



Dear Guest,
We thank you for your support,
that makes us able to do what we love.

*Yours Sincerely,
Zen Room Team*

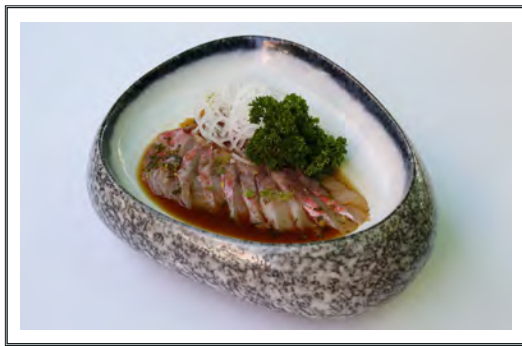
GALLERY



CHEF'S PRAWNS

crispy fried prawns, served with chef's mayo dressing,
garnished with red and green chillies

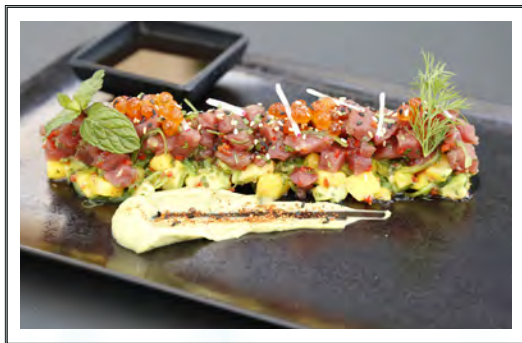
€19.50



NEW STYLE RED MULLET SASHIMI

thin slices of fresh red mullet with ginger ponzu sauce,
topped with radish, lime zest and spring onion

€24.80



BLUEFIN TUNA TARTARE

Bluefin tuna, avocado, mango, sesame seaweed, topped
with ikura and nori, infused with yuzu soya
and olive oil, side wasabi cream

€34.50



WAGYU BEEF TATAKI

100gr. Wagyu beef (grade 8+) slightly grilled with olive oil,
garnished with roasted garlic, onions,
spring onions and ponzu sauce

€58.00

GALLERY



EXCLUSIVE SASHIMI PLATTER

bluefin tuna, salmon, scallops teramoto, salmon belly
tuna belly, octopus, hamachi, salmon ikura

€110.00



ROYAL KING CRAB TACOS

with bell peppers, shallots, sesame seaweed,
mango salsa and paprika mayo in a crispy gyoza shell

€38.00



BEEF NEGIMAKI WITH FOIE GRAS

beef fillet rolls with baby asparagus, foie gras, enoki
mushrooms, miso truffle puree and light teriyaki sauce

€35.50



TORCHED TUNA BELLY

torched tuna belly with onion mayo sauce

€24.50

GALLERY



TORO TORCHED

tuna belly sushi, slightly torched, topped with spring onion, ginger and ponzu sauce (5pcs)

€32.00



SAMURAI FUSION ROLL

ebi tempura, avocado, asparagus, cream cheese with sriracha, spicy tuna, red radish, torched unagi, unagi sauce, ikura and spring onions

€24.80



HIBACHI RIB-EYE

served with eryngii mushrooms, broccoli, baby asparagus, baby carrots, garlic chips and soy mirin sauce

€44.00



SEABASS CEVICHE

sea bass, mango, red chilli, chives, shallots, lime, leche de tigre (dashi, coconut, miso, coriander)

€22.50

GALLERY



EXCLUSIVE PLATTER

a selection of our finest sushi, sashimi and maki

€118.00



TORO WITH RED CHILLIES

slightly torched bluefin tuna belly
with ponzu sauce, coriander and chillies

€24.80



BLACK COD BITES

black cod and aubergine marinated with sweet miso,
garnished with lettuce and fried aubergine skin

€25.50



BLUEFIN TUNA STEAK

lightly grilled bluefin tuna, served with zucchini, carrots,
peppers, broccoli, fried garlic, wasabi avocado cream and
teriyaki balsamic sauce

€52.00

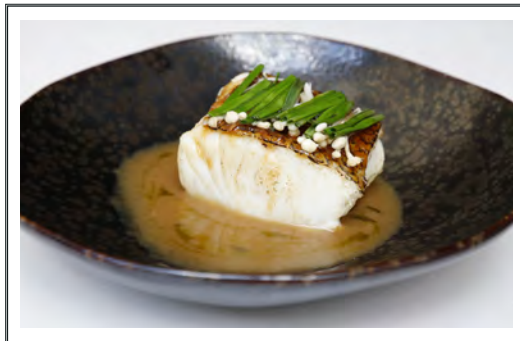
GALLERY



AUTHENTIC JAPANESE KAGOSHIMA STRIPLOIN STEAK | GRADE 11+ MARBLING

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

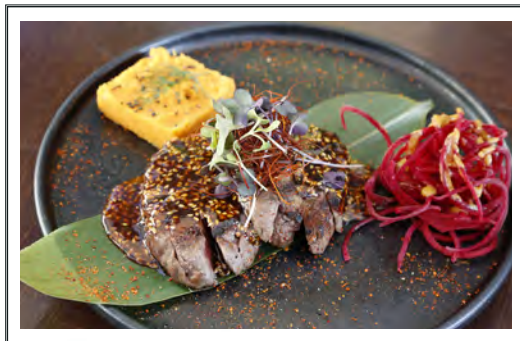
200gr / €120



CHILEAN SEA BASS

chilean sea bass glazed with ginger soy sauce, spring onions & enoki mushrooms, teriyaki fish sauce and chive oil

€48.00



ROBATA SPICY BEEF

grilled Black Angus beef with Japanese style wasabi sweet potato mash, served with sweet spicy sauce and beetroot in wafu sauce

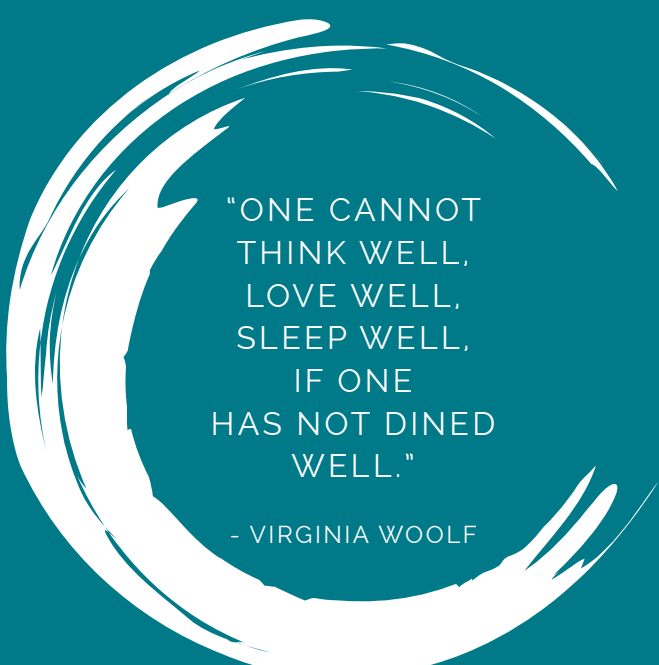
€46.00



PACIFIC ROLL

black cod, salmon, avocado, asparagus, pistachio nuts, with teriyaki mayo and salmon ikura

€18.90



"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	25.80
TORO	bluefin tuna belly	κοιλιά γαλαζόπτερου τόνου	29.80
CHUTORO	bluefin fatty tuna	λιπαρός γαλαζόπτερος τόνος	29.80
SAKE	salmon	σολομός	14.80
SAKE TORO	salmon belly	κοιλιά σολομού	15.50
SUZUKI	sea bass	λαυράκι	14.80
TAKO	octopus	χταπόδι	15.80
HOTATE GAI	scallops teramoto	χτένια τεραμότο	18.50
EBI	prawn	γαρίδα	16.80
UNAGI	smoked eel	καπνιστό χέλι	25.80
HAMACHI	yellow tail	hamachi	25.80

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	11.50
TORO	bluefin tuna belly	κοιλιά γαλαζόπτερου τόνου	13.80
CHUTORO	bluefin fatty tuna	λιπαρός γαλαζόπτερος τόνος	13.80
SAKE	salmon	σολομός	8.90
SAKE TORO	salmon belly	κοιλιά σολομού	8.90
SUZUKI	sea bass	λαυράκι	8.90
TAKO	octopus	χταπόδι	8.90
HOTATE GAI	scallops teramoto	χτένια τεραμότο	11.50
EBI	prawn	γαρίδα	8.90
EBI TEMPURA	prawn tempura	γαρίδα τεμπούρα	8.90
UNAGI	smoked eel	καπνιστό χέλι	14.80
HAMACHI	yellow tail	hamachi	11.50
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	22.50
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	32.00
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 μπαρμπούνη με χυμό τζίντζερ και ξύσμα μοσχολέμονο	22.00



NIGIRI SUSHI

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)

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	18.50
tuna, salmon, sea bass marinated with Yuzu juice and ginger with spring onion, avocado. Served with black sesame seeds and tempura flakes	
Τόνος, σολομός, λαβράκι μαριναρισμένα με χυμό Yuzu και τζιντζερ, με φρέσκο κρεμμυδάκι, αβοκάντο. Σερβίρεται με μαύρο σησάμι και νιφάδες τεμπούρα.	
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, τζιντζερ, 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, τζιντζερ, 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, τζιντζερ, 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 ikura	
μαυρός μπακαλιάρος, σολομός, αβοκάντο, σπαράγγι, φυστίκι Αιγίνης, μαγιονέζα με τεριάκι, χαβιάρι σολομού	
CRISPY SALMON MAKI	15.80
salmon belly tempura, unagi, avocado, asparagus, cucumber, sesame seeds, cream cheese and crispy salmon skin with teriyaki sauce	
κοιλία σολομού τεμπούρα, καπνιστό χέλι, σπαράγγια, αγγούρι, τυρί κρέμα και τραγανιστό δέρμα σολομού με σάλτσα τεριγιάκι και σουσάμι	



various fillings wrapped in seaweed and rice (8 pieces)

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

BLUEFIN TUNA TEMPURA MAKI 19.50

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 τεριγιακι

SAMURAI FUSION ROLL 24.80

ebi tempura, avocado, asparagus, cream cheese with sriracha, spicy tuna, red radish, torched unagi, unagi sauce, ikura and spring onions

γαρίδες τεμπούρα, αβοκάντο, σπαράγγια, κρέμα τυριού με sriracha, πικάντικος τόνος, κόκκινο ραπανάκι, unagi, χαβιάρι σολομού και φρέσκο κρεμμυδάκι.

ASAHI ROLL 19.50

salmon, avocado, mango, asparagus, spicy salmon, sweet soy sauce and ikura

Σολομός, αβοκάντο, μάνγκο, σπαράγγια, πικάντικος σολομός, γλυκιά σάλτσα σόγιας και χαβιάρι σολομού.

RAINBOW ROLL 23.50

tuna, pickled radish, asparagus, avocado, cucumber, chef mayo and sweet soy sauce with tuna, salmon, seabass and prawn

Τόνος, ραπανάκι τουρσί, σπαράγγια, αβοκάντο, αγγουράκι, μαγιονέζα του σεφ και γλυκιά σάλτσα σόγιας με τόνο, σολομό, λαβράκι και γαρίδα.

PRAWN LOVER 19.50

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 24.50

unagi, prawn tempura, avocado, cucumber, tempura flakes, tobiko, spicy tuna and spring onion

γαρίδες τεμπούρα, καπνιστό χέλι, αβοκάντο, αγγούρι, τεμπούρα, χαβιάρι χελιδονόψαρου, πικάντικο τόνο και φρέσκο κρεμμυδάκι

ROYAL CALIFORNIA MAKI 36.00

royal king crab, mayo, unagi sauce, ginger, mango, cucumber, avocado and orange masago, topped with crushed sesame

φρέσκο καβούρι, μαγιονέζα, σάλτσα unagi, τζιντζερ, μάνγκο, αγγούρι αβοκάντο, πορτοκαλί masago και σουσάμι

ROYAL KING CRAB ROLL 36.00

royal king crab tempura, cream cheese, avocado, sesame seeds with sesame seaweed, tempura flakes and Sriracha mayo

φρέσκο καβούρι τεμπούρα, τυρί κρέμα, αβοκάντο, σουσάμι με sesame seaweed, νιφάδες τεμπούρα και μαγιονέζα Sriracha

3 MUSHROOMS ROLL 15.80

eryngii mushroom, enoki mushroom, shiitake mushroom, pickled radish, carrot, cucumber, avocado with nori

Μανιτάρι eryngii, μανιτάρι ενόκι, μανιτάρι σιτάκε, τουρσί ραπανάκι, καρότο, αγγουράκι, αβοκάντο με νόρι.



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	14.80
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	14.80
SMOKED EEL MAKI smoked eel with sweet unagi sauce καπνιστό χέλι με γλυκιά σάλτσα unagi	14.80



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			48.00
bluefin tuna	γαλαζόπτερος τόνος	2 pcs	
salmon	σολομός	3 pcs	
tuna belly	κοιλιά τόνου	2 pcs	
hamachi	hamachi	3 pcs	
sea bass	λαυράκι	2 pcs	
MAKIMONO 22 pcs/τμχ			39.00
ebi tempura maki	μακί γαρίδες τεμπούρα	4 pcs	
chicken tempura maki	μακί κοτόπουλο τεμπούρα	4 pcs	
green dragon maki	μακί πικάντικος σολομός	4 pcs	
mixed sashimi maki	mixed sashimi maki	4 pcs	
tekka maki	μακί τόνος	6 pcs	
MAKIMONO 32 pcs/τμχ			49.50
california maki	μακί καλιφόρνια	4 pcs	
mixed sashimi maki	mixed sashimi maki	4 pcs	
ebi salad maki	μακί γαρίδας	4 pcs	
smoked salmon maki	μακί καπνιστός σολομός	4 pcs	
spicy crunchy tuna roll	μακί πικάντικος τόνος	4 pcs	
kappa maki	μακί αγγούρι με σουσάμι	6 pcs	
spicy salmon maki	μακί πικάντικος σολομός	3 pcs	
tekka maki	μακί τόνος	3 pcs	
SPECIAL PLATTER 22 pcs/τμχ			68.00
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	μακί γαρίδας	4 pcs	
EXCLUSIVE PLATTER 39 pcs/τμχ			118.00
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 μπαρμπούνη	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	μακί γαρίδας	4 pcs	
spicy trio roll	spicy trio roll	4 pcs	
pacific roll	pacific roll	4 pcs	
kappa maki	μακί αγγούρι με σουσάμι	6 pcs	
EXCLUSIVE SASHIMI PLATTER 29 pcs/τμχ			110.00
bluefin tuna	γαλαζόπτερος τόνος	4 pcs	
salmon	σολομός	4 pcs	
scallops teramoto	χτένια τεραμότο	5 pcs	
salmon belly	κοιλιά σολομού	4 pcs	
tuna belly	κοιλιά τόνου	4 pcs	
octopus	χταπόδι	4 pcs	
hamachi	hamachi	4 pcs	
salmon ikura	σολομός ikura	10gr	



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 dashi ponzu sauce, topped with garlic, ginger and onion λεπτές φέτες λαβράκι με σάλτσα dashi ponzu, γαρνιρισμένο με σκόρδο, τζίντζερ και κρεμμύδι.	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	23.80
SALMON CARPACCIO thin slices of fresh salmon, topped with avocado and ikura, spring onion and wasabi yuzu ponzu sauce λεπτές φέτες φρέσκου σολομού με αβοκάντο, χαβιάρι 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	24.80
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	25.50
TORCHED TUNA BELLY torched tuna belly with onion mayo sauce καφαλισμένη κοιλιά τόνου με σάλτσα μαγιονέζας κρεμμυδιού	24.50



APPETIZERS

JAPANESE KAGOSHIMA STEAK / GRADE 11+ 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 ποικιλία μανιταριών (σερβίρεται μέτρια ψημένο)	120.00
BEEF NEGIMAKI WITH FOIE GRAS beef fillet rolls (marinated in mirin, soy, sake, ginger, garlic & sesame oil) with baby asparagus, foie gras, enoki mushrooms, miso truffle puree and light teriyaki sauce βοδινό φιλέτο (μαριναρισμένο σε mirin, σόγια σως, σάκε, τζίντζερ, σκόρδο και λάδι σουσαμιού) με σπαράγγια, foie gras, μανιτάρια ενοκί, πουρέ μανιταριών με miso αρωματισμένο με τρούφα και ελαφριά σάλτσα teriyaki	35.50
NEW STYLE RED MULLET SASHIMI thin slices of fresh red mullet with ginger ponzu sauce, topped with radish, lime zest and spring onion λεπτές φέτες μπαρμπούνη με σάλτσα ponzu, τζίντζερ, ρεπανάκι, ξύσμα μοσχολέμονο και φρέσκο κρεμμυδάκι	24.80
HAMACHI SPICY YUZUSU 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	23.80
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 χαβιάρι σολομού, συνοδεύεται με wasabi cream	
with salmon / με σολομό	27.80
with bluefin tuna / με γαλαζόπτερο τόνο	34.50
SEA BASS CEVICHE 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)	22.50
WAGYU BEEF TATAKI 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 ponzu	58.00
CHILEAN SEA BASS BITES with wafu sauce topped with red chilli & chives χιλιανό λαβράκι, σάλτσα wafu, πιπεριά τσίλι και σχοινόπρασο	26.50
ROYAL DAIKON ROLL royal king crab and avocado rolled in Japanese radish with vinegar sauce βασιλικός κάβουρας και αβοκάντο τυλιγμένα σε ραπανάκι με ξιδάτη σάλτσα	36.00



TACOS

- BEEF AND FOIE GRAS TACOS** (3pcs / 3τμχ) 32.00
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
αστακούρα Tristan με πιπεριές, κρεμμύδι, κόκκινο ραπανάκι, μάνγκο, αβοκάντο με μαγιονέζα wasabi και μέλι
- PRAWN TACOS** (3pcs / 3τμχ) 17.80
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) 38.00
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



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 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	12.80
GREEN SALAD fresh mixed salad leaves, avocado, asparagus, peppers, zucchini, cucumber, fresh bean sprouts, snow peas, sesame seeds and broccoli with onion soy dressing φρέσκα φύλλα σαλάτας, αβοκάντο, σπαράγγια, πιπεριές, κολοκυθάκι, αγγούρι, φρέσκες φύτρες φασολιών, γλυκομπίζελο, σουσάμι και μπρόκολο με σάλτσα από κρεμμύδι και σόγια	14.60
ZEN SALAD 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	18.70
SASHIMI SALAD 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	26.80
CRISPY PRAWN TEMPURA SALAD 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	19.80
BLACK TRUFFLE SALAD black truffle mixed with baby spinach, enoki mushrooms, mizuna and rocket leaves, white asparagus and truffle dressing σαλάτα με μαύρη τρούφα, σπανάκι, μανιτάρια εποκί, ρόκα, φύλλα μιζούνα, φέτες από λευκά σπαράγγια και ντρέσινγκ τρούφας	34.00
ROYAL CRAB SALAD royal king crab meat, enoki mushrooms, peppers, fresh salad leaves, fresh bean sprouts with onion dressing and sesame seeds φρέσκα καβουρόψυχα με μανιτάρια εποκί, πιπεριές, φρέσκα φύλλα σαλάτας, φρέσκες φύτρες φασολιών, σουσάμι και σάλτσα από κρεμμύδι και σόγια	48.00

UMAMI OYSTERS

fresh oysters with sea salt, lemon and ponzu sauce
φρέσκα στρείδια με αλάτι, λεμόνι και σάλτσα ponzu

6 pcs/τμχ

34.00

12 pcs/τμχ

64.00



OYSTERS



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 22.50

black angus beef fillet and vegetables / black angus βοδινό και λαχανικά 26.50

corn fed chicken and vegetables / κοτόπουλο και λαχανικά 19.50

vegetables only / μόνο λαχανικά 14.50

KARASHI SOBA / UDON

23.50

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

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

BROWN NOODLES WITH SCALLOPS

29.50

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



RAMEN

Japanese noodle soup | παραδοσιακή ιαπωνική σούπα με νουντλς

MISO RAMEN

18.50

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

SHOYU RAMEN

19.50

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)

VEGAN MISO RAMEN

18.50

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

UMAMI RAMEN

26.50

Grilled black angus beef fillet with brown noodles in an umami rich soup flavoured with soya sauce, dashi, baby spinach, spring onions, fresh bean sprouts, shiitake and shimeji mushrooms

βοδινό φιλέτο Black Angus με νουντλς απο φαγόπυρο σε πλούσια σούπα αρωματισμένη με σόγια, dashi, baby σπανάκι, φρέσκα κρεμμυδάκια, φρέσκες φύτρες φασολιών,μανιτάρια shiitake και shimeji



ZEN TEMPURA	32.00
prawns, scallops, soft shell crab, sea bass, calamari, beetroot, shishito peppers stuffed with goat cheese, baby carrot, baby asparagus, lotus root and traditional Tentsuyu tempura sauce	
γαρίδες, χτένια, καβούρι με μαλακό κέλυφος, λαβράκι, καλαμάρι, παντζάρι, πιπεριές shishito γεμιστές με κατσικίσιο τυρί, baby καρότο, baby σπαράγγια, ρίζα λωτού και παραδοσιακή σάλτσα τέμπούρα Tentsuyu.	
EBI TEMPURA	23.50
prawns (6 pcs.) and vegetable tempura, served with teriyaki sauce	
γαρίδες (6 τμχ.) και λαχανικά τεμπούρα, σερβίρεται με τεριγιάκι σως	
YASAI TEMPURA	13.50
onions, green peppers, oyster mushroom, baby asparagus, baby carrots, beetroot, shishito pepper, broccoli and traditional Tentsuyu tempura sauce	
κρεμμύδια, πράσινες πιπεριές,μανιτάρια oyster, baby καρότο, baby σπαράγγια, παντζάρι, πιπεριές shishito, μπρόκολο και παραδοσιακή σάλτσα τέμπούρα Tentsuyu.	
CRISPY SOFT SHELL CRAB	27.80
young green mango, Amazu sauce, marinated sweet & sour julien vegetables	
μάνγκο, σάλτσα Amazu, μαριναρισμένα γλυκόξινα λαχανικά ζουλιέν	
SIZZLING 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 sweet potato mash, served with sweet spicy sauce and beetroot in wafu sauce	
βοδινό Black Angus, πουρέ γλυκοπατάτας με wasabi, σερβιρισμένο με γλυκιά πικάντικη σάλτσα και παντζάρι σε σάλτσα 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	
CHICKEN TERIYAKI	19.80
corn fed chicken fillet glazed with teriyaki sauce, cooked on robata charcoal with mushrooms and vegetables	
φιλέτο κοτόπουλο, γλασαρισμένο με σάλτσα τεριγιάκι, ψημένο σε κάρβουνα robata μεμανιτάρια και λαχανικά.	
YAKINIKU CHICKEN	19.80
corn fed chicken glazed with Yakiniku sauce (ginger, slightly spicy), cooked on robata charcoal. Served with eryngii mushrooms, baby asparagus, baby carrot and broccoli	
κοτόπουλο γλασαρισμένο με σάλτσα Yakiniku (τζίντζερ, ελαφρώς πικάντικη), ψημένο σε κάρβουνα robata. Σερβιρισμένο μεμανιτάρια eryngii, σπαράγγι, καρότα και μπρόκολο.	



TEPPANYAKI

SEAFOOD

<p>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</p>	36.00
<p>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</p>	34.00
<p>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</p>	29.80
<p>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</p>	28.00
<p>SEA BASS FILLET sea bass fillet with miso dare sauce, carrots and sautéed spinach λαβράκι φιλέτο με σάλτσα miso dare, καρότο και σπανάκι σοσέ</p>	32.00
<p>CALAMARI TEPPAN calamari and mixed vegetables with lemon/butter/garlic/soy sauce καλαμάρι με ανάμεικτα λαχανικά και σάλτσα σόγιας με λεμόνι, σκόρδο και βούτυρο</p>	19.50



BEEF & POULTRY

<p>WAGYU BEEF FILLET TEPPAN 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 από μανιτάρια, "baby" λαχανικά, σάλτσα σόγιας και σκόρδου (σερβίρεται μέτρια ψημένο)</p>	110.00
<p>HIBACHI RIB-EYE served with eryngii mushrooms, broccoli, baby asparagus, baby carrots, garlic chips and soy mirin sauce σερβίρεται με μανιτάρια eryngii, μπρόκολο, σπαράγγι, καρότα, τσιπς σκόρδου και σάλτσα σόγιας mirin</p>	44.00
<p>BLACK ANGUS BEEF WITH ASPARAGUS certified Black Angus beef fillet with asparagus, mushrooms and sauce of your choice: βοδινό Black Angus με σπαράγγια, μανιτάρια και σάλτσα της επιλογής σας:</p> <p>soy garlic sauce σάλτσα σόγιας και σκόρδου yakiniku sauce σάλτσα yakiniku shiogayaki sauce σάλτσα shiogayaki</p>	46.00
<p>CHICKEN TEPPAN corn fed chicken fillet with mushrooms, vegetables, garlic/butter/lemon/soy sauce κοτόπουλο φιλέτο με μανιτάρια, λαχανικά και σάλτσα σόγιας/λεμόνι/σκόρδο/βούτυρο</p>	19.80



SPECIALS

BLUEFIN TUNA STEAK lightly grilled bluefin tuna, served with zucchini, carrots, peppers, broccoli, fried garlic, wasabi avocado cream and teriyaki balsamic sauce ελαφρώς ψημένο φιλέτο γαλαζόπτερου τόνου, σερβίρεται με κολοκύθι, καρότο, πιπεριές, μπρόκολο, τηγανητό σκόρδο και σάλτσα teriyaki μπαλσάμικο και κρέμα αβοκάντο με wasabi	52.00
MISO GLAZED SALMON 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	32.50
CHILEAN SEA BASS chilean sea bass glazed with ginger soy sauce, spring onions & enoki mushrooms, teriyaki fish sauce and chive oil χιλιανό λαβράκι με γλάσο από καραμελωμένο τζίντζερ, κρεμμυδάκι φρέσκο,μανιτάρια ενοκί, σως ψαριού teriyaki και λάδι σχοινοπράσο	48.00
BLACK COD MISO black cod marinated in white miso paste served with spinach and bean sprouts on the side μαύρος μπακαλιάρος μαριναρισμένος σε λευκή πάστα miso, σερβιρισμένος με σπανάκι και βλαστάρια φασολιών στο πλάι.	46.00
CHEF'S PRAWNS 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	19.50
HONEY GLAZED BLACK COD 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	46.00
GOHAN steamed rice ρύζι στον ατμό	5.20
EGG FRIED RICE fried rice with mixed vegetables, egg and garlic τηγανιτό ρύζι με αυγό, διάφορα λαχανικά και σκόρδο	5.90
SEAFOOD FRIED RICE fried rice with mixed seafood, vegetables, egg and garlic τηγανιτό ρύζι με θαλασσινά, λαχανικά, αυγό και σκόρδο	13.50
YASAI YAKI mixed vegetables teppanyaki with soy, lemon, garlic sauce and sesame Ανάμεικτα λαχανικά teppanyaki με σάλτσα σόγιας, λεμόνι, σκόρδο και σουσάμι	10.80
AGEDASHI TOFU (8pcs / 8τμχ) deep fried tofu with light tempura sauce, crispy nori, spring onions and ginger τηγανιτό τόφου με σάλτσα τεμπούρα, κρεμμύδι και πάστα τζίντζερ	11.00
ORGANIC WILD RICE 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	15.60



SIDE ORDERS



DESSERTS

TEMPURA ICE CREAM tempura ice cream topped with crunchy nut praline παγωτό τεμπούρα με τραγανή πραλίνα ξηρών καρπών	9.50
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	13.50
COCONUT & RASPBERRY MOUSSE with green tea ice cream με παγωτό πράσινου τσαγιού.	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



ICE CREAM

ICE CREAM - ΠΑΓΩΤΑ (per scoop) 3.60

vanilla βανίλια
chocolate σοκολάτα
strawberry φράουλα
green tea forest fruits φρούτα του δάσους και πράσινο τσάι
coconut ινδοκάρυδο

SORBET- ΣΟΡΜΠΕ (per scoop) 3.60

lemon λεμόνι
mango μάνγκο
green apple & yuzu πράσινο μήλο με γιούζου
blood orange κόκκινο πορτοκάλι
with hazelnut praline με πραλίνα φουντουκιού

