starters

1. **EDAMAME (soy beans | φασολάκια σόγιας)** 5.00
   Spicy or Salted
   Πικάντικο ή Αλατισμένο

2. **SALMON TARTAR - Akihiro style** 9.80
   Selected pieces from salmon with arugola + dill in delicious sauce
   Επιλεγμένα κομμάτια σολομού με εξαιρετική σάλτσα, ρόκα + άνιθο

3. **EBI MIYAKI & NOODLES SNACK** 12.40
   Shrimp* with crispy noodles
   Γαρίδα* ντυμένη με crispy noodles

4. **GYOZA WITH EEL OR SHRIMP* (4 pieces)** 10.80
   Γιαπωνέζικα ντάμπλινγκ με χέλι ή γαρίδα*

5. **MAGURO BUTSU** 9.80
   Selected pieces from tuna belly and butsu sauce
   Διαλεγμένα κομμάτια από κοιλιά τόνου με butsu σως

6. **SASHIMI ROLLS** 8.40
   Baby tuna sashimi, beansprouts + cucumber
   in delicious soya sauce
   Ρολλάκια από sashimi τόνου με φύτρες φασολιών
   + αγγούρι σε εξαιρετική σόγια σως

   Baby tuna, spinach + cayenne pepper
   Ρολλάκια από sashimi τόνου, σπανάκι + πιπέρι cayenne

   Salmon, pineapple, coriander + caviar
   Ρολλάκια από sashimi σολομού, ανανά, κόλιανδρο + χαβιάρι

7. **B-TUNA NAGAO & JALAPENO** 10.60
   Seared B-TUNA sashimi with jalapeno pepper and coriander
   Καψαλισμένο sashimi τόνου με πιπεριά jalapeno και κολίανδρο

8. **MEDITERRANEAN SASHIMI** 11.80
   Sea bass sashimi with mediterranean flavour & sesame
   Sashimi από λαβράκι σε μεσογειακή σάλτσα και λευκό σουσάμι

9. **SPICY MEDITERRANEAN MAGURO** 11.80
   Seared tuna sashimi with spicy sesame in mediterranean sauce
   Καψαλισμένο sashimi τόνου σε μεσογειακή σάλτσα &
   σουσάμι με γεύση wasabi

10. **YIOKI SHIRO CEVICHE** 11.80
    Spicy sea bream ceviche in lemon sauce
    Ceviche τσιπούρας με chili σε lemon sauce

11. **MAGURO SHOGI** 11.80
    Slices of raw and seared tuna in spicy sauce
    Τετράγωνα κομμάτια καψαλισμένου sashimi τόνου σε πικάντικη sauce

12. **SESAME TAKOSU** 11.80
    Octapus* slices with sesame & sauce
    Χταπόδι* με σουσάμι & sauce

13. **MARINATED TAKO YAKITORI** 10.30
    Baby octapus marinated with wasabi flavored sesame in lemon jest
    Μαριναρισμένα μικρά χταποδάκια με ξύσμα λεμονιού
    & σουσάμι με γεύση wasabi

soups | σούπες

1. **MISO SOUP** 6.10
   Soy bean soup | Σούπα από σόγια

2. **MUSHROOM SOUP** 7.10
   Black mushroom soup | Σούπα από μαύρα μανιτάρια

3. **SEAFOOD SOUP** 8.70
   Assorted seafood in clear soup | Ψαρόσουπα

4. **SPICY SEAFOOD SOUP** 8.70
   With undon noodles | Πικάντικη ψαρόσουπα με undon noodles

5. **NORI SOUP** 7.70
   Seaweed soup | Σούπα από φύκια

salads | σαλάτες

1. **KANISU** 10.20
   Crabmeat*, cucumber slices in vinegrette sauce
   Καβούρι*, λεπτές φέτες αγγουριού σε vinegrette sauce

2. **KANI SESAME SALAD** 10.20
   Crab, avocado, carrot with sesame oil
   Καβούρι, αβοκάντο, καρότο με σουσαμέλαιο

3. **WAKAME NO IKURA** 10.80
   Wakame seaweed with salmon roe
   Φύκια Wakame με αυγοτάραχο σολομού

4. **WAKAME OROSHI** 11.80
   Wakame seaweed with hot smoked salmon, cucumber & ginger
   Φύκια Wakame με ζεστό καπνιστό σολομό, αγγούρι & ginger

5. **TAKOSU** 9.10
   Octopus* in vinegrette sauce
   Χταπόδι* σε σως vinegrette

6. **SUSHI BAR SALAD** 7.70
   Lettuce, cucumber, beansprouts
   Μαρούλι, αγγούρι, φύτρες φασολιών

7. **AVOCADO SALAD** 8.40
   Avocado with mixed vegetables
   Αβοκάντο με διάφορα λαχανικά

8. **KANI or EBI SALAD** 10.20
   Crabmeat* or shrimp* with mixed vegetables
   Καβούρι* ή γαρίδα* με διάφορα λαχανικά

9. **OSHITASHI** 7.90
   Steamed spinach in soya sauce
   Σπανάκι στον ατμό σε σόγια σως

10. **NORI SALAD** 7.90
    Seaweed salad
    Σαλάτα από φύκια

rice | ρύζι ατμού 3.00

nigiri sushi - sashimi

nigiri sushi - sashimi

1. SABA Mackerel | Σκουμπρί	7.70
2. IKA Squid* | Καλαμάρι*	7.70
3. KANI Boiled crab* | Καβούρι*	9.80
4. EBI Boiled shrimp* | Γαρίδα* βραστή	9.20
5. HIRAMI Smoked halibut* | Καπνιστή γλώσσα* Ατλαντικού	8.40
6. TAKO Octopus* | Χταπόδι*	8.40
7. SAKE Salmon | Σολομός	8.40
SALMON ROYAL Salmon with bric | Σολομός με μπρικ	8.70
8. MAGURO Tuna | Τόνος	8.70
MAGURO NO CARPACCIO Tuna, sauce, onion | Τόνος, σως, κρεμμύδι	8.70
9. TORRO (fat tuna belly) Κοιλιά τόνου	9.10
10.SHIRO Sea bream | Τσιπούρα	8.40
SHIRO IMPERIAL Sea bream, coriander and black caviar Τσιπούρα, κολίανδρος και μαύρο χαβιάρι	8.70
11.SUZUKI Sea bass | Λαβράκι	8.40
SUZUKI DELIGHT Sea bass with coriander and jalapeno Λαβράκι με κολίανδρο και jalapeno	8.70
12.UNAGI Fresh watereel | Χέλι	9.40
UNAGI AVOCADO Χέλι, avocado	9.40
13.SMOKED EEL | ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΕΛΙ	9.20
14.MADAE | ΦΑΓΚΡΙ	8.90
15.BLUE JACK | ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ	8.70
16.KATSUO | ΒΟΝΙΤΗΣ	8.70
17.SWORDFISH | ΞΙΦΙΑΣ	8.70

gunkan nigiri

18.IKURA 10.20
Salmon roe | Αυγά σολομού

19.CAVIAR 10.20
Μαύρο χαβιάρι

20.KANI + IKURA 10.20
Crab* + bric | Καβούρι* + αυγά σολομού

21.MISO SAKE 8.60
Salmon, beansprouts, miso sauce
Σολομός, φύτρες φασολιών, miso sauce

22.SABA - SABA 8.70
Mackerel, carrot, coriander, horseradish, truffle oil
Σκουμπρί, καρότο, κολίανδρος, horseradish, λάδι τρούφας

vegeterian nigiri

23.AVOCADO 6.10
Αβοκάντο

24.OSHITASHI 6.10
Spinach | Σπανάκι

25.TAMAGO 4.50
Sweet omelet | Γλυκιά ομελέτα

vegeterian

1. **AVOCADO** (inside out) 6.50
   Avocado roll | Ρολλό με αβοκάντο & μαύρο σουσάμι

2. **KAPPA** 4.10
   Cucumber roll | Ρολλό με αγγούρι

3. **UMESHISO** 6.00
   Plum paste, mint leaf, cucumber roll
   Ρολλό με πάστα δαμάσκηνου, μέντα, αγγούρι

4. **NATTO** 6.00
   Soy beans, mint leaf, cucumber roll
   Ρολλό με πάστα σόγιας, μέντα, αγγούρι

5. **VEGETABLE FUTOMAKI** 6.80
   Mixed vegetable roll | Ρολλό με λαχανικά

6. **SHITAKE** 6.50
   Black mushroom roll | Ρολλό με μαύρα μανιτάρια

maguro | τόνος

7. **TEKKA MAKI** 7.90
   Tuna roll | Ρολλό με τόνο

8. **FANTASY** 9.10
   Tuna, crabmeat*, pickled carrot, parsley roll
   Τόνος, καβούρι*, καρότο πίκλα, μαϊντανός

9. **MEDITERRANEAN** 9.10
   Tuna, sea bass, cucumber, avocado, fresh onion roll
   Τόνος, λαβράκι, αγγούρι, αβοκάντο, φρέσκο κρεμμύδι

10. **SPICY MAGURO (TEMAKI)** 8.90
    Tuna, ginger, onion, wasabi, mayo
    Τόνος, τζίντζερ, κρεμμύδι, wasabi, μαγιονέζα

11. **TOMOE** 7.90
    Tuna pasted with marinated spinach
    Πάστα τόνου με μαριναρισμένο σπανάκι

sake | σολομός

12. **SAKE** 7.90
    Salmon and fresh onion roll
    Ρολλό με σολομό και κρεμμύδι

13. **ALASKAN** 8.40
    Salmon, avocado, cucumber roll
    Ρολλό με σολομό, αβοκάντο, αγγούρι

14. **SUNRISE** 9.10
    Salmon, bonito, crab*, avocado roll
    Ρολλό με σολομό, βονίτη, καβούρι*, αβοκάντο

15. **SAKE TIME** (inside out) 9.10
    Salmon, smoked salmon, onion, beansprouts, pineapple, mayo
    Σολομός, καπνιστός σολομός, κρεμμύδι, φύτρες φασολιών, ανανάς, μαγιονέζα

16.CHILI 8.10
Salmon, Jalapeno pepper , chives, mayo
Σολομός, πιπεριά Jalapeno, chives, μαγιονέζα

17.UZUMAKI 9.10
Tuna, salmon & suzuki sashimi cover a mixed vegetarian roll
Sashimi από τόνο, σολομό & λαβράκι τυλίγει ένα ρολλό λαχανικών

18.KURUMA 9.10
Salmon skin, plum paste, mint leaf, cucumber,
wrapped in salmon fille
Δέρμα σολομού, πάστα δαμάσκηνου,
μέντα, αγγούρι, τυλιγμένο σε φιλέτο σολομού

19.FUJI YAMA MAKI 9.10
Flame broiled kuruma maki
Kuruma maki με επικάλυψη teriyaki sauce που καψαλίζεται

20.SALMON SKIN FUTOMAKI 9.10
Crispy salmon skin with vegetables & chili
Crispy δέρμα σολομού με λαχανικά & chili

21.SALMON TERIYAKI FUTOMAKI 11.80
Steamed teriyaki salmon, lettuce, ikura, chives and coriander
Σολομός teriyaki, αυγοτάραχο σολομού, chives και κόλιανδρο

ebi | γαρίδα

22.BOSTON 8.70
Shrimp*, cucmber, lettuce roll
Γαρίδα*, αγγούρι, μαρούλι

23.EAST 9.80
Shrimp*, egg, avocado, cucumber, ikura roll
Γαρίδα*, αυγό, αβοκάντο, αγγούρι, ikura

24.EBI DELIGHT (inside out) 9.80
Shrimp*, ikura, avocado, mint, mayo
Γαρίδα*, ikura, αβοκάντο, μέντα, μαγιονέζα

25a.EBI TEMPURA 9.60
Shrimp tempura*, sm. salmon, pineapple, cottage cheese
Γαρίδα τεμπούρα*, καπν. σολομός, ανανάς, τυρί λευκό

25b.SPICY EBI TEMPURA (inside out) 10.80
Shrimp tempura*, avocado, ginger, wasabi, spicy mayo & wasabi sesame
Γαρίδα* τεμπούρα, αβοκάντο, ginger, πικάντικη μαγιονέζα
& σουσάμι με γεύση wasabi

26.OMELET FUTOMAKI 9.80
Shrimp*, ikura and vegetables wrapped
with a thin piece of omelet
Γαρίδα*, ikura και λαχανικά
ρολαρισμένο με λεπτά φύλλα ομελέτας

kani | καβούρι

27.CALIFORNIA (inside out) 9.80
Crabmeat*, cucumber, avocado roll
Ρολλό με καβούρι*, αγγούρι, αβοκάντο

28.FUTOMAKI 9.80
Boiled gourd, egg, cucumber, crabmeat* roll
Ρολλό με κολοκύθα, αυγό, αγγούρι, καβούρι*

29.RAINBOW 9.80
Crabmeat*, cucumber, avocado, salmon, pineapple roll
Ρολλό με καβούρι*, αγγούρι, αβοκάντο, σολομό, ανανά

unagi | χέλι

30.DRAGON EEL 10.80
Eel, avocado and brick in Sushi Bar sauce
Χέλι, αβοκάντο και brick σε Sushi Bar σως

31.UNAGI 9.80
Fresh watereel, avocado + cucumber
Χέλι, avocado + αγγούρι

32.CLEAR WATER 9.80
Eel, beansprouts, plum paste, smoked salmon, mayo
Χέλι, φύτρες φασολιών, πάστα δαμάσκηνου, καπνιστός σολομός, μαγιονέζα

saba | σκουμπρί

33.SABA 7.90
Mackerel, cucumber roll
Ρολλό με σκουμπρί, αγγούρι

34.SABA DELIGHT 8.30
Mackerel, ama ebi,* avocado, onion
Σκουμπρί, γαρίδα*, αβοκάντο, κρεμμύδι

others

35.BLUE JACK MAKI 9.10
Blue jack, ginger, onion, wasabi, mayo all mixed with green tobico
Μείγμα με Μαγιάτικο, ginger, κρεμμύδι, wasabi, μαγιονέζα και αυγά χελιδονόψαρου

36.BONITO MAKI 8.90
Bonito roll with avocado and mayo/wasabi sauce
Ρολλό με βονίτη, αβοκάντο και sauce μαγιονέζα-wasabi

37.SHIRO MAKI 8.90
Sea bream + cucumber roll | Ρολλό τσιπούρα + αγγούρι

38.HIRAMI MAKI 8.90
Smoked halibut* + cucumber roll
Καπνιστό φιλέτο γλώσσας Ατλαντικού τυλίγει ένα ρολλό με ginger, αβοκάντο & μαρούλι

39.IKA MAKI 9.10
Squid* ,cucumber, mayo + smoked salmon
Καλαμάρι*, αγγούρι, μαγιονέζα + καπνιστός σολομός

40.IKURA MAKI 10.80
Roll with salmon roe and avocado (inside out)
Ρολλό με αυγά σολομού και αβοκάντο με το ρύζι εξωτερικά

sushi burgers

1. **ROPPONGI**
   Salmon sashimi, smoked salmon, onion, beansprout, pineapple, lollo verde, mayo, nori & black sesame on top
   Φιλέτο Σολομού, καπνιστός σολομός, κρεμμύδι, φύτρες φασολιών, ανανάς, λόλα, μαγιονέζα, φύκι nori & μαύρο σουσάμι
   Regular 8.90 Mini 4.50

2. **SHIBUYA**
   Steamed teriyaki salmon, chives, coriander, lollo verde, nori & black sesame on top
   Σολομός teriyaki, chives, κόλιανδρο, λόλα, φύκι nori & μαύρο σουσάμι
   Regular 8.90 Mini 4.50

3. **ASAKUSA**
   Tuna mash up, spring onion, ginger, caper, lollo verde, sauce, nori & black sesame on top
   Ταρτάρ Τόνου, φρέσκο κρεμμυδάκι, τζίντζερ, κάπαρη, λόλα, σως, φύκι nori & μαύρο σουσάμι
   Regular 8.90 Mini 4.50

4. **NAKANO**
   Tuna tataki, avocado, ginger, wakame, lollo verde, spicy mayo, nori & chilly flavored sesame on top
   Καψαλισμένος τόνος, αβοκάντο, τζίντζερ, φύκια wakame, λόλα, πικάντικη μαγιονέζα, φύκι nori & σουσάμι με γεύση chilly
   Regular 8.90 Mini 4.50

5. **UENO**
   Tuna & Salmon sashimi, arugula, red tobico, lollo verde, vinaigrette sauce, nori & wasabi flavored sesame on top
   Sashimi τόνου & σολομού, ρόκα, αυγά χελιδονόψαρου, λόλα, σως vinaigrette, φύκι nori & σουσάμι με γεύση wasabi
   Regular 9.10 Mini 4.70

6. **KASAI**
   Sweet omelet, arugula, avocado, cucumber, lollo verde, teriyaki sauce, nori & black sesame on top
   Γλυκιά ομελέτα, ρόκα, αβοκάντο, αγγούρι, λόλα, σως teriyaki, φύκι nori & μαύρο σουσάμι
   Regular 8.70 Mini 4.50

main courses

1. **BONITO BELLY TARTAR** 11.80
   Selected pieces from bonito belly seared with garlic and pine paste
   Επιλεγμένα και καψαλισμένα κομμάτια από κοιλιά βονίτη με σκόρδο και πάστα από κουκουνάρι

2. **MAGURO NO TATAKI** 12.40
   Selected pieces of tuna and citrus soya sauce and arugola
   Επιλεγμένα κομμάτια τόνου με ρόκα και σόγια σως κίτρου

3. **HIRAMI & AVOCADO** - watanade style 12.90
   Smoked halibut* with fresh avocado, delicious sauce and black sesame
   Φιλέτα καπνιστής γλώσσας Ατλαντικού* πάνω σε φρέσκο αβοκάντο, lemon sauce & μαύρο σουσάμι

4. **ANAGO KABAYAKI** 13.80
   Marinated sea eel on steamed rice & dried wakame
   Μαριναρισμένη σμέρνα θαλάσσης σε ρύζι ατμού με αποξυραμένο φύκι wakame

5. **SWORDFISH TATAKI** 12.40
   Swordfish sashimi with lime sauce
   Sashimi ξιφία με lime sauce πάνω σε λαχανικά

6. **SAKE TERIYAKI** 12.90
   Steamed salmon with teriyaki sauce and beansprout
   ΦΙλέτο σολομού στον ατμό με σως teriyaki και φύτρες φασολιών

7. **SAKE NO PONZU - MUSHI** 12.90
   Steamed salmon with citrus sauce
   Φιλέτο σολομού στον ατμό με lime σόγια + σάκε

8. **KYOTO SAKE** 11.90
   Salmon filets with spinach pure and ginger sauce
   Φιλέτα σολομού με πάστα σπανάκι και ginger σως

9. **BEEF NEGIMAKI** 8.90
   Selected pieces from beef with Negimaki sauce
   Διαλεγμένα κομμάτια από μοσχάρι με Negimaki σως

noodles

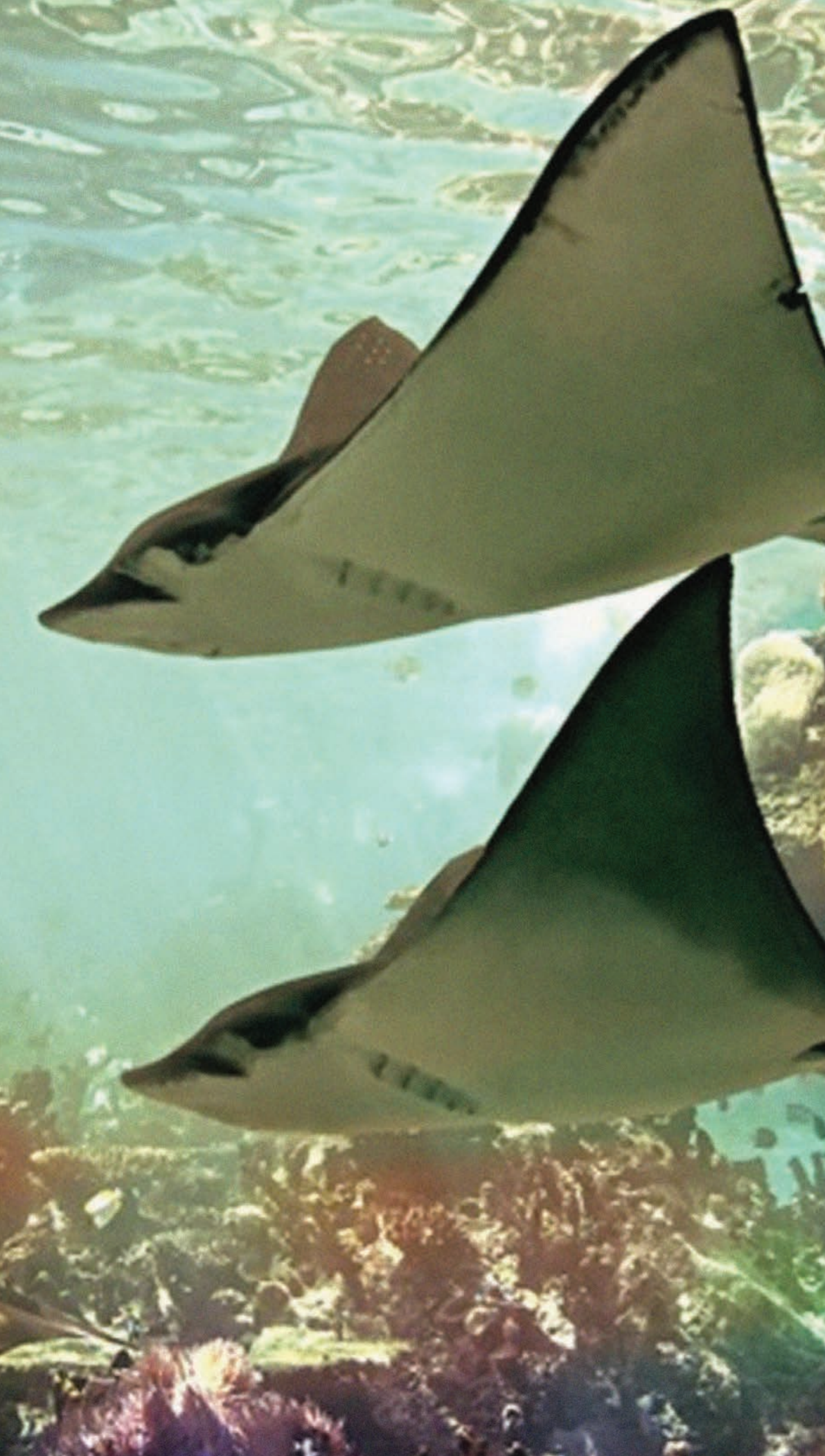
10. **GREEN TEA** 9.10
    With shrimp*/fish
    Με γαρίδα*/ψάρι

11. **GREEN TEA PESTO** 8.40
    With edamame and miso
    Με edamame και miso

12. **UNDON** 9.10
    With ginger, mint and lemon sauce
    Με τζίντζερ, μέντα και σως λεμονιού

13. **CURRY SOBA** 9.10
    With shrimp*/fish
    Με γαρίδα*/ψάρι

14. **SMOKED UNAGI** 10.80
    Noodles with smoked eel and salmon roe
    Noodles με καπνιστό χέλι και αυγά σολομού



desserts | γλυκά

1. ICE CREAMS | ΣΟΡΜΠΕ — 4.90
   Inquire about the sorbet of the day
   Ρωτήστε μας για τις γεύσεις σορμπέ της ημέρας
2. CHEESECAKE — 8.60
   With coconut milk and fresh mango juice
   Με γάλα καρύδας και φρέσκο χυμό μάνγκο
3. CHOCO CHILI CAKE — 8.60
   Πικάντικη τάρτα με σοκολάτα & Chili

drinks | ποτά

1. TEA | ΤΣΑΪ — 4.00
2. ESPRESSO — 3.00
3. SAKE | ΣΑΚΕ 180ml — 7.40
4. SOFT DRINKS | H_2O | ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ 250ml — 2.50
5. SAPPORO BEER 330ml — 5.00
6. HEINEKEN BEER 330ml — 4.00
7. KIRIN (DRY) BEER 330ml — 5.00
8. ASAHI BEER 330ml — 6.00

wines | κρασιά 750ml

1. ΦΙΛΟΝΟΗ | FILONOI — 25.00
   Αλεξανδρινό Μοσχάτο, άρωμα: αγριολούλουδα,
   μαλακό κρασί χωρίς εξάρσεις (αρωματικό)
2. ΑΣΠΡΟΛΙΘΙ | ASPROLITHI — 30.00
   Ροδίτης, ικανοποιητικό σώμα, άρωμα: φρούτων, οξύτητα: ισορροπημένο
3. ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ | THALASSITIS — 30.00
   Ασύρτικο, πλούσιο σώμα, άρωμα: εσπεριδοειδή (πορτοκάλι-λεμόνι)
4. ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ | GEROVASILIOU — 30.00
   Ασύρτικο, πλούσιο σώμα, άρωμα: φρούτων
5. ΦΟΛΟΗ | FOLOI (KTIMA MERKOURI) — 30.00
   Με κρυστάλλινο κιτρινοπράσινο χρώμα και έντονα αρώματα ανθών εσπεριδοειδών,
   πράσινου μήλου και λευκόσαρκου ροδάκινου
6. VINA ESMERALDA (TORRES) — 30.00
   Αρωματικό & ελαφρύ λευκό κρασί
7. VIOGNIER ECLECTIQUE (SKOURAS) — 39.00
   Πλούσιο κρασί γεμάτο αρώματα ροδάκινου και λεμονιού με μακριά επίγευση

* κρασί σε ποτήρι | glass of wine — 4.00

CHOPSTICKS | SOYA | GINGER | WASABI per person — 1.90

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εαν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο)

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice)

Prices include all the legal taxes | Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις

The desserts and ice creams are being produced from fresh fruits without preservatives
Τα παγωτά και τα γλυκά παρασκεύαζονται από φρέσκα φρούτα χωρίς συντηρητικά

* frozen | κατεψυγμένο

Έντυπα δελτία υπάρχουν σε ειδική θέση για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
Αγορανομικός υπεύθυνος: Ε. Τσιόδουλος, Ν. Γαυγιωτάκης

Από 16/12 έως 15/1, Δώρο Χριστουγέννων 8%, + Από Μ. Τρίτη έως και 9 μέρες μετά το Πάσχα 8%,
ΦΕΚ 742 Τ.Β. 9/2/1981