HUACA

Nikkei Resto Bar

Huaca...mole με τσιπς τορτίγιας	6€
Edamame με θαλασσινό αλάτι	5€
Σπαράγγια ψητά με πικάντικη lemon dressing, σουσάμι και tsuma	9€
Rock shrimp tempura με μαρμελάδα chilli, jalapeño mayo και δροσερή σαλάτα	13.5€
Πράσινη σαλάτα με μαριναρισμένες γαρίδες, μάνγκο, ρέβα, κίτρινο παντζάρι, goji berry, σπόρους τσία και dressing εσπεριδοειδών με μέλι	12.5€
Σαλάτα κινόα με τατάκι τόνου, καψαλισμένο καλαμπόκι, kale, αβοκάντο, τζίντζερ, μυρωδικά και dressing εσπεριδοειδών με μέλι	14€
Tiradito μαγιάτικο με αβοκάντο, καψαλισμένη κινόα, αχλάδι, πιπεριά japaleño, εσπεριδοειδή και soy sauce	13.5€
Tiradito τόνου με μανιτάρια shiitake, ponzu, λάδι τρούφας και τραγανό φαγόπυρο	15€
Tiradito σολομού με κρέμα αβοκάντο, yuzu, soya shichimi και japaleño ginger dressing	13€
Ceviche λαβράκι με ντοματίνια, κρεμμύδι, λάιμ, εσκαρόλ, αγγούρι, πιπεριά aji Amarillo και αβοκάντο	12.5€
Ceviche μαγιάτικο με ντοματίνια, κρεμμύδι, πιπεριά jalapeño, shiso, κόλιανδρο, καψαλισμένο καλαμπόκι και γάλα τίγρη	13.5€
Causas καψαλισμένο με ταρτάρ σολομού, σχοινόπρασο, αβοκάντο, μάνγκο, chilli, σησαμέλαιο και tobiko yuzu	12€
Causas quinoa με ταρτάρ τόνου, μαριναρισμένο με ponzu και yuzu, κρέμα αβοκάντο	13€
Ψητό χταπόδι με πράσινη chilli dressing, panko και πουρέ γλυκοπατάτας με shichimi	13€
Dumplings γαρίδας στον ατμό, με λάχανο, kimchi και shiitake μανιτάρια	4τεμ. / 14€
Wagyu beef tataki με truffle ponzu, τσιπς μανιταριών shiitake και φρέσκο κρεμμυδάκι	16.5€
Sando με γλασαρισμένο μοσχάρι black angus, καρότο, καλαμπόκι και τραγανό κρεμμύδι	11.5€
Φιλέτο σολομού με misokimchi σως, pak choi και φρέσκο κρεμμυδάκι	17€

ROLLS / NIGIRI

Ρολλάκι με γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο, αγγούρι, tobico, πορτοκάλι και πικάντικη σως	13€
Τηγανητό ρολλάκι σολομού με guacamole, σουσάμι και γλυκιά σως	12€
Πικάντικο ρολλάκι με ταρτάρ τόνου, αβοκάντο και φρέσκο κρεμμυδάκι	13.5€
Ρολλάκι vegetarian με σωτέ μανιτάρια, αγγούρι και αβοκάντο	8€
Nigiri σολομό με kabayaki σως, πιπερόριζα και σχοινόπρασο	2τεμ. / 8€
Nigiri μαγιάτικο με jalapeño mayo και tobico yuzu	8.5€
Nigiri wagyu beef με shiitake μανιτάρια, sansho, kabayaki και σουσάμι	2τεμ. / 9€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Namelaka yuzu με σως ανανά, crumble και παγωτό βανίλια	9€
Fondant με πράσινο τσάι matcha, σως καραμέλα yuzu και παγωτό καρύδα	10€

Αγορανομικός υπεύθυνος: Παναγιώτης Λογοθέτης

Στις αναγραφόμενες τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Ο πελάτης δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν παραλάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη / τιμολόγιο). Παρακαλούμε, προτού πραγματοποιήσετε την παραγγελία σας, ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες. Ορισμένα πιάτα περιλαμβάνουν αλλεργιογόνα προϊόντα όπως μανιτάρι, αυγό, ξηρούς καρπούς και σουσάμι.

HUACA

Nikkei Resto Bar

Huaca...mole with tortilla chips	6€
Edamame with sea salt	5€
Asparagus on the grill with spicy lemon dressing, sesame and tsuma	9€
Rock shrimps tempura, chilli marmalade, jalapeño mayo and green salad	13.5€
Green salad with marinated shrimps, mango, daikon, yellow beetroot, goji berry, chia seeds and honey citrus dressing	12.5€
Quinoa salad with tuna tataki, grilled corn, kale, avocado, ginger, herbs and honey citrus dressing	14€
Tiradito hamachi with avocado, burned quinoa, pear, jalapeño pepper, yuzu and soy sauce	13.5€
Tiradito tuna with shiitake mushrooms, ponzu, truffle oil and crispy buckwheat	15€
Tiradito salmon with avocado cream, yuzu, soya shichimi and japaleño ginger dressing	13€
Ceviche seabass with cherry tomatoes, onion, lime fillet, escarole, cucumber, aji Amarillo pepper and avocado	12.5€
Ceviche hamachi with cherry tomatoes, onion, jalapeño, shiso, coriander, burned corn and tiger milk dressing	13.5€
Causas crispy with salmon tartar, shiso, avocado, mango, chilli, sesame oil, and tobico yuzu	12€
Causas quinoa with tuna tartar marinated with ponzu and yuzu, and avocado cream	13€
Grilled octopus with green chilli dressing, panko and shichimi sweet-mashed-potato	13€
Steamed shrimps dumplings with cabbage, kimchi and shiitake mushrooms	4pcs / 14€
Wagyu beef tataki with truffle ponzu, shiitake mushroom chips and spring onion	16.5€
Sando with glazed black angus beef, carrot, corn and crunchy onion	11.5€
Salmon fillet with misokimchi sauce, pak choi and spring onions	17€

ROLLS / NIGIRI

Shrimp tempura roll with avocado, cucumber, orange tobico and spicy sauce	13€
Fried salmon roll with guacamole, sesame and sweet sauce	12€
Spicy tuna tartar roll with avocado, spring onion, chives and amarillo sauce	13.5€
Vegetarian roll with sautéed mushrooms, cucumber and avocado	8€
Nigiri salmon with kabayaki sauce, ginger and chives	2pcs / 8€
Nigiri hamachi with jalapeño mayo and tobiko yuzu	8.5€
Nigiri wagyu beef with shiitake mushrooms, sansho, kabayaki and sesame	2pcs / 9€

DESSERTS

Namelaka yuzu with pineapple sauce, crumble and vanilla ice cream	9€
Fondant with matcha green tea, caramel yuzu sauce and sorbet coconut	10€

Responsible for market regulations: Panayiotis Logothetis

The listed prices include all lawful taxes. The customer is not obliged to pay if he does not receive the legal document (receipt / invoice). Before placing your order, please inform our staff about any allergy or intolerance to a food. Some dishes include allergenic products such as mushrooms, eggs, nuts and sesame seeds.

HUACA

Nikkei Resto Bar

Wine List

Αγορανομικός υπεύθυνος: Παναγιώτης Λογοθέτης
Στις αναγραφόμενες τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Ο πελάτης δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν παραλάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη / τιμολόγιο).

Responsible for market regulations: Panayiotis Logothetis
The listed prices include all lawful taxes. The customer is not obliged to pay if he does not receive the legal document (receipt / invoice).

HUACA

Nikkei Resto Bar

Cocktails

Pisco Sour / 10€
pisco, fresh lemon, house syrup, bitters
and belgian merengue

Huaca Margarita / 10€
ocho blanco tequila, fresh lime, thyme honey,
white pepper and turmeric

El Humo / 10€
mescal, passion fruit, agave syrup, fresh lime,
cucumber and ginger beer

Negro Daiquiri / 10€
barbados rum, pickle pear, balsamic vinegar,
brown sugar and fresh lime

Pepino Verde / 10€
gin, apple liqueur, fresh lime, house syrup
and fresh cucumber

Hibi Paloma / 10€
tequila reposado, grapefruit soda enriched
with hibiscus, elderflower tonic and fresh lime

Zombie & Ice / 10€
rum blend with sweet herbs, ginger, orgeat and citrus

Grace / 10€
sweet n' sour cocktail with vodka, lychee,
red pepper, pineapple and vanilla syrup

Maisy Daisy / 10€
sweet n' sour cocktail with gin, mastiha,
passion fruit, swiss merengue and bitters

House Negroni / 10€
gin, sweet vermouth, campari, orange twist

Virginia Passion Falls / 7€
alcohol free / passion fruit, fresh lime, vanilla and tea soda

Αγορανομικός υπεύθυνος: Παναγιώτης Λογοθέτης Στις αναγραφόμενες τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Ο πελάτης δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν παραλάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη / τιμολόγιο). **Responsible for market regulations: Panayiotis Logothetis** The listed prices include all lawful taxes. The customer is not obliged to pay if he does not receive the legal document (receipt / invoice).

HUACA

Nikkei Resto Bar

Cocktails

Pisco Sour / 10€
pisco, fresh lemon, house syrup, bitters
and belgian merengue

Huaca Margarita / 10€
ocho blanco tequila, fresh lime, thyme honey,
white pepper and turmeric

El Humo / 10€
mescal, passion fruit, agave syrup, fresh lime,
cucumber and ginger beer

Negro Daiquiri / 10€
barbados rum, pickle pear, balsamic vinegar,
brown sugar and fresh lime

Pepino Verde / 10€
gin, apple liqueur, fresh lime, house syrup
and fresh cucumber

Hibi Paloma / 10€
tequila reposado, grapefruit soda enriched
with hibiscus, elderflower tonic and fresh lime

Zombie & Ice / 10€
rum blend with sweet herbs, ginger, orgeat and citrus

Grace / 10€
sweet n' sour cocktail with vodka, lychee,
red pepper, pineapple and vanilla syrup

Maisy Daisy / 10€
sweet n' sour cocktail with gin, mastiha,
passion fruit, swiss merengue and bitters

House Negroni / 10€
gin, sweet vermouth, campari, orange twist

Virginia Passion Falls / 7€
alcohol free / passion fruit, fresh lime, vanilla and tea soda

Αγορανομικός υπεύθυνος: Παναγιώτης Λογοθέτης Στις αναγραφόμενες τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Ο πελάτης δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν παραλάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη / τιμολόγιο). **Responsible for market regulations: Panayiotis Logothetis** The listed prices include all lawful taxes. The customer is not obliged to pay if he does not receive the legal document (receipt / invoice).

ΛΕΥΚΑ / WHITE

	150ml	750ml
Monograph Multi / κτήμα Γαία / μοσχοφίλερο, ροδίτης, ασύρτικο Monograph Multi / Gaia wines / moshofilero, roditis, assyrtiko	6€	27€
Οινοποιείο Λύκος / μαλαγουζιά Winery Lykos / malagouzia	6€	27€
Απλά / Oenops wines / μαλαγουζιά, ασύρτικο, ροδίτης Apla / Oenops wines / malagouzia, assyrtiko, roditis		28€
Οινοποιείο Μπουτάρη / Λευκό Γράμμα / ασύρτικο, μαλαγουζιά, sauvignon blanc Boutari winery / White Letter / assyrtiko, malagouzia, sauvignon blanc		29€
Αρμύρα / Κτήμα Σκούρας / chardonnay, μαλαγουζιά Armyra / Domaine Skoura / chardonnay, malagouzia		29€
Thema / Κτήμα Παυλίδης / ασύρτικο, sauvignon blanc Thema / Ktima Pavlidis / assyrtiko, sauvignon blanc		31€
Navitas Winery / Terre De Zeus / assyrtiko		38€
Yalumba / Eden Valley / viognier		40€
Santorini / Κτήμα Αργυρού / ασύρτικο Santorini / Estate Argyros / assyrtiko		42€
Jim Barry / Lodge Hill / riesling		47€

POZE / ROSE

	150ml	750ml
Οινοποιείο Λύκος / grenache rouge Winery Lykos / grenache rouge	6€	27€
Οινοποιείο Τζουνάρα / Agape / αγιωργίτικο, μοσχοφίλερο Tzounara winery / Agape / agiorgitiko, moshofilero		27€
Απλά / Oenops wines / ξινόμαυρο, λημνιώνας, μαυρούδι Apla / Oenops wines / xinomavro, limniona, mavroudi		30€
AIX / Maison Saint Aix / grenache, syrah, cinsault		42€
Villa Maria / Blush / sauvignon blanc		45€
Minuty / M / cinsault, grenach, syrah		46€
Chateau D' Esclans / Whispering Angel / grenache, cinsault, rolle		55€

ΚΟΚΚΙΝΑ / RED

	150ml	750ml
Οινοποιείο Τζιβάνη / 1000 Nights / αγιωργίτικο Tzivani winery / 1000 Nights / agiorgitiko	6€	26€
Κτήμα Χρυσοχόου / merlot, ξινόμαυρο Ktima Chrisohoou / merlot, xinomavro		27€
Κτήμα Χατζημιχάλη Δρύσμπεϊ / syrah Domaine Chatzimichalis / Drisbei / syrah		28€
INIMA / Κατώγι Αβέρωφ / negoska INIMA / Katogi Averoff / negoska		29€
Οινοποιείο Θυμιόπουλος / Γη & Ουρανός / ξινόμαυρο Thimiopoulos winery / Gi & Ouranos / xinomavro		30€

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ / SPARKLING WINES

Moschato D'Asti Casarito Acquesi	7€	28€
Prosecco Torresella	7€	27€
Champagne *(750ml)*		100€
Louis Roederer Brut Premier		100€
Moet & Chandon Brut Imperial		95€
Moet Chandon Imperial Rose		100€
Veuve Clicquot Brut		95€
Veuve Clicquot Rose		100€

SAKE

Takara Shochikubai Classic Junmai Sake *(180ml)*	10€
Takara Shirakabegura Kimoto Ginjo Sake *(180ml)*	10€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ / DESSERT WINES

Port Sandeman *(75ml)*	6€
Nopera Οινοποιητική Σάμου *(75ml)* Nopera Samos winery *(75ml)*	7€