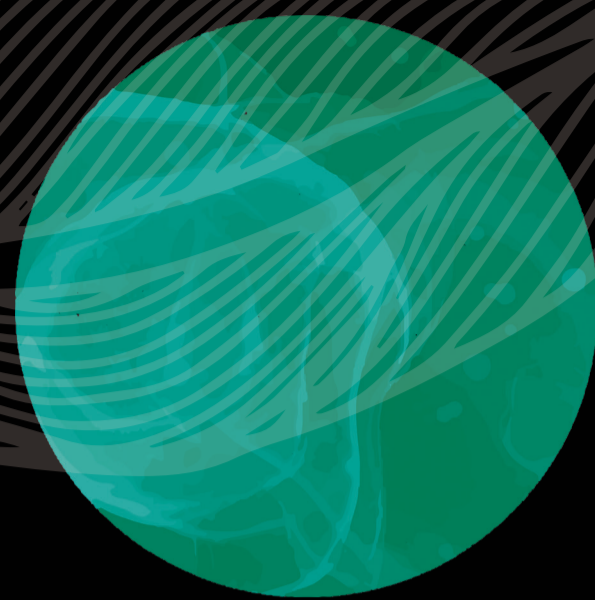


# NYX


ROOFTOP JAPANESE RESTAURANT




Prices include VAT and all legal taxes. The hotel has the right to alter prices and working days/hours of bars and restaurants without prior notice. Consumer is not obligated to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice). Responsible for the market control: Nikolaos Tsiros.


Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου και των ημερών λειτουργίας των μπαρ και εστιατορίων χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Ο Καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη - τιμολόγιο). Αγορανομικός υπεύθυνος: Νικόλαος Τσίρος.

## TO START WITH

 **Edamame with Sea Salt // 7.00€**  
Edamame ατμού με ανθό αλατιού

 **Spicy Edamame // 8.00€**  
Chili / garlic / oyster sauce  
Τσίλι / σκόρδο / oyster sauce

**Beef Tataki Soba Salad // 19.00€**  
Beef tataki / soba noodles / enoki / spring onions / toasted hazelnut / ponzu / fresh wasabi / honey citrus dressing  
Μοσχαρι tataki / noodles από φαγόπυρο / μανιτάρια enoki / φρέσκο κρεμμύδι / ponzu / καβουρδισμένο φουντούκι / φρέσκο wasabi / σάλτσα μελιού και κίτρου

 **Japanese Tuna Salad // 17.00€**  
Tuna tataki / beetroot / topinambur / wild broccoli / king oyster mushrooms / baby carrot / miso goma / tozazu gel  
Τόνος tataki / παντζάρι / αγκινάρα Ιερουσαλήμ / άγριο μπρόκολο / βασιλομανιτάρια / baby καρότο / σάλτσα με ταξίνι / ζελέ tozazu

 **Salmon Sashimi Salad // 18.00€**  
Mix baby leaves / salmon sashimi / crispy lotus root / sesame / seaweed wakame / cherry tomato / radish / namayasai dressing  
Ανάμικτα baby φύλλα / σολομός sashimi / τσιπς λοτού / σουσάμι / φύκια wakame / ντοματίνια / ραπανάκι / dressing λαχανικών


## SIGNATURE DISHES

**Beef Gyoza // 19.00€**  
Ossobuco / shiitake mushrooms / kimchi cabbage / corn / aged parmesan cream / Fresh truffle  
Ossobuc / μανιτάρια shiitake / kimchi λάχανο / καλαμπόκι / κρέμα παλαιωμένης παρμεζάνας / φρεσκια τρούφα

**Dumplings // 18.00€**  
Shrimp and seabass / sabayon lemon Kosho / wild greens / bonito flakes / shrimp oil  
Γαρίδα και λαβράκι / σάλτσα βουτύρου lemon Kosho / χόρτα εποχής / νιφάδες παλαμιδας / λάδι γαρίδας

**Langoustine // 31.00€**  
Grilled Langoustine with shiso / shrimp bisque / saffron carrot / shiitake mushrooms / steamed rice  
Ψητή караβίδα με shiso / σάλτσα γαρίδας / καρότο με σαφράν / μανιτάρια shiitake / ρύζι ατμού

**Rock Shrimp Tempura // 21.00€**  
Shrimp tempura / tobiko yuzu / jalapeño mayo  
Γαρίδα tempura / tobiko yuzu / μαγιονέζα jalapeño

 **Eggplant Miso // 15.00€**  
Honey Miso / roasted cashews / ginger / bonito flakes / herbs oil  
Miso μελιού / καψαλισμένα κάσιους / τζίντζερ / νιφάδες παλαμιδας / λάδι μυρωδικών

**Duck Croquette // 22.00€**  
Duck confit / sweet potato / kumquat marmalade / tonkatsu  
Πάπια confit / γλυκοπατάτα / μαρμελάδα κουμκουάτ / tonkatsu

## RAW

**Ceviche // 20.00€**  
Shi drum marinated in passionfruit & mango / onion / salicornia / corn / shiso / coriander / jalapeno / quinoa & crispy tapioca crackers  
Μαριναρισμένο Μυλοκόπι σε passionfruit και μάνγκο / καλαμπόκι / shiso / κόλιανδρο / jalapeno / κινόα & τραγανά κράκερ ταπιόκας

**Kiladas' Shrimp Crudo // 18.00€**  
Red shrimp marinated with kombu / chorizo Dramas / strawberry / spicy shrimp sauce / Shiso / herbs oil  
Γαρίδες κοιλιάδος μαριναρισμένες σε kombu / σαλάμι Δράμας / σάλτσα μπουγιαμπέσα / shiso

**Tuna Truffle Usuzukuri // 19.00€**  
Tuna / smoked ponzu / fresh truffle / spinach / shimeji mushrooms / crispy buckwheat  
Τόνος / καπνιστή ponzu / φρέσκια τρούφα / σπανάκι / μανιτάρια shimeji / τραγανό φαγόπυρο

**Aegean Tiradito // 18.00€**  
Hamachi / Kiladas' shrimp / smoked eel / sea urchin / cucumber marinated in sake / green chili sauce / avocado / crispy buckwheat  
Μαγιότικο / γαρίδα Κοιλιάδας / καπνιστό χέλι / ακινός / αγγούρι μαριναρισμένο σε sake / σάλτσα πράσινου τσίλι / αβοκάντο / τραγανό φαγόπυρο

**Crispy Tacos Tuna // 17.00€**  
Tuna tartar with kimchi / nori flavored handmade tacos / spring onion / guacamole / cress salad  
Ταρτάρ τόνου με kimchi / χειροποίητα τάκος με νόρι / φρέσκο κρεμμύδι / γουακαμόλε / σαλάτα μυρωδικών

**Beef Tartar // 18.00€**  
American Black Angus / 24 month age Parmesan / jalapeno mayo / truffle sauce / roast mini bao  
Ταρτάρ Black Angus / 24 μηνών παλαιωμένη παρμεζάνα / σάλτσα Japamenio / σάλτσα τρούφας τραγανά mini bao


## YAKI

**Gyuniku:** American Black Angus / spring onion / chili garlic / sesame oil  
Black Angus Αμερικής / φρέσκο κρεμμύδι / τσίλι σκόρδου / σπασαμέλαιο  
// 8.00€ (per piece)

**Yakitori:** Chicken thigh / Padron pepper / NYX secret sauce  
Κοτόπουλο μπούτι / πιπεριά Padron / μυστική σάλτσα NYX  
// 6.00€ (per piece)

**Tsukune:** lamp / Korean chili / yogurt marjoram / crispy shallot / miso eggplant sauce  
Αρνί / Κορεάτικο τσίλι / γιαούρτι αρωματισμένο με μαντζουράνα / εσαλότ / σάλτσα miso μελιτζάνας  
// 7.00€ (per piece)

**Sake kushi:** salmon / teriyaki / spring onion / sesame  
Σολομός / teriyaki / φρέσκο κρεμμύδι / σουσάμι  
// 6.00€ (per piece)

 **Asparagus kushi:** nama yasai sauce / sesame / cress salad  
Nama yasai σάλτσα / σουσάμι / σαλάτα μυρωδικών  
// 4.00€ (per piece)

## ROBATA

**Lamb Cutlets // 35.00€**  
Negi salsa with garlic / pickle cucumber / steam rice with furikake  
Αρνί καρέ / σάλτσα μυρωδικών με σκόρδου / πίκλα αγγουριού / ρύζι ατμού με furikake

**Pukka Salmon // 27.00€**  
Salmon / broccoli / sweet potato purée with kosho / sweet soy sauce  
Ψητός σολομός / μπρόκολο / πουρές γλυκοπατάτας με kosho / γλυκιά σάλτσα σόγιας

**Flap Steak Black Angus USA // 220gr 42.00€ - 440gr 85.00€**  
Flap steak Black Angus USA / fresh truffle / purée topinambur / beef sauce / king oyster mushrooms / Sansho Japanese Pepper  
Ταλιάτα flap Black Angus Αμερικής / φρέσκια τρούφα / πουρές αγκινάρας Ιερουσαλήμ / σάλτσα μόσχου / βασιλομανιτάρια / Sansho Ιαπωνικό πιπέρι


**Seabream // 33.00€**  
Seabream / bok choy / parsnip purée / shiso tempura / ginger sauce  
Τσιπούρα / bok choy / πουρές παστινάκι / shiso tempura / σως τζίντζερ

**Yaki Poussin // 26.00€**  
Grilled chicken with wafu sauce / roasted corn / Shishito peppers  
Κοτόπουλο με σάλτσα wafu / ψητό καλαμπόκι / Shishito πιπεριές

## SUSHI ROLLS

**King Crab Avocado (8 pc) // 23.00€**  
King Crab in marinated kosho sauce / shiso / pickled carrot / cucumber / avocado / tobiko yuzu  
Βασιλικό Καβούρι μαριναρισμένο με kosho / shiso / καρότο πίκλα / αγγούρι / αβοκάντο / αυγά χελιδονόψαρου με yuzu

**Ceviche roll // 19.00€**  
Hamachi / green chili / coriander / avocado / spring onion green kosho  
Μαγιότικο / πράσινο τσίλι / κόλιανδρος / αβοκάντο / φρέσκο κρεμμύδι / πράσινο τσίλι

 **Crispy Salmon Tartar (5 pc) // 19.00€**  
Salmon tartar / guacamole / spicy lemon / fresh truffle  
Ταρτάρ σολομού / γουακαμόλε / spicy lemon / φρέσκια τρούφα

**Spicy Tuna (8 pc) // 18.00€**  
Tuna / kimchi / crispy onion / shiso / tobiko red / ponzu  
Τόνος / kimchi / τραγανό κρεμμύδι / shiso / αυγά χελιδονόψαρου / ponzu

**Soft Shell Crab (5 pc) // 20.00€**  
Crab / avocado / cucumber / tobiko yuzu / kosho sauce  
Καβούρι / αβοκάντο / αγγούρι / αυγά χελιδονόψαρου με yuzu / σάλτσα kosho

**Sashimi Roll (5 pc) // 19.00€**  
Tuna / salmon / shrimp / fresh wasabi / finger lime / avocado / daikon / green chili sauce  
Τόνος / σολομός / γαρίδα / φρέσκο wasabi / finger lime / αβοκάντο / ρέβα / σάλτσα πράσινου τσίλι

**Ebi Tuna (8 pc) // 18.00€**  
Tuna / shrimp tempura / avocado / chives / jalapeno sauce / tobiko red  
Τόνος / γαρίδα tempura / αβοκάντο / σχοινόπρασο / σάλτσα jalapeno / αυγά χελιδονόψαρου

**Unagi Dragon (8 pc) // 21.00€**  
Salmon / unagi / ikura / asparagus / avocado / kosho / sansho  
Σολομός / χέλι / αυγά σολομού / σπαράγγια / αβοκάντο / kosho / sansho

 **Tuna Toro Nigiri (2 pc) // 11.00€**  
Tuna / fresh truffle / pickled shiitake / sansho pepper / nikiri glaze  
Τόνος / φρέσκια τρούφα / πίκλα μανιταριών shiitake / πιπέρι sansho / σάλτσα nikiri

**Sake Toro Nigiri (2 pc) // 10.00€**  
Miso honey / ginger / bubu arare / chives  
Miso μελιού / τζίντζερ / τραγανό ρύζι / σχοινόπρασο

**Hamachi Jalapeno Nigiri (2 pc) // 10.00€**  
Hamachi / jalapeno / lemon kosho / shiso butter / finger lime  
Μαγιότικο / jalapeno / lemon kosho / βούτυρο shiso / finger lime

**Creamy Seabass Nigiri (2 pc) // 9.00€**  
Charred seabass / chives / spicy mayo  
Καψαλισμένο λαβράκι / σχοινόπρασο / πικάντικη μαγιονέζα

Vegetarian or vegan upon request