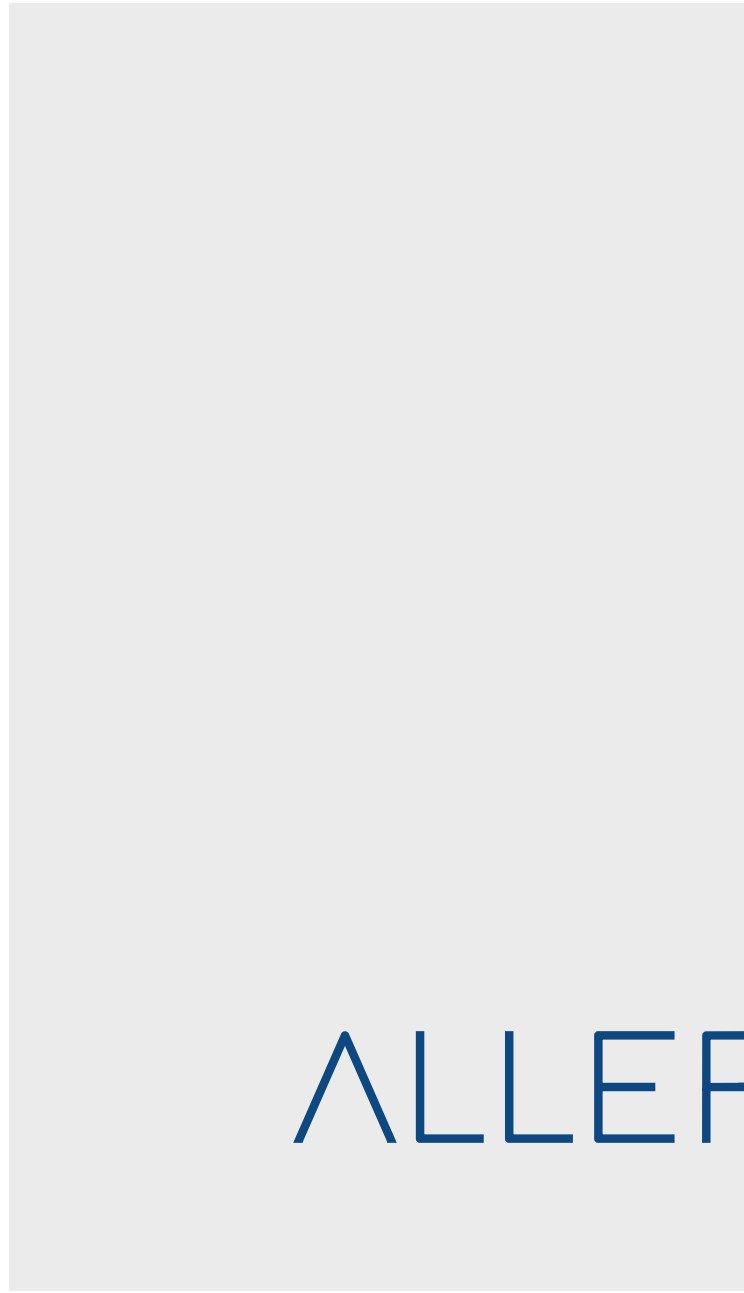




***FOOD MENU***



# ALLERGENS



Cereals that contain gluten  
Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη



Milk | Γάλα



Eggs | Αυγά



Nuts | Ξηροί καρποί



Peanuts | Φυστίκια



Sesame | Σουσάμι



Soya | Σόγια



Sulphur Dioxide | Διοξείδιο του θείου



Mustard | Μουστάρδα



Celery | Σέλινο



Fish | Ψάρι



Shellfish | Οστρακοειδή



Molluscs | Μαλάκια




Lupin | Λούπινο

Vegetarian | Χορτοφαγικό Low Cholesterol | Χαμηλή χοληστερόλη

Gluten Free | Χωρίς Γλουτένη Spicy | Καυτερό

# SOUPS

Soup of the Day  
Σούπα Ημέρας

Seafood Bisque   
Σούπα Οστρακοειδών

EVERY RECIPE IS  
A KALEIDOSCOPE  
OF FLAVOURS  
AT YOUR PLATE

# LIVE FROM THE SEA

**Oysters (Fine De Claire No2)** *per piece / ανά κομμάτι* 

Served on ice with fresh lemon and mignonette sauce

Φρέσκα στρείδια. Σερβίρονται στον πάγο με φρέσκο λεμόνι και σάλτσα ξυδιού

**Canadian Lobster** *per 100 grams / ανά 100 γραμμάρια* 

Live lobster grilled or steamed or with pasta. Served with salad or butter glazed vegetables

Φρέσκος Καναδέζικος αστακός στη σχάρα ή στον ατμό ή με ζυμαρικά. Σερβίρεται με σαλάτα ή με λαχανικά γλασέ με βούτυρο

**Grand Pladeau** 

SEAFOOD SERVED ON ICE

4 Oysters Fine De Claire, 8 black mussels, 4 prawns, crab meat, 1/2 lobster, seabass ceviche, tuna tartar, aioli with saffron and bisque sauce, mignonette sauce, sriracha mayo, lemons

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΣΤΟΝ ΠΑΓΟ

4 στρείδια Fine De Claire, 8 μαύρα μύδια, 4 γαρίδες, κάβουρόψυχα, ½ αστακός, σεβίτσε λαβράκι, ταρτάρ τόνου, αϊόλι με σαφράν και σάλτσα οστρακοειδών, σάλτσα ξυδιού, μαγιονέζα με sriracha, λεμόνι

# SALADS

## Crispy Goat Cheese

Almond crusted goat cheese with vanilla honey, mixed baby leaves, beetroots, orange segments and orange vinaigrette

Τραγανό κατσικίσιο τυρί σε κρούστα αμυγδάλου με μέλι βανίλιας, φρέσκα πράσινα φύλλα σαλάτας, κοκκινογούλια, φρέσκο πορτοκάλι και βινεγκρέτ πορτοκάλι

## Quinoa

With cherry tomatoes, candied walnuts, bell peppers, diced cucumber, raisins, feta cheese, chives, parsley and lemon vinaigrette

Κινόα, ντοματίνια, καραμελωμένη καρυδόψιχα, πιπεριές, κύβους αγγουριού, σταφίδες, τυρί φέτα, σχοινόπρασο, μαϊντανό και βινεγκρέτ λεμόνι

## Tuscany Chicken

Mixed greens, grilled chicken, vine tomatoes, Portobello mushrooms, pomegranate, Pecorino Toscano cheese shaves and aged balsamic vinaigrette

Ανάμεικτα πράσινα φύλλα, κοτόπουλο ψημένο στη σάρα, ντοματίνια,μανιτάρια Portobello, ρόδι, τυρί Πεκορίνο Τοσκάνης και βινεγκρέτ με παλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι

## Arugula

Baby rocket leaves, semi-dried cherry tomatoes, parmesan flakes, roasted pine nuts, grape syrup and balsamic vinaigrette

Σαλάτα με φύλλα ρόκας, ημι-αποξηραμένα ντοματίνια, νιφάδες παρμεζάνας, καβουρδισμένα πινόλια, βινεγκρέτ από βαλσάμικο ξύδι και σιρόπι σταφυλιού

## Tuna Loin Wakame

Crunchy leaf salad with sesame crusted fresh tuna, wakame seaweed, green beans, mushrooms, carrot, spring onion, radish, coriander leaves and Asian Miso dressing

Τραγανή σαλάτα με φιλέτο τόνου σε καβουρδισμένο σουσάμι, φύκια wakame, φασολάκια, μανιτάρια, καρότο, φρέσκο κρεμμυδάκι, ραπανάκια, φύλλα κόλιανδρου και Ασιατική σάλτσα Μίσο

## Crispy Duck

Mixed baby greens, fresh fennel shaves, sweet mango, fresh coriander, radishes, crispy Peking duck, toasted almond flakes, crispy rice pancakes and chili mango dressing

Ανάμεικτα πράσινα φύλλα, νιφάδες φρέσκιας μαραθόριζας, γλυκό μάνγκο, φρέσκος κόλιανδρος, ραπανάκια, τραγανή πάπια Πεκίνου, καβουρδισμένες νιφάδες αμυγδάλου, τραγανές τηγανίτες ρυζιού και σάλτσα από μάνγκο και καυτερή πιπεριά

## Crab Salad

Refreshing crab salad with white quinoa and green apple, avocado, ginger, crispy tempura flakes, almond flakes, baby radish, Korean pepper and fresh micro herbs

Καβουροσαλάτα με λευκό κινσοα και πράσινο μήλο, αβοκάντο, πιπερόριζα, τηγανητές νιφάδες ψωμιού, νιφάδες αμυγδάλου, ραπανάκι, Κορεάτικο πιπέρι και φύτερες φρέσκων βοτάνων

WE DON'T JUST  
MAKE FOOD

WE MAKE  
MEMORIES

# SMALL PLATES

## Prawns E

Cuttlefish ink tempura prawns with saffron aioli sauce

Γαρίδες τεμπούρα με μελάι σουπιάς και σάλτσα αϊόλι με κρόκο Κοζάνης

## Lobster Bisque Orzotto

Orzo pasta with lobster sauce, mushrooms, sautéed prawns, lemon oil, basil leaves, arugula leaves, topped with lemon zest and almond cream foam

Κριθαράκι με σάλτσα αστακού, μανιτάρια, γαρίδες σοτέ, λάδι λεμονιού, φύλλα βασιλικού, φύλλα ρόκας, γαρνίρισμα από ξύσμα λεμονιού και αφρό αμυγδάλου

## Tuna Tataki

Japanese tuna tataki, marinated in ponzu sauce and seaweed salad

Ιαπωνικό τατάκι από τόνο μαριναρισμένο σε σάλτσα πονζού και σαλάτα από φύκια

## Japanese Tortilla

Tuna and salmon sashimi in coconut lime sauce on a crispy tortilla bread, habanero sorbet, black tobiko and micro greens salad

Σασίμι τόνου και σολομού σε σάλτσα από καρύδα και μοσχολέμονο, σε τραγανή τσιτάλα, σορμπέ από καυτερή πιπεριά χαπανέρο, μαύρο χαβιάρι γαρίδας και σαλάτα από φύτερες λαχανικών

## Crunchy Miso Tuna

Fresh tuna loin in a crust of white Japanese breadcrumbs, fennel and coriander seeds, glaze from Miso sauce and toasted sesame seeds. Served with Asian salad

Φρέσκος τόνος σε κρούστα από Ιαπωνική καπήρα, σπόρους μάραθου και ξηρού κόλιανδρου, γλάσο από σάλτσα Μίσο και καβουρδισμένο σουσάμι. Σερβίρεται με Ασιατική σαλάτα

## Foie Gras And Apple Textures

Pan-seared foie gras, parsnip purée, apple mousseline, green apple compote in port and cinnamon reduction, apple juice jelly, crispy brioche, Frangelico jus, toasted hazelnuts and parsley oil

Συκώτι πάπιας τσιγαρισμένο στο τηγάνι, πουρές από παστινάκι, μουσελίνα από μήλο, πράσινο μήλο μαριναρισμένο σε κρασί Πορτ και κανέλλα, ζελέ από χυμό μήλου, τραγανό μπριός, ζωμό με λικέρ φραντζέλικο, καβουρδισμένα φουντούκια και λάδι μαϊντανού

## Pan-Seared Scallops

Pan-seared fresh scallops, pea purée, parsnip purée, beef jus, lemon zest, parsley oil, sweet peas, cumin foam and seaweed ash

Φρέσκα χτένια στο τηγάνι, με πουρέ μπιζελιού, πουρέ παστινάκι, βοδινό ζωμό, ξύσμα λεμονιού, λάδι μαϊντανού, γλυκά μπιζέλια, αφρό απο κύμινο και στάχτη από φύκια

**Polpo Con Lenticchie** 🍷🥚🍴

Grilled octopus, lentils puree, pickled eggplants, beetroots lightly marinated in vinegar, cilantro Mayonnaise, parsley oil

Χταπόδι στη σχάρα με πουρέ από φακές, τουρσί μελιτζάνες, ελαφρώς μαριναρισμένα σε ξύδι κοκκινογούλια, μαγιονέζα από φρέσκο κόλιανδρο και λάδι μαϊντανού

**Mediterranean Calamari** 🌿🍴🍷

Lemongrass marinated squid served with a velvety fava purée and mediterranean salad with chickpeas and olive flavoured foam

Καλαμάρι μαριναρισμένο με λεμονόχορτο, σερβιρισμένο με απαλό πουρέ φάβας και μεσογειακή σαλάτα με ρεβύθια και αφρό ελιάς

**Seabass Ceviche** 🌿🍷🍴

Fresh seabass marinated with herbs, lime, chili, kumquat, coconut milk vinaigrette and squid ink biscuit

Φιλέτο λαβράκι μαριναρισμένο με βότανα, μοσχολέμονο, καυτερή πιπεριά, κουμκουάτ (χρυσό πορτοκάλι), βινεγκρέτ από γάλα καρύδας και μπισκότο από μελάνι σουπιάς

**Burrata** 🍷🍴🌿

Mozzarella Burrata with Heirloom tomatoes (red, yellow, kumato), fresh mint, basil foam, miso sauce, raspberry vinaigrette

Μοτσαρέλα Μπουράτα με κόκκινες, κίτρινες και μαύρες ντομάτες Heirloom, φρέσκο δυόσμο, αφρό βασιλικού, σάλτσα Μίσο και βινεγκρετ με ξύδι από βατόμουρα

**Salmon Tataki** 🌿🍷🍴

Marinated salmon fillet served with mirin sauce, pickled ginger, cucumber and carrot

Φιλέτο σολομού καψαλισμένο στο τηγάνι. Σερβιρισμένο με σάλτσα mirin, πιπερόριζα, τουρσί, αγγουράκι και καρότο

**Smoked Crispy Pork Belly** 🌿🍴

Served with apple purée, Commandaria wine and sweet soy reduction, apple purée and red cabbage, fennel and raisins salad with a hint of chili

Τραγανή καπνιστή χοιρινή κοιλία, σερβιρισμένη με πουρέ μήλου, σάλτσα από κρασί Κουμανταρία και γλυκιά σόγια, πουρές μήλο, κόκκινο λάχανο, τραγανή σαλάτα από μάραθο, σταφίδες και λίγη καυτερή πιπεριά

**Tuna Tartar** 🌿🍷🍴

Yellowfin tuna, mango, avocado, yuzu, sesame sauce, miso and soya dressing

Κιτρινόπερος τόνος, μάνγκο, αβοκάντο, γιούζου, σάλτσα σουσαμιού, ντρέσινγκ από Μίσο και σόγια

**Coconut Curry Prawns** 🍷🍴🌿

Pan-seared prawns in coconut curry broth, edamame beans, Shiitake mushrooms and peas on a bed of sushi rice

Σοταρισμένες γαρίδες σε ζωμό από κάρυ και καρύδα, φασολάκια ενταμάμε, μανιτάρια Shiitake και μπιζέλια πάνω σε στρώμα ρυζιού σούσι

**Beef Cheeks** 🌿🍷🍴

Slow-braised beef cheeks in red wine and honey, served with mashed sweet potatoes, butter glazed carrots, lightly marinated beets in vinegar and horseradish foam

Αγελαδινά μάγουλα σιγοψημένα σε κόκκινο κρασί και μέλι, σερβιρισμένα με πουρέ γλυκοπατάτας, καρότα γλασέ με βούτυρο, κοκκινογούλια ελαφρώς μαριναρισμένα σε ξύδι και αφρό από χρένο

FLAVOURS ARE  
DREAMS  
COMING TRUE

# PASTA AND RISOTTO

## Spaghetti Al Pesto E Rucola

With fresh baby rocket, cherry tomatoes, confit tomatoes, garlic, basil pesto sauce, olive oil, chili and parmesan flakes

Σπαγγέτι με φρέσκια ρόκα, ντοματίνια, ντομάτες κονφί, σκόρδο, πέστο βασιλικού, ελαιόλαδο, καυτερή πιπεριά και νιφάδες παρμεζάνας

## Rigatoni Al Pesto Di Avocado

With fresh baby rocket, cherry tomatoes, confit tomatoes, garlic, avocado pesto sauce, fresh mozzarella, olive oil, chili and parmesan flakes

Ριγκατόνι με φρέσκια ρόκα, ντοματίνια, ντομάτες κονφί, σκόρδο, πέστο από αβοκάντο, φρέσκια μοτσαρέλα, ελαιόλαδο, καυτερή πιπεριά και νιφάδες παρμεζάνας

## Trecce Ala Norma

Trecce pasta in spicy tomato sauce with fried eggplants and fresh basil

Τρέτσιε με καυτερή σάλτσα ντομάτας, τηγαντές μελιτζάνες και φρέσκο βασιλικό

## Tripolini Al Funghi Porcini E Pollo

With strips of chicken fillet and three kinds of mushrooms (Portobello, Porcini, Shiitake), cooked in a creamy white wine sauce with a dash of nutmeg

Τριπολίνοι με λωρίδες από φιλέτο κοτόπουλο, τρία είδη μανιταριών (Portobello, Porcini, Shiitake), μαγειρεμένα σε κρεμώδη σάλτσα λευκού κρασιού με λίγο μοσχοκάρυδο

## Trecce Al Ragù Di Guanciale

Trecce with a mixture of beef, Shiitake mushrooms and beef cheeks ragu

Τρέτσιε με βοδινό, μανιτάρια Shiitake και ραγκού από βοδινά μάγουλα

## Tripolini Ai Pesci Freschi

Tripolini with fresh salmon, seabass, prawns and mussels, in a creamy white wine and lemongrass sauce

Τριπολίνοι με φρέσκο σολομό, λαβράκι, γαρίδες και μύδια, σε κρεμώδη σάλτσα από λευκό κρασί και λεμονόχορτο

## Prawns Spaghetti with Lobster Bisque

With Asian lobster sauce, tomato, basil chiffonade, parsley, parmesan and cream

Σπαγγέτι με γαρίδες, Ασιατική σάλτσα αστακού, ντομάτα, σιφονάτ βασιλικού, μαϊντανό, παρμεζάνα και κρέμα

## La Pentola Rame

Spaghetti with prawns, mussels, oysters, octopus, squid, fresh tomato sauce and Asian lobster bisque, served in pentola rame (copper pan)

Σπαγγέτι με γαρίδες, μύδια, στρείδια, χταπόδι, καλαμάρι, φρέσκια σάλτσα ντομάτας και Ασιατική σάλτσα αστακού, σερβιρισμένο σε χάλκινο τηγάνι pentola rame

## Risotto Funghi Trifolate

With three kinds of mushrooms (Portobello, Button, Shiitake), Porcini mushroom powder, butter and parmesan

Ριζότο με τρία είδη μανιταριών (Portobello, Button, Shiitake), αρωματισμένο με σκόνη μανιταριού Πορτσίνι, βούτυρο και παρμεζάνα

## Risotto Ai Frutti Di Mare

With mussels, oysters, prawns, crab meat, calamari, octopus, radish, garlic, shallots, white wine, saffron and bisque sauce

Ριζότο με μύδια, στρείδια, γαρίδες, καβουρόψιχα, καλαμάρι, χταπόδι, ραπανάκι, σκόρδο, κρεμμυδάκια, λευκό κρασί, σαφράν και σάλτσα οστρακοειδών

## Risotto Al Limone

Lemon risotto in a velvety celeriac purée, squid ink ragout, fennel, Parmigiano-Reggiano and butter. Served with candied lemon skin and baby basil

Ριζότο λεμονιού με βελουδένιο πουρέ από σέλινο, ραγκού με μελάνι καλαμαριού, μάραθο, τυρί Parmigiano-Reggiano και βούτυρο. Σερβίρεται με καραμελωμένη φλούδα λεμονιού και βασιλικό

# LARGE PLATES

## White Grouper

Pan seared with grouper on creamy barley cooked like risotto with parmesan and butter, cucumber brunoised, onion, parsley and lemon oil

Καψαλισμένο φιλέτο ασπροβλαχου πάνω σε κρεμώδες σιτάρι ψημένο σαν ριζότο με παρμεζάνα και βούτυρο, κύβους από αγγουράκι, κρεμμυδάκι, μαϊντανό και λάδι λεμονιού

## Crispy Fillet of Sea Bass

With boiled potatoes, mussels, coconut sauce with ginger, baby marrows and parsley oil

Τραγανό φιλέτο λαβράκι με βραστές πατάτες, μύδια, σάλτσα καρύδας με πιπερόριζα, μικρά κολοκυθάκια και λάδι μαϊντανού

## Pan-Seared Salmon Fillet

With carrot and ginger purée, sautéed baby potatoes, toasted sesame, sweet and sour pak choi, coriander leaves, light soy sauce and lemongrass glaze

Φιλέτο σολομού στο τηγάνι με πουρέ καρότου και πιπερόριζας, μικρές τσιγαρισμένες πατάτες, καβουρδισμένο σουσάμι, γλυκόξινο Ασιατικό λάχανο, φύλλα κόλιανδρου, γλάσο σόγιας και λεμονόχορτο

## Tomahawk Steak (1kg+ for 2 persons)

Prime Black Angus Tomahawk steak, charcoal grilled with creamy smoked potato purée, sauté root vegetables, fresh chilies and smoked whisky sauce

Prime Black Angus βοδινή μπριζόλα Tomahawk, ψημένη στη σχάρα με καπνιστή πατάτα πουρέ, σοτέ λαχανικά, φρέσκες καυτερές πιπεριές και καπνιστή σάλτσα από ούισκι

## Angus Rib Eye Steak

With parsnip purée, mushroom duxelles, Port jus, sous-vide carrots and parsley oil

Angus Rib Eye με πουρέ παστινάκι, duxelles μανιταριών, σάλτσα από κρασί Πορτ, καρότα μαγειρεμένα σε κενό αέρος και λάδι μαϊντανού

## Black Angus Beef Fillet

Prime Black Angus grass-fed beef fillet with mashed creamy potatoes, braised leeks, buttered carrots, parmesan cubes, capers and thyme Port wine sauce

Βοδινό που εκτρέφεται αποκλειστικά με γρασίδι βοσκής, Prime Black Angus, σερβιρισμένο με κρεμώδη πατάτα πουρέ, πράσα, καρότα σε βούτυρο, κύβους παρμεζάνας, κάπαρη και ζωμό κρασιού Πορτ με θυμάρι

## Prime Beef Fillet USDA

USDA Prime grass-fed beef fillet with mashed creamy potatoes, braised leeks, buttered carrots and thyme port wine sauce

Prime βοδινό φιλέτο με κρεμώδη πατάτα πουρέ, πράσα, καρότα σε βούτυρο και ζωμό κρασιού Πόρτ με θυμάρι



**Chicken And Quinoa** 

Chicken breast with quinoa cooked like risotto, chicken jus, butter, parmesan, rubies from pomegranate, parsley and roasted cashew nuts

Στήθος κοτόπουλο με κινόα ψημένο σαν ριζότο, ζωμό κοτόπουλου, βούτυρο, παρμεζάνα, ρουμπίνια ροδιού, μαϊντανό και καβουρδισμένα Φιστίκια Κάσιους

**Pork Loin** 

With asparagus, smoked potato espuma, blueberry infused shallots, butter glazed baby carrots and Madeira wine sauce

Χοιρινό φιλέτο με σπαράγγια, αφρό καπνιστής πατάτας, κρεμμυδάκια μαριναρισμένα σε χυμό από μύρτιλα, καροτάκια γλασέ σε βούτυρο και σάλτσα γλυκού κρασιού Madeira

**Alaskan Cod** 

Fresh Alaskan cod in ink batter with tartar sauce, mashed sweet yams and smoked salt

Φρέσκο φιλέτο μπακαλιάρου Αλάσκας σε κουρκούτι μελανιού, σάλτσα ταρτάρ, πουρέ γλυκοπατάτας και καπνιστό αλάτι

**Magret de Canard** 

Pan-seared duck breast, parsnip mousseline, Shiitake mushrooms, blueberries, baby carrots, kumquat, pak-choi and sour cherry sauce

Σοταρισμένο φιλέτο πάπιας με παστινάκι μουσελίνα,μανιτάρια Shiitake, μύρτιλα, καροτάκια, κουμκουάτ (χρυσό πορτοκάλι), Ασιατικό λαχανικό pak choi και σάλτσα γλυκού από αγριοκέρασο

**Lemongrass Half Chicken** 

Grilled boneless half chicken marinated in lemongrass, red pepper, coriander, spring onions and blanche beer. Served with Portobello mushrooms, confit tomatoes, grilled tomato with parsley crust and Asian salad

Μπούτι και στήθος κοτόπουλο μαριναρισμένα με λεμονόχορτο, κόκκινο πιπέρι, κόλιανδρο, φρέσκο κρεμμυδάκι και μπύρα τύπου «blanche». Σερβίρεται με μανιτάρια Portobello, ντομάτες κονφί, ντομάτα στη σχάρα με κρούστα μαϊντανού και Ασιατική σαλάτα

GOOD FOOD  
FOR YOU,  
WITH YOU  
AND BECAUSE  
OF YOU

# SUSHI

## ❄️ SPECIAL ROLLS

### Spider Crunchy Unagi (8 pcs - 8 κομ.) 🍷🥑🍍🐟

Smoked eel, crab meat, soft shell crab, sliced avocado, spring onion, Japanese mayonnaise, unagi sauce and nori

Καπνιστό χέλι, καβουρόψιχα, μαλακό κέλυφος κάβουρα, κομμάτια αβοκάντο, φρέσκο κρεμμυδάκι, Ιαπωνική μαγιονέζα, σάλτσα από χέλι και φύλλο απο φύκια

### Salmon Crab Avocado (8 pcs - 8 κομ.) 🍷🍷🍷🐟

Crab meat, salmon, sliced avocado, cucumber, prawn tempura and nori

Καβουρόψιχα, σολομός, κομμάτια αβοκάντο, αγγουράκι, γαρίδες τεμπούρα και φύλλο απο φύκια

### Crispy Hot Dragon Roll (8 pcs - 8 κομ.) 🍷🍷🍷🍷🐟

Roll deep-fried in tempura, with fresh tuna, cucumber, sliced avocado, prawns, spicy Japanese mayonnaise and nori

Ρολό τηγανισμένο σε τεμπούρα, με φρέσκο τόνο, αγγουράκι, κομμάτια αβοκάντο, γαρίδες, πικάντικη Ιαπωνική μαγιονέζα και φύλλο απο φύκια

### Prawn Maniac (8 pcs - 8 κομ.) 🍷🍷🍷

Tempura prawn, cucumber, sliced avocado, nori, Tobiko caviar

Γαρίδες τεμπούρα, αγγουράκι, κομμάτια αβοκάντο, φύλλο απο φύκια, χαβιάρι Tobiko

### California Roll (8 pcs - 8 κομ.) 🍷🍷🍷🐟

Crab, sliced avocado, cucumber, nori and sesame seeds

Καβουρόψιχα, κομμάτια αβοκάντο, αγγουράκι, φύλλο απο φύκια και σπόροι σουσαμιού

### Black Ebi - Roll (8 pcs - 8 κομ.) 🍷🍷🍷🍷🍷

Smoked unagi, prawn tempura, cucumber, mango, squid ink, nori, Tobiko caviar, sriracha mayonnaise sauce and tempura crust

Καπνιστό χέλι, γαρίδες τεμπούρα, αγγουράκι, μάνγκο, μελάνι σουπιάς, φύλλο απο φύκια, χαβιάρι Tobiko, μαγιονέζα με sriracha και κρούστα τεμπούρας

### Seabass Tempura (8 pcs - 8 κομ.) 🍷🍷🍷🐟

Seabass tempura, cucumber, rucola, nori and Japanese mayonnaise

Λαβράκι σε τεμπούρα, αγγουράκι, ρόκα, φύλλο απο φύκια και Ιαπωνική μαγιονέζα

### Candle Stick Roll (8 pcs - 8 κομ.) 🍷🍷🍷🍷🍷

Salmon, crab meat, Japanese omelet, avocado, cream cheese, nori and sesame sauce

Σολομός, καβουρόψιχα, Ιαπωνική ομελέτα, αβοκάντο, φύλλο απο φύκια, κρεμώδες τυρί και σάλτσα σουσαμιού

### Ebi-Tamaco (8 pcs - 8 κομ.) 🍷🍷🍷🍷🍷

Prawn tempura, cream cheese, Japanese omelet, crab meat rolled in green tempura

Γαρίδες τεμπούρα, τυρί κρέμα, Ιαπωνική ομελέτα, καβουρόψιχα τυλιγμένη σε πράσινη τεμπούρα

## \* SUSHI ROLL PLATTERS

**Sushi Roll Platter** (12 pcs - 12 κομ.) 🌾🥛🥑🍣🍱🐟  
 Salmon Crab Avocado, Crispy Hot Dragon Roll, California Roll, Ebi – Tamaco  
 (3 pcs each - 3 κομ. το κάθε ένα)

**Sushi Roll Platter** (24 pcs - 24 κομ.) 🌾🥛🥑🍣🍱🐟  
 Salmon Crab Avocado, Crispy Hot Dragon Roll, California Roll, Ebi – Tamaco  
 (6 pcs each - 6 κομ. το κάθε ένα)

## \* JUMBO SUSHI & SASHIMI PLATTER 🌾🥑🍣🍱🐟

Fresh Salmon Sashimi, Fresh Tuna Sashimi (5 pcs each - 5 κομ. το κάθε ένα)  
 Black Ebi - Roll, Salmon Crab Avocado, Crispy Hot Dragon Roll, California Roll  
 (8 pcs each - 8 κομ. το κάθε ένα)

OUR APPLAUSE  
 IS YOUR SMILE

## \* CHIRASHI SUSHI

**Kuruma-Ebi** 🍤🍣🥑  
 A bowl of sushi rice topped with prawns, crab, avocado, cucumber, ginger infused  
 onion and tobiko

Μπόλ με ρύζι για σούσι με γαρίδες, κάβουρα, αβοκάντο, αγγούρι, κρεμμύδι  
 εμποτισμένο με χυμό από πιπερόριζα και σουσάμι

**Veggie** 🥑  
 A bowl of sushi rice topped with Shiitake mushrooms, mango, avocado, cucumber,  
 shisho leaves, pak choi, edamame beans, ginger infused onion and carrots

Μπόλ με ρύζι για σούσι μεμανιτάρια Shiitake, μάνγκο, αβοκάντο, αγγούρι, φύλλα  
 από σίσο, Ασιατικό λάχανο pak choi, φασολάκια ενταμάμε, κρεμμύδι εμποτισμένο  
 με χυμό από πιπερόριζα και καρότα

**Ahi & Sake** 🐟🥑🍣  
 A bowl of sushi rice topped with yellowfin tuna, avocado, cucumber, salmon,  
 mango, wakame salad, ginger infused onion and sesame seeds

Μπόλ με ρύζι για σούσι με κιτρινόπτερο τόνο, αβοκάντο, αγγούρι, σολομό, μάνγκο,  
 σαλάτα με φύκια, κρεμμύδι εμποτισμένο με χυμό από πιπερόριζα και σουσάμι

✦ **NIGIRI SUSHI** *(2 pcs - 2 κομ.)*

Piece of raw fish on rice  
Κομμάτι από ωμό ψάρι πάνω σε ρύζι

Prawns Γαρίδες 🍤  
Salmon Σολομός 🐟  
Tuna Τόνος 🐟  
Seabass Λαβράκι 🐟

✦ **ABURI SUSHI (Torch Nigiri)** *(2 pcs - 2 κομ.)*

Piece of torched raw fish on rice  
Κομμάτι από ωμό ψάρι ελαφριά τσιγαρισμένο πάνω σε ρύζι

Salmon Σολομός 🐟  
Tuna Τόνος 🐟  
Seabass Λαβράκι 🐟

✦ **SASHIMI** *(5 pcs - 5 κομ.)*

Raw fish, accompanied by lemon slices, soya sauce and wasabi  
Ωμό ψάρι, συνοδεύεται από φέτες λεμονιού, σάλτσα σόγιας και Ιαπωνικό χρένο

Fresh Salmon Φρέσκος Σολομός 🐟  
Fresh Tuna Φρέσκος Τόνος 🐟  
Prawns Γαρίδες 🍤  
Seabass Λαβράκι 🐟

✦ **SASHIMI PLATTER** *(12 pcs - 12 κομ.)*

Salmon, Tuna, Seabass and Prawn 🐟 🍤  
Σολομός, Τόνος, Λαβράκι και Γαρίδα  
*(3 pcs each - 3 κομ. το κάθε ένα)*

