzu blood orange with hazelnut praline	λεμόνι μάνγκο πράσινο μήλο με γιούζου κόκκινο πορτοκάλι με πραλίνα φουντουκιού



DESSERTS

TEMPURA ICE CREAM tempura ice cream topped with crunchy nut praline παγωτό τεμπούρα με τραγανή πραλίνα ξηρών καρπών	8.90
BANANA TEMPURA WITH ICE CREAM banana tempura topped with crunchy praline, served with vanilla ice cream μπανάνα τεμπούρα με τραγανή πραλίνα ξηρών καρπών, συνοδεύεται με παγωτό βανίλια	9.50
SAGO WITH LYCHEES traditional Japanese dessert made with sago and coconut milk παραδοσιακό ιαπωνικό επιδόρπιο φτιαγμένο με sago και γάλα καρύδας	7.50
FRUIT PLATTER selection of seasonal fruits ποικιλία από φρούτα εποχής	19.00
TONKA GINGER BAKED CHEESE CAKE baked cheesecake spiced with ginger and tonka bean, accompanied with caramelised bananas and milk chocolate Namelaka ψημένο cheesecake με τζίντζερ και καρπό Τόνκα, συνοδευόμενο με καραμελωμένες μπανάνες και Namelaka σοκολάτας γάλακτος	9.50
ZEN STONE a blend of Valrhona's finest chocolates with a crunchy praline and passion fruit cremeux μείγμα από ποιοτικές σοκολάτες Valrhona με τραγανή πραλίνα ξηρών καρπών και passion fruit cremeux	10.50
CHOCOLATE SPHERE chocolate sphere filled with exotic fruits, scented sponge and rich chocolate cream σφαίρα σοκολάτας με γέμιση από αρωματισμένο παντεσπάνι εξωτικά φρούτα και πλούσια κρέμα σοκολάτας	11.50
CITRUS SALAD WITH STRAWBERRIES grapefruit, orange and strawberries, marinated with fresh lime zest, garnished with crunchy meringues, served with green apple & yuzu sorbet φρουτοσαλάτα με γκρέιπφρουτ, πορτοκάλι, φράουλες, φρέσκο ξύσμα λάιμ, τραγανές μαρέγκες και σορμπέ πράσινο μήλο με γιούζου	7.80
FONDANT TRIO three dense dark chocolate fondants infused with Tonka, filled with raspberry, dulcey and passion fruit ganache. Served with vanilla ice cream τρία φοντάν μαύρης σοκολάτας αρωματισμένα με καρπό τόνκα, με γέμιση βατόμουρο, γκανάζ με σοκολάτα dulcey και φρούτα του πάθους. Συνοδεύονται με παγωτό βανίλια	12.50
COCONUT & RASPBERRY MOUSSE with Shiso ice cream mous καρύδα και βατόμουρο. Συνοδεύεται με παγωτό Shiso	7.80
CHOCOLATE CROQUETTES WITH MANGO TARTARE chocolate croquettes with hazelnuts, coated with crushed roasted hazelnuts, deep fried and served with mango tartare and green tea ice cream κροκέτες σοκολάτας με φουντούκι, επικαλυμμένες με θρυμματισμένα καβουρδισμένα φουντούκια. Συνοδεύονται με ταρτάρ μάνγκο και παγωτό με πράσινο τσάι	9.50

