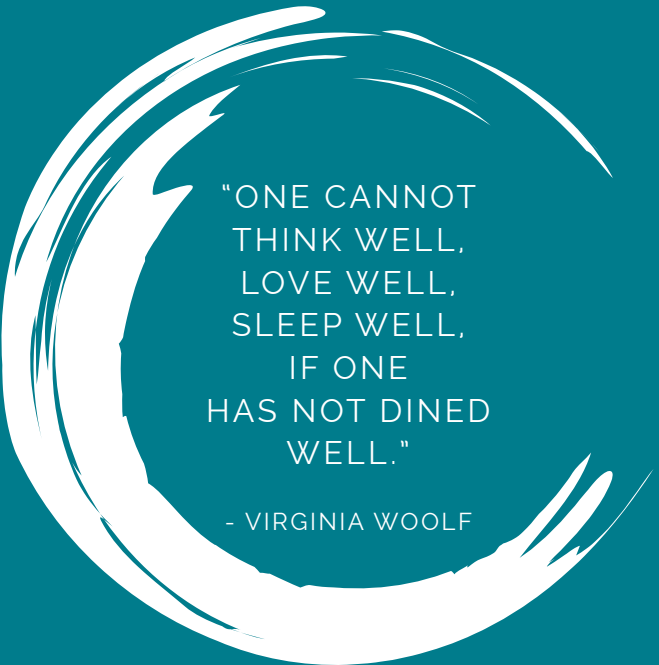




"ONE CANNOT
THINK WELL,
LOVE WELL,
SLEEP WELL,
IF ONE
HAS NOT DINED
WELL."

- 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 and mustard.

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

For more information, please speak with a manager.

ΔΗΛΩΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ

Τα είδη του μενού μας ενδέχεται να περιέχουν ή να έρχονται σε επαφή με γάλα (γαλακτοκομικά), αυγά, ψάρια, καρκινοειδή, μαλάκια, ξηρούς καρπούς, φιστίκια, γλουτένη (σιτάρι / σίκαλη / βρώμη / κριθάρι), σόγια, σουσάμι, διοξείδιο του θείου, σέλινο, λούπινο και μουστάρδα.

Παρόλο που έχει καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια για την αφαίρεση όλων των κοκάλων, θα πρέπει να γνωρίζετε ότι τα πιάτα με ψάρι ενδέχεται να περιέχουν κόκαλα.

Για περισσότερες πληροφορίες, παρακαλούμε μιλήστε με κάποιον υπεύθυνο.



SASHIMI

slices of raw fish 5 pcs
φέτες από ωμό ψάρι 5 τμχ.

MAGURO	bluefin tuna	γαλαζόπτερος τόνος	27.80
TORO	bluefin tuna belly	κοιλιά γαλαζόπτερου τόνου	34.00
CHUTORO	bluefin fatty tuna	λιπαρός γαλαζόπτερος τόνος	34.00
SAKE	salmon	σολομός	16.80
SAKE TORO	salmon belly	κοιλιά σολομού	16.80
SUZUKI	sea bass	λαυράκι	16.80
HAMACHI	yellow tail	hamachi	27.80
HIMEJI	red mullet	μπαρμπούνι	26.00
HOTATE GAI	scallops teramoto	χτένια τεραμότο	26.00
TAKO	octopus	χταπόδι	17.80
EBI	prawn	γαρίδα	17.80
UNAGI	smoked eel	καπνιστό χέλι	27.80



NIGIRI SUSHI

thin slices of raw fish on sushi rice 2 pcs
λεπτές φέτες ψαριού πάνω σε ρύζι με ελαφριά γεύση ξυδιού 2 τμχ.

MAGURO	bluefin tuna	γαλαζόπτερος τόνος	12.50
TORO	bluefin tuna belly	κοιλιά γαλαζόπτερου τόνου	14.80
CHUTORO	bluefin fatty tuna	λιπαρός γαλαζόπτερος τόνος	14.80
SAKE	salmon	σολομός	9.50
SAKE TORO	salmon belly	κοιλιά σολομού	9.50
SUZUKI	sea bass	λαυράκι	9.50
HAMACHI	yellow tail	hamachi	12.50
HIMEJI	red mullet	μπαρμπούνι	11.00
HOTATE GAI	scallops teramoto	χτένια τεραμότο	12.50
TAKO	octopus	χταπόδι	9.50
EBI	prawn	γαρίδα	9.50
EBI TEMPURA	prawn tempura	γαρίδα τεμπούρα	9.50
UNAGI	smoked eel	καπνιστό χέλι	15.80
AVOCADO	avocado	αβοκάντο	5.80

TORCHED SALMON NIGIRI (5 pcs/5 τμχ)	blow-torched marinated salmon with ponzu kizame & spring onion	καψαλισμένος σολομός μαριναρισμένος σε ponzu kizame, με φρέσκο κρεμμύδι	22.50
TORO TORCHED (5 pcs/5 τμχ)	blow-torched tuna belly with spring onion, ginger, ponzu sauce	καψαλισμένη κοιλιά τόνου με φρέσκο κρεμμυδάκι, τζίντζερ και σος ponzu	34.00
CRISPY SOFT SHELL CRAB NIGIRI (4 pcs/4 τμχ)	with shichimi spice, garlic chilli sauce, tobiko and scallions	nigiri από κάβουρα με μαλακό κέλυφος και πιπέρι shichimi, πικάντικη σάλτσα με σκόρδο, tobiko και φρέσκο κρεμμυδάκι	17.80

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



URAMAKI

various fillings wrapped in seaweed and rice 8 pcs

ρολά σούσι με ψάρι ή λαχανικά και ρύζι τυλιγμένα σε φύκι 8 τμχ.

CALIFORNIA MAKI 14.80

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 17.80

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 19.50

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 μαριναρισμένο με χυμό yuzu και τζίντζερ, φρέσκο κρεμμυδάκι και αβοκάντο. Σερβίρεται με μαύρο σουσάμι και νιφάδες τεμπούρα.

GREEN DRAGON MAKI 17.80

salmon and avocado maki, topped with spicy salmon, spring onion and wasabi masago.

μάκι με γέμιση σολομού και αβοκάντο, επικαλυμμένο με πράσινο tobiko και ολοκληρωμένο με πικάντικο σολομό, φρέσκο κρεμμυδάκι και wasabi masago.

SMOKED SALMON MAKI 17.50

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, μαγιονέζα Sriracha

PHILADELPHIA MAKI 17.80

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 20.80

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 22.50

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 16.50

salmon belly tempura, unagi, avocado, asparagus, cucumber, sesame seeds, cream cheese and crispy salmon skin with teriyaki sauce

κοιλιά σολομού τεμπούρα, καπνιστό χέλι, αβοκάντο, σπαράγγια, αγγούρι, τυρί κρέμα και τραγανιστό δέρμα σολομού με σάλτσα τεριγιάκι και σουσάμι

You are kindly requested to inform us of any allergies you may have

Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες



various fillings wrapped in seaweed and rice 8 pcs
ρολά σούσι με ψάρι ή λαχανικά και ρύζι τυλιγμένα σε φύκι 8 τμχ.

BLUEFIN TUNA TEMPURA MAKI 22.50
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

SAMURAI FUSION ROLL 25.80
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, καπνιστό χέλι, χαβιάρι σολομού και
φρέσκο κρεμμυδάκι.

ASAHI ROLL 21.50
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 24.80
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 21.50
prawns, tempura prawns, avocado, and Japanese mayo
γαρίδες, γαρίδες τεμπούρα, αβοκάντο και ιαπωνική μαγιονέζα

SPICY CRUNCHY TUNA ROLL 21.50
spicy tuna, avocado, cucumber, sesame seaweed, tempura flakes
and black sesame, topped with spicy mayo, scallions and orange tobiko
πικάντικος τόνος, αβοκάντο, αγγούρι, φύκια με σουσάμι, νιφάδες τεμπούρα
μαύρο σουσάμι, πικάντικη μαγιονέζα, κρεμμυδάκι και tobiko

SPIDER MAKI 21.50
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 25.50
unagi, prawn tempura, avocado, cucumber, tempura flakes,
tobiko, spicy tuna and spring onion
γαρίδες τεμπούρα, καπνιστό χέλι, αβοκάντο, αγγούρι, νιφάδες τεμπούρα,
tobiko, πικάντικο τόνο και φρέσκο κρεμμυδάκι

ROYAL CALIFORNIA MAKI 38.00
avocado, cucumber, cream cheese, mango, ginger and Alaskan king crab
marinated in sunomono sauce, topped with black tobiko, king crab and
micro leaves.
αβοκάντο, αγγούρι, τυρί κρέμα, μάνγκο, τζίντζερ και βασιλικό καβούρι
μαριναρισμένο σε σάλτσα sunomono, με επικάλυψη από μαύρο
tobiko, βασιλικό καβούρι και micro leaves.

ROYAL KING CRAB ROLL 38.00
royal king crab tempura, cream cheese, avocado, sesame seeds
with sesame seaweed, tempura flakes and Sriracha mayo
βασιλικό καβούρι τεμπούρα, τυρί κρέμα, αβοκάντο,
φύκια με σουσάμι, 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 pcs

ρύζι σούσι με γέμιση, τυλιγμένο σε φύκια 6 τμχ.

KAPPA MAKI cucumber and sesame seeds αγγούρι με σουσάμι	7.50
AVOCADO MAKI avocado αβοκάντο	7.50
OSHINKO MAKI pickled radish ξυδάτο ραπανάκι	7.50
TEKKA MAKI tuna τόνος	15.80
SAKE MAKI salmon σολομός	12.50
EBI MAKI prawn γαρίδα	12.50
SALMON SKIN MAKI crispy salmon skin, cucumber and Japanese mayo τραγανιστό δέρμα σολομού, αγγούρι και ιαπωνική μαγιονέζα	12.50
SPICY SAKE MAKI salmon, Japanese mayo, spring onion and chilli powder σολομός, ιαπωνική μαγιονέζα, φρέσκο κρεμμύδι και τσίλι	12.50
SPICY MAGURO MAKI tuna, Japanese mayo, spring onion and chilli powder τόνος, ιαπωνική μαγιονέζα, φρέσκο κρεμμύδι και τσίλι	15.80
SMOKED EEL MAKI smoked eel with sweet unagi sauce καπνιστό χέλι με γλυκιά σάλτσα unagi	15.80



TEMAKI

cone shaped hand rolls with fillings 2 pcs

χωνάκια από φύκια με ρύζι και άλλα υλικά 2 τμχ.

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	19.50
UNAGI TEMAKI unagi, cucumber, avocado, green lettuce and unagi sauce καπνιστό χέλι, αγγούρι, αβοκάντο, μαρούλι και σάλτσα unagi	19.50



PLATTERS

SASHIMI 12 pcs/τμχ.			56.00
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.			48.00
ebi tempura maki	μάκι γαρίδες τεμπούρα	4 pcs	
crispy salmon maki	μάκι τραγανού σολομού	4 pcs	
asahi roll	asahi roll	4 pcs	
mixed sashimi maki	mixed sashimi maki	4 pcs	
tekka maki	μάκι τόνος	6 pcs	
MAKIMONO 32 pcs/τμχ.			65.00
california maki	μάκι καλιφόρνια	4 pcs	
mixed sashimi maki	mixed sashimi maki	4 pcs	
samurai fusion roll	samurai fusion roll	4 pcs	
rainbow roll	rainbow roll	4 pcs	
spicy crunchy tuna roll	μάκι πικάντικος τόνος	4 pcs	
kappa maki	μάκι αγγούρι με σουσάμι	6 pcs	
spicy salmon maki	μάκι πικάντικος σολομός	3 pcs	
tekka maki	μάκι τόνος	3 pcs	
SPECIAL PLATTER 22 pcs/τμχ.			82.00
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	2 pcs	
asahi roll	asahi roll	4 pcs	
samurai fusion roll	samurai fusion roll	4 pcs	
EXCLUSIVE PLATTER 38 pcs/τμχ.			135.00
a selection of our finest sashimi, nigiri sushi and maki			
επιλογή από premium 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 με μπαρμπούνι	2 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	
samurai fusion roll	samurai fusion roll	4 pcs	
spicy trio roll	spicy trio roll	4 pcs	
pacific roll	pacific roll	4 pcs	
kappa maki	μάκι αγγούρι με σουσάμι	6 pcs	
EXCLUSIVE SASHIMI PLATTER 29 pcs/τμχ.			132.00
a selection of our finest sashimi			
επιλογή από premium sashimi			
bluefin tuna	γαλαζόπτερος τόνος	4 pcs	
salmon	σολομός	5 pcs	
scallops teramoto	χτένια τεραμότο	5 pcs	
salmon belly	κοιλιά σολομού	3 pcs	
tuna belly	κοιλιά τόνου	4 pcs	
red mullet	μπαρμπούνι	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	10.80
IBERICO MISO PORK robata-grilled Iberico pork neck bites, marinated in miso and lime, topped with crispy aubergine skin. μπουκιές χοιρινού Iberico, ψημένες σε ρομπάτα, μαριναρισμένες με miso και λάιμ, με τραγανή φλούδα μελιτζάνας	19.50
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	16.80
TORI AMAZU corn fed chicken breast cubes, glazed in a hot and sour sauce, with onions, green lettuce and red chillies μπουκιές από στήθος κοτόπουλου, γλασαρισμένες με πικάντικη γλυκόξινη σάλτσα, κρεμμύδι, μαρούλι και τσίλι.	17.80
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	18.50
MAGURO TATAKI slightly grilled bluefin tuna with fresh ginger, spring onion and ponzu sauce λεπτές φέτες τόνου, ελαφρώς ψημένες εξωτερικά. Σερβίρεται με τζίντζερ, φρέσκο κρεμμυδάκι και σάλτσα ponzu	24.80
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	19.50
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 τσίλι.	27.80
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 με τραγανή φλούδα μελιτζάνας	26.50
TORCHED TUNA BELLY torched tuna belly with onion mayo sauce καψαλισμένη κοιλιά τόνου με σάλτσα μαγιονέζας κρεμμυδιού	25.50
CRISPY RICE WITH SPICY TUNA crispy sushi rice topped with spicy bluefin tuna, avocado, asparagus and spring onion τραγανό ρύζι sushi, με πικάντικο τόνο bluefin, αβοκάντο, σπαράγγια και φρέσκο κρεμμυδάκι.	24.80



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. υψηλής ποιότητας ζουμερό βοδινό Kagoshima (+11) με ισορροπημένη περιεκτικότητα λίπους. Σερβίρεται με ασιατική σάλτσα βουτύρου με σκόρδο, καρότα, μπρόκολο και ποικιλία μανιταριών. Σερβίρεται μέτρια ψημένο	125.00
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 enoki, πουρέ μανιταριών αρωματισμένο με miso τρούφα και ελαφριά σάλτσα teriyaki	38.50
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 μπαρμπούνι με σάλτσα ponzu, τζίντζερ, ρεπανάκι, ξύσμα λάιμ και φρέσκο κρεμμυδάκι	26.80
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, τσίλι και σάλτσα dashi yuzusu ponzu	24.80
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, με ikura και nori, αρωματισμένα με σάλτσα σόγιας yuzu και ελαιόλαδο. Σερβίρονται με κρέμα wasabi στο πλάι. with salmon / με σολομό with bluefin tuna / με γαλαζόπτερο τόνο	27.80 35.60
SEA BASS CEVICHE sea bass, mango, red chilli, chives, shallots, lime, leche de tigre (dashi, coconut, miso, coriander) λαβράκι, μάνγκο, κόκκινο τσίλι, σχοινόπρασο, κρεμμύδι και λάιμ, σε leche de tigre (dashi, καρύδα, μίσο και κόλιανδρο).	23.50
WAGYU BEEF TATAKI 100gr. wagyu beef fillet (grade 8+) slightly grilled with olive oil, garnished with crispy garlic, onions, spring onions and ponzu sauce 100γρ. βοδινό φιλέτο wagyu (8+) ελαφρώς ψημένο σε ελαιόλαδο, με τραγανό σκόρδο, κρεμμύδι. Σερβίρεται με σάλτσα ponzu	63.00
CHILEAN SEA BASS BITES with wafu sauce topped with red chilli & chives χιλιανό λαβράκι, σάλτσα wafu, κόκκινη πιπεριά και σχοινόπρασο	27.50
ROYAL DAIKON ROLL royal king crab and avocado rolled in Japanese radish with vinegar sauce βασιλικό καβούρι και αβοκάντο, τυλιγμένα σε ραπανάκι με ξιδάτη σάλτσα	38.00
LOBSTER CARPACCIO Tristan lobster, seared with hot olive oil, topped with ginger, jalapeno, ikura, avocado, togarashi, spring onion and orange ponzu αστακός Tristan ελαφρώς μαγειρεμένος με καυτό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, με τζίντζερ, jalapeno, ikura, αβοκάντο, togarashi, φρέσκο κρεμμυδάκι και αρωματική ponzu πορτοκαλιού.	42.00



TACOS

BEEF AND FOIE GRAS TACOS 3pcs / 3τμχ. 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 μοσχάρι wagyu και foie gras, πιπεριές, κρεμμύδι, κόκκινο ραπανάκι, μάνγκο, αβοκάντο, σάλτσα jalapeno, ελαφριά σάλτσα teriyaki και κρέμα τυριού με yuzu, σε τραγανή βάση από nori.	34.00
TRISTAN LOBSTER TACOS 3pcs / 3τμχ. Tristan lobster tail with bell peppers, shallots, red radish, mango, avocado with wasabi and honey mayo in a crispy nori shell ουρά αστακού tristan με πιπεριές, κρεμμύδι, κόκκινο ραπανάκι, μάνγκο και αβοκάντο, με μαγιονέζα wasabi και μέλι, σε τραγανή βάση από nori.	34.00
PRAWN TACOS 3pcs / 3τμχ. with prawn tempura, bell peppers, shallots, red radish, chives, avocado salsa and creamy chilli mayo in a crispy gyoza shell με γαρίδα tempura, πιπεριές, κρεμμύδι, κόκκινο ραπανάκι, σχοινόπρασο, σάλτσα αβοκάντο και κρεμώδη μαγιονέζα με τσίλι, σε τραγανή βάση από gyoza.	17.80
ROYAL KING CRAB TACOS 3pcs / 3τμχ. with royal king crab, bell peppers, shallots, sesame seaweed, mango salsa and paprika mayo in a crispy gyoza shell με βασιλικό καβούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, φύκια με σουσάμι, σάλτσα μάνγκο και μαγιονέζα με πάπρικα, σε τραγανή βάση από gyoza.	39.00



SOUPS

MISO SOUP tofu, seaweed, spring onion, enoki mushrooms, soy bean paste and togarashi spices τόφου, φύκια, φρέσκο κρεμμυδάκι,μανιτάρια enoki, πάστα από φασόλια σόγιας και μείγμα μπαχαρικών togarashi	10.50
YASAI SOUP mixed vegetables, spring onion, soy bean paste and togarashi ανάμεικτα λαχανικά, φρέσκο κρεμμυδάκι, πάστα σόγιας και μείγμα μπαχαρικών togarashi	9.80
TAMAGO SOUP mixed vegetables, egg, spring onion, soy bean paste and togarashi ανάμεικτα λαχανικά, αυγό, φρέσκο κρεμμυδάκι, πάστα από φασόλια σόγιας και μείγμα μπαχαρικών togarashi	9.80
SUIMONO SOUP 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	13.50



SALADS

SESAME SEAWEED SALAD	13.80
marinated seaweed seasoned with lemon, vinegar, chillies, black fungus, sesame seeds, topped with pickled radish	
μαριναρισμένα φύκια με λεμόνι, ξίδι και τσίλι, με μαύρο μανιτάρι, σουσάμι και πίκλα ραπανιού.	
GREEN SALAD	15.60
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 αρωματικό ντρέσινγκ από σόγια και κρεμμύδι.	
ZEN SALAD	19.50
grilled salmon, avocado, peppers, fresh salad leaves, sesame seeds with ginger soy dressing	
ψητός σολομός, φρέσκα λαχανικά, αβοκάντο, σουσάμι, πιπεριές και σάλτσα από τζίντζερ και σόγια	
SASHIMI SALAD	28.50
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	
σαλάτα με γαρίδα τεμπούρα, 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 dressing	
σαλάτα με μαύρη τρούφα, σπανάκι, μανιτάρια enoki, φύλλα mizuna και ρόκας, λευκά σπαράγγια και ντρέσινγκ τρούφας.	
ROYAL CRAB SALAD	49.00
royal king crab meat, enoki mushrooms, peppers, fresh salad leaves with onion dressing and sesame seeds	
βασιλικό καβούρι 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	36.00	68.00
φρέσκα στρείδια με αλάτι, λεμόνι και σάλτσα ponzu		



NOODLES

Choose your favourite noodles | επιλέξτε τα noodles που επιθυμείτε:

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

YAKI SOBA / UDON

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

seafood and vegetables / θαλασσινά και λαχανικά 22.50

black angus beef fillet and vegetables / black angus βοδινό και λαχανικά 27.50

corn fed chicken and vegetables / κοτόπουλο και λαχανικά 19.50

vegetables only / μόνο λαχανικά 14.50

KARASHI SOBA / UDON

24.50

noodles with karashi sauce, spicy tonkatsu BBQ and oyster sauce, served with broccoli, carrot, bell peppers and string beans, with a choice of **beef** or **seafood**.

noodles με σάλτσα karashi, πικάντικη tonkatsu BBQ και σάλτσα στρειδιών, με μπρόκολο, καρότο, πιπεριές και φασολάκια. Με **βοδινό** ή **θαλασσινά**.

BROWN NOODLES WITH SCALLOPS

31.50

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

noodles από φαγόπυρο, σοταρισμένα με χτένια, ανάμεικτα λαχανικά και fusion σάλτσα σόγιας με λεμόνι, αρωματισμένα με λάδι τρούφας.

Japanese noodle soup | παραδοσιακή ιαπωνική σούπα με noodles

MISO RAMEN

23.50

ramen noodles in a sweet-miso broth blended with sesame, with shimeji mushrooms, baby bok choy, spring onion, broccoli, dried shiitake and Yakiniku grilled chicken

ramen noodles σε γλυκό ζωμό μίσο με σουσάμι, μεμανιτάρια shimeji, baby bok choy, φρέσκο κρεμμυδάκι, μπρόκολο, αποξηραμέναμανιτάρια shiitake και κοτόπουλο Yakiniku στη σχάρα.

SHOYU RAMEN

21.50

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)

χοιρινό char siu και ramen noodles σε ζωμό αρωματισμένο με σάλτσα σόγιας και σησαμέλαιο, με σπανάκι, βλαστούς μπαμπού, φρέσκο κρεμμυδάκι και βραστό αυγό (προαιρετικά).

VEGAN MISO RAMEN

19.50

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

ramen noodles σε ζωμό με βάση το μίσο, με τόφου, φρέσκο κρεμμυδάκι, σπαράγγια,μανιτάρια enoki και shiitake, φύκια wakame και baby σπανάκι.

UMAMI RAMEN

27.50

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

βοδινό φιλέτο black angus με noodles από φαγόπυρο σε πλούσια σούπα αρωματισμένη με σόγια, dashi, baby σπανάκι, φρέσκα κρεμμυδάκια,μανιτάρια shiitake και shimeji



RAMEN



AGEMONO



ROBATA

tempura dishes | επιλογή τεμπούρα

ZEN TEMPURA	36.00
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 τεμπούρα tentsuyu.	
EBI TEMPURA 6 pcs/6 τμχ	24.50
prawns and vegetable tempura, served with teriyaki sauce	
γαρίδες και λαχανικά τεμπούρα με τεριγιάκι σως	
YASAI TEMPURA	16.50
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, παντζάρια, πιπεριές shishito, μπρόκολο και παραδοσιακή σάλτσα τεμπούρα tentsuyu.	
CRISPY SOFT SHELL CRAB	28.50
mango, Amazu sauce, marinated sweet & sour julienne vegetables	
μάνγκο, σάλτσα Amazu και μαριναρισμένα γλυκόξινα λαχανικά	
SIZZLING BEEF FILLET	49.00
black angus beef fillet marinated in soy mirin and garlic, served on heated sea stones	
φιλέτο μοσχαριού μαριναρισμένο σε σόγια, mirin και σκόρδο. Σερβίρεται πάνω σε καυτές θαλάσσιες πέτρες	
ROBATA SPICY BEEF	49.00
grilled Black Angus beef with Japanese style wasabi sweet potato mash, served with sweet spicy sauce and beetroot in wafu sauce	
ψητό μοσχάρι Black Angus με πουρέ γλυκοπατάτας με wasabi, σερβίρεται με γλυκοπικάντικη σάλτσα και παντζάρι με σάλτσα wafu.	
ROBATA RIB-EYE	48.00
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	
BLACK COD TERIYAKI	48.00
black cod with teriyaki sauce, wrapped in a bamboo leaf, served with robata-charred broccolini and baby carrots.	
μαύρος μπακαλιάρος με σάλτσα τεριγιάκι, τυλιγμένος σε φύλλο μπαμπού, σερβιρισμένος με μπροκολίνι και baby καρότα ψημένα στη ρομπάτα.	
SALMON TERIYAKI	32.50
salmon fillet with teriyaki sauce, served with robata-charred broccolini and baby carrots.	
φιλέτο σολομού με σάλτσα τεριγιάκι, σερβιρισμένο με μπροκολίνι και baby καρότα ψημένα στη ρομπάτα.	
CHICKEN TERIYAKI	21.50
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 με μανιτάρια και λαχανικά.	
YAKINIKU CHICKEN	21.50
corn fed chicken glazed with slightly spicy ginger yakiniku sauce, grilled on robata charcoal, served with eryngii mushrooms, baby asparagus, baby carrots and broccoli.	
κοτόπουλο γλασαρισμένο με ελαφρώς πικάντικη σάλτσα ginger yakiniku, ψημένο σε κάρβουνα robata. Σερβίρεται με μανιτάρια eryngii, baby σπαράγγια, baby καρότα και μπρόκολο.	



SEAFOOD

TEPPANYAKI

TERAMOTO SCALLOPS WITH ASPARAGUS scallops with asparagus and broccoli, served with soy, garlic, lemon and butter sauce χτένια με σπαράγγια, μπρόκολο, σάλτσα σόγιας με σκόρδο, λεμόνι και βούτυρο	40.00
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	36.00
SALMON FILLET salmon fillet with garlic, soy, lemon and butter sauce served with teppan vegetables φιλέτο σολομού με σκόρδο, σάλτσα σόγιας με λεμόνι και βούτυρο. Συνοδεύεται με ανάμεικτα λαχανικά	32.50
KING PRAWNS prawns with broccoli, carrots, and garlic soy, lemon and butter sauce γαρίδες με μπρόκολο, καρότο, σάλτσα σόγιας με λεμόνι, σκόρδο και βούτυρο	29.00
SEA BASS FILLET sea bass fillet with miso dare sauce, carrots and sautéed spinach λαβράκι φιλέτο σε σάλτσα miso dare με καρότο και σπανάκι σοτέ	34.00
CALAMARI TEPPAN calamari and mixed vegetables with lemon, butter, garlic and soy sauce καλαμάρι με ανάμεικτα λαχανικά και σάλτσα σόγιας με λεμόνι, σκόρδο και βούτυρο	21.50



BEEF & POULTRY

WAGYU BEEF FILLET TEPPAN Wagyu beef (grade 8+) cooked medium rare on teppanyaki, with asparagus, vegetables, button, shiitake, oyster and eryngii mushrooms, served with soy garlic sauce βοδινό φιλέτο Wagyu (8+) με σπαράγγια, ποικιλία από μανιτάρια, λαχανικά, σάλτσα σόγιας και σκόρδου. Σερβίρεται μέτρια ψημένο	125.00
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	49.00
soy garlic sauce	σάλτσα σόγιας και σκόρδου
yakiniku sauce	σάλτσα yakiniku
shiogayaki sauce	σάλτσα shiogayaki
CHICKEN TEPPAN corn fed chicken fillet with mushrooms, vegetables, garlic, butter, lemon and soy sauce κοτόπουλο φιλέτο με μανιτάρια, λαχανικά και σάλτσα σόγιας με λεμόνι, σκόρδο και βούτυρο	21.50



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, με κολοκύθι, καρότο, πιπεριές, μπρόκολο, τηγανητό σκόρδο, σάλτσα teriyaki με μπαλσάμικο και κρέμα αβοκάντο με wasabi	54.00
MISO GLAZED SALMON baked salmon glazed in miso sauce, served with baby bok choy and miso sauce on the side σολομός στο φούρνο με σάλτσα miso. Σερβίρεται με baby bok choy και σάλτσα miso	33.50
CHILEAN SEA BASS chilean sea bass glazed with ginger soy sauce, spring onions & enoki mushrooms, teriyaki fish sauce χιλιανό λαβράκι με γλάσο από καραμελωμένο τζίντζερ, φρέσκο κρεμμυδάκι,μανιτάρια enoki και σως ψαριού teriyaki	52.00
BLACK COD MISO black cod marinated in white miso paste served with baby spinach on the side μαύρος μπακαλιάρος μαριναρισμένος σε λευκή πάστα miso με σπανάκι	48.00
CHEF'S PRAWNS crispy fried prawns, served with chef's mayo dressing, garnished with red and green chillies τηγανιτές γαρίδες με πικάντικη μαγιονέζα, κόκκινη και πράσινη καυτερή πιπεριά	21.50
HONEY GLAZED BLACK COD oven-baked black cod glazed with honey, served with crispy lotus root, baby asparagus and baby bok choy, finished with sesame seeds. μαύρος μπακαλιάρος ψημένος στον φούρνο, γλασαρισμένος με μέλι. Συνοδεύεται από τραγανή ρίζα λωτού, baby σπαράγγια και baby bok choy με σουσάμι.	48.00



SIDE ORDERS

GOHAN steamed rice ρύζι στον ατμό	5.60
EGG FRIED RICE fried rice with mixed vegetables, egg and garlic τηγανητό ρύζι με αυγό, διάφορα λαχανικά και σκόρδο	6.80
SEAFOOD FRIED RICE fried rice with mixed seafood, vegetables, egg and garlic τηγανητό ρύζι με θαλασσινά, λαχανικά, αυγό και σκόρδο	14.50
YASAI YAKI mixed vegetables teppanyaki with soy, lemon, garlic sauce and sesame ανάμεικτα λαχανικά teppanyaki με σάλτσα σόγιας, λεμόνι, σκόρδο και σουσάμι	14.80
AGEDASHI TOFU 8pcs / 8τμχ. deep fried tofu with light tempura sauce, crispy nori, spring onions and ginger τηγανητό τόφου με σάλτσα τεμπούρα, τραγανό nori, κρεμμύδι και τζίντζερ	12.50
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 μπάσμάτι μαγειρεμένα σε teppan με μανιτάρια shimeji, baby σπαράγγια και σάλτσα σκόρδου σόγιας	16.50



DESSERTS

TEMPURA ICE CREAM tempura ice cream topped with crunchy nut praline παγωτό τεμπούρα με τραγανή πραλίνα ξηρών καρπών	10.50
BANANA TEMPURA WITH ICE CREAM banana tempura topped with crunchy nut praline, served with vanilla ice cream μπανάνα τεμπούρα με τραγανή πραλίνα ξηρών καρπών. Συνοδεύεται με παγωτό βανίλια	10.50
SAGO WITH LYCHEES traditional Japanese dessert made with sago and coconut milk παραδοσιακό ιαπωνικό επιδόρπιο φτιαγμένο με sago και γάλα καρύδας	9.50
FRUIT PLATTER selection of seasonal fruits ποικιλία από φρούτα εποχής	21.00
TONKA GINGER BAKED CHEESE CAKE baked cheesecake spiced with ginger and tonka bean, accompanied with caramelised bananas and milk chocolate Namelaka cheesecake φούρνου αρωματισμένο με τζίντζερ και tonka. Συνοδεύεται από καραμελωμένες μπανάνες και Namelaka σοκολάτας γάλακτος.	10.50
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 πράσινου μήλου με yuzu	8.50
FONDANT TRIO three dense dark chocolate fondants infused with Tonka, filled with raspberry, dulcey and passion fruit ganache. Served with vanilla ice cream τρία πλούσια fondant μαύρης σοκολάτας αρωματισμένα με tonka, με ρευστή γέμιση από ganache βατόμουρου, dulcey και φρούτου του πάθους. Σερβίρονται με παγωτό βανίλια.	14.50
COCONUT & RASPBERRY MOUSSE with green tea ice cream mous καρύδας και βατόμουρου. Συνοδεύεται από παγωτό πράσινου τσαγιού	8.50
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	10.50



ICE CREAM

HOMEMADE ICE CREAM - ΠΑΓΩΤΑ (per scoop) 3.80

- | | |
|---------------------------|------------------------------------|
| vanilla | βανίλια |
| chocolate | σοκολάτα |
| strawberry | φράουλα |
| green tea & forest fruits | πράσινο τσάι και φρούτα του δάσους |
| coconut | ινδοκάρυδο |
| pistachio | φιστίκι αιγίνης |
| hazelnut | φουντούκι |

SORBET - ΣΟΡΜΠΕ (per scoop) 3.80

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

