

SALADS

Paraya Tofu

13.00€

Φαγόπυρο, παπάγια, tofu, φασολάκια σόγιας, σουσάμι, σπόροι chia, παπαρουνόσπορος, πίκλες κρεμμυδιού, σάλτσα παπάγιας

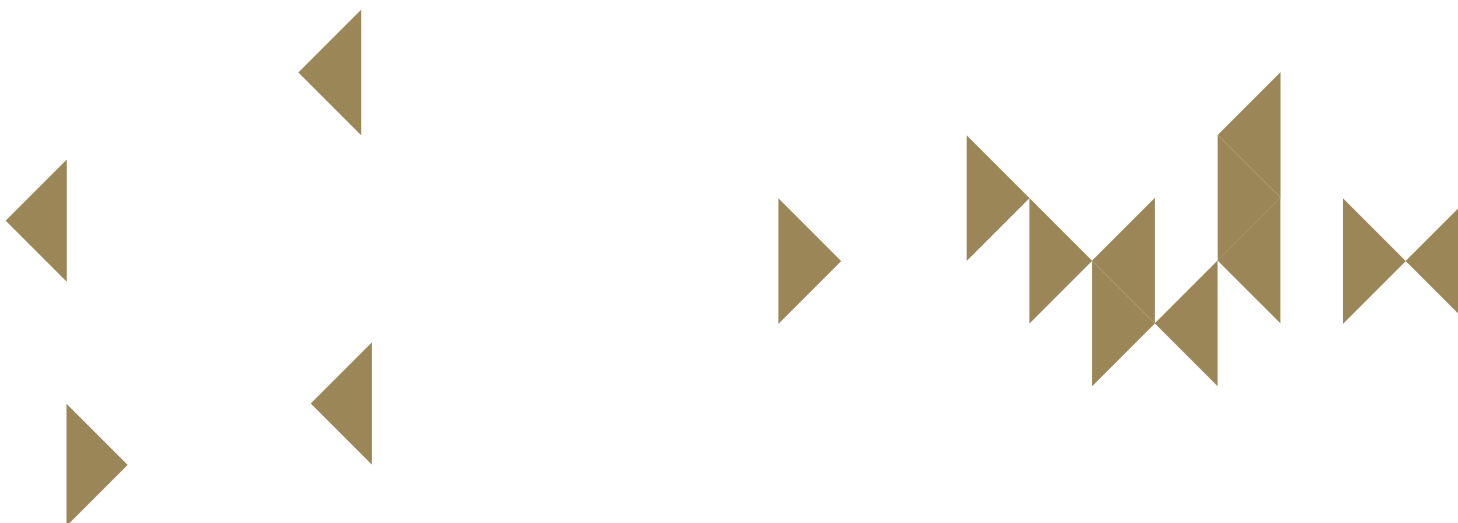
Buckwheat, paraya, tofu, edamame, sesame, chia seeds, poppy seeds, red onion pickles, paraya sauce

Sake Gravadlax

14.00€

Σολομός μαριναρισμένος με άνηθο και shiso, αρωματική miso, baby gem, αβοκάντο, κίτρινο παντζάρι, κρεμμύδι, κάσιους

Salmon marinated with dill and shiso, miso sauce, baby gem, avocado, yellow beetroot, red onion, cashews



TO SHARE

Edamame Steamed

Φασολάκια σόγιας στον ατμό

5.00€

Edamame Spicy

Φασολάκια σόγιας τηγανητά με lime και shichimi togarashi

Fried edamame with lime and shichimi togarashi

6.00€

Miso Soup

Σούπα από χειροποίητη miso, ιαπωνικά μανιτάρια, όστρακα ημέρας, και φρέσκο κρεμμυδάκι

Soup with handmade miso, japanese mushrooms, shells of the day and spring onion

11.00€

Gyu Tataki

Tataki από μοσχάρι black angus με κρεμμυδάκι φρέσκο, chips σκόρδου, φρέσκια τρούφα και σάλτσα από μαύρο ξύδι με ginger

Black angus beef tataki with scallions, garlic chips, fresh truffle and amazu ponzu sauce with ginger

14.00€

White Fish “Usuzukuri” Carpaccio

Καπνιστό λευκόσαρκο ψάρι ημέρας με σάλτσα πράσινης πιπεριάς

Smoked white fish of the day with green pepper sauce

13.50€

Ebi Dumplings 4 pcs

Χειροποίητα πιτάκια γεμιστά με γαρίδες, ζωμό παλαμίδας αρωματισμένο με εσπεριδοειδή και φρέσκια τρούφα

Handmade dumplings with shrimps, katsuobushi citrus dashi and fresh truffle

14.00€

TO SHARE

Hotate Gai 1 pc

7.00€

Χτένι σοταρισμένο με φρέσκο βούτυρο και ιαπωνική beurre blanc
Scallop with butter and Japanese beurre blanc sauce

Gyu Katsu Sando

14.00€

Χειροποίητο ψωμάκι βουτύρου με μοσχάρι black angus παναρισμένο με panko, μαρμελάδα κρεμμυδιού και μαγιονέζα αρωματισμένη με σκόρδο
Handmade butter bread with black angus beef burger with panko breadcrumbs, persimmon chutney and garlic mayo

Tonbara Niku

14.00€

Χοιρινή πανσέτα σιγοψημένη για 24 ώρες, σάλτσα από χειροποίητη miso, ψητά κάσιους και πράσινο μήλο oroshi
Pork pancetta cooked for 24 hours, handmade miso sauce, baked cashews and green apple oroshi

FROM OUR ROBATA GRILL

Tori Hatsu 1 pc 4.00€

Καρδιά από κοτόπουλο με χειροποίητη σάλτσα teriyaki και μοσχολέμονο
Japanese chicken meatballs with handmade teriyaki sauce and lime

Gyutan 1 pc 3.50€

Σουβλάκι από μοσχαρίσια γλώσσα με σάλτσα πράσινων μυρωδικών
Beef tongue skewer with green herbs sauce

Momo 1 pc 4.00€

Σουβλάκι από μπούτι κοτόπουλου με σάλτσα miso
Chicken thigh with miso sauce

Iberico Pluma 1 pc 5.00€

Σουβλάκι από ιβηρικό χοιρινό σβέρκο με πικάντικη μαρμελάδα πιπεριάς
Iberian pork pluma with spicy pepper chutney

Tai 1 pc 5.50€

Φαγκρί με ιαπωνική μαρινάδα
Sea bream with Japanese marinade

Ebi 1 pc 6.00€

Γαρίδα σουβλάκι με pico de gallo
Shrimp skewer with pico de gallo

*Ρωτήστε τον Chef για πιάτα ημέρας - Ask Chef for dish of the day

SIGNATURE ROLLS

Shiromi Oshizushi 8 pcs 14.00€

Παραδοσιακό sushi με ψιλοκομμένο λευκόσαρκο ψάρι, πάστα καυτερής πιπεριάς αρωματισμένη με yuzu και ginger

Traditional sushi with white fish, yuzu kosho and ginger

Kani Hotate 8 pcs 16.00€

Καβούρι με μαλακό κέλυφος, αβοκάντο, χτένια ψιλοκομμένα με σάλτσα τρούφας και σουσάμι

Soft shell crab, avocado, scallops tartare with truffle sauce and sesame

Suzuki Roll 8 pcs 15.00€

Λαβράκι, σουσάμι, σχοινόπρασο, αγγούρι, κρεμμύδι μαριναρισμένο με lime και chili, κόλιανδρο, γλυκοπατάτα και σάλτσα aji amarillo

Seabass, sesame, chives, cucumber, marinated onion with lime and chili, coriander, sweet potato and aji amarillo sauce

Tuna Roll 8 pcs 16.00€

Τόνος, κρεμμυδάκι φρέσκο, μάνγκο, μαγιονέζα wasabi, αυγά σολομού, πουρές αβοκάντο και τηγανητή κινόα

Tuna, spring onion, mango, wasabi mayo, ikura, avocado puree and fried quinoa

EGK 8 pcs 16.00€

Γαρίδα τηγανητή, ψιλοκομμένο μοσχάρι, αβοκάντο, chili, kizami wasabi, αυγά σολομού και σάλτσα teriyaki

Fried shrimps with beef tartare, avocado, chili, kizami wasabi, ikura and teriyaki sauce

Spicy Tuna 4 pcs 13.00€

Τηγανητό ρολό πικάντικου τόνου

Fried hosomaki with spicy tuna

Unagi Foie Gras Futomaki 5 pcs 16.00€

Καψαλισμένο χέλι με αγγούρι, αβοκάντο, σπαράγγι, ιαπωνική ομελέτα, συκώτι πάπιας, τρούφα και νεροκόλοκυθο

Eel with cucumber, avocado, asparagus, tamago, foie gras, truffle and kampyo



FROM MOTHER JAPAN

Suzuki 6 pcs 7.00€

Λαβράκι, wasabi, φύλλο shiso, αλάτι, yuzu
Seabass, wasabi, shiso leaf, salt, yuzu

Sake 6 pcs 6.00€

Σολομός, wasabi, σχοινόπρασο, yuzu kosho
Salmon, wasabi, chives, yuzu kosho

Tekka 6 pcs 7.00€

Τόνος, kizami wasabi, κρεμμυδάκι φρέσκο
Tuna, kizami wasabi, spring onion

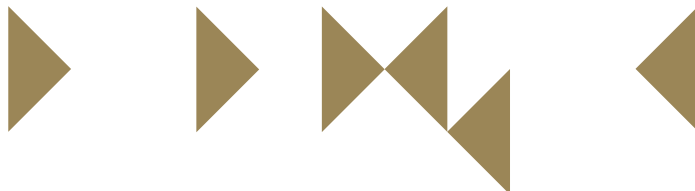
Unagi Cucumber 6 pcs 8.00€

Χέλι, αγγούρι, σουσάμι
Unagi, cucumber, sesame

Avocado - Kappa 6 pcs 5.00€

Αβοκάντο, αγγούρι, σουσάμι, wasabi
Avocado, cucumber, sesame, wasabi

Nigiri 1 pc - Sashimi 3 pcs



*Ρωτήστε τον Chef για πιάτα ημέρας - Ask Chef for dish of the day

DESSERTS

Mochi

8.00€

Χειροποίητα mochi με τρεις γεύσεις

Three kinds of handmade mochi

Cannoli

9.00€

Χειροποίητο cannoli με γέμιση από tofu και ρικότα, κακάο και τσάι matcha

Handmade cannoli with tofu, ricotta, cocoa nibs and matcha tea

Coconut and Mango Creme

9.00€

Κρέμα από καρύδα και μάνγκο με καραμέλα miso

Coconut and mango creme with miso butterscotch

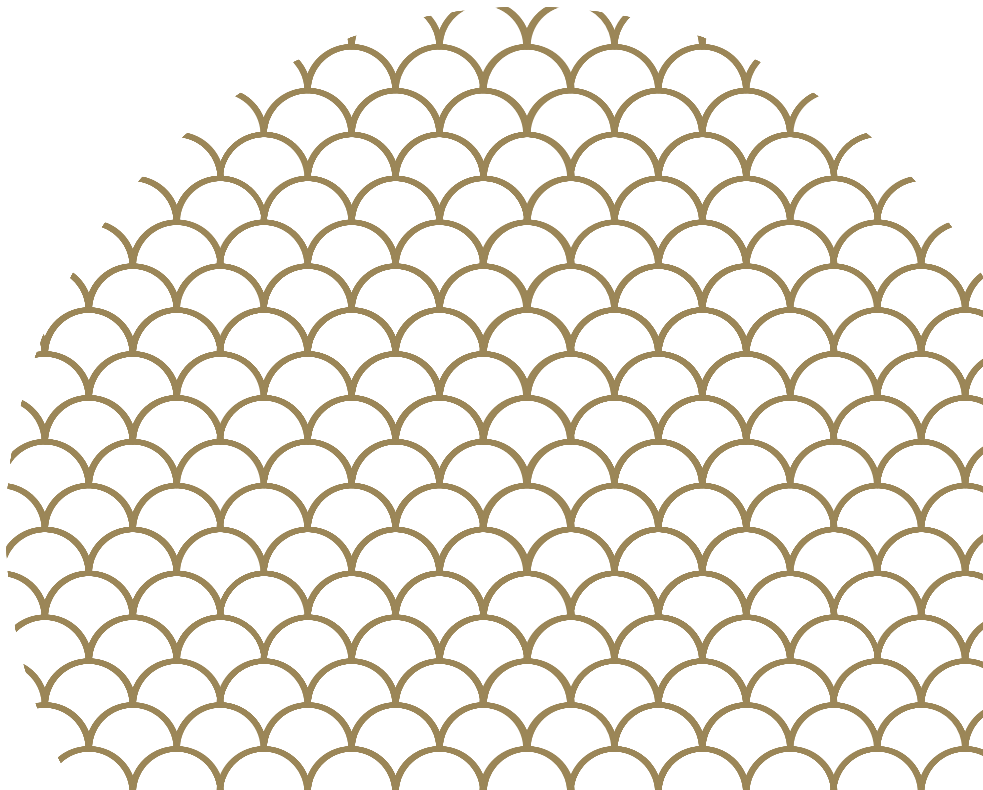
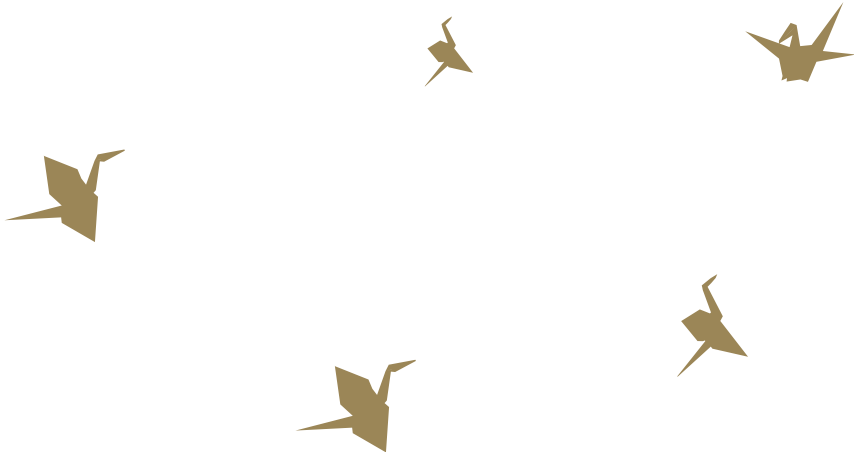
BEERS

Sapporo 330ml	5.50€
Asahi Super Dry 330ml	5.50€
Kirin 330ml	5.00€

REFRESHMENTS

Mineral Water	3.00€
San Benedetto Sparkling 650ml	4.50€
Ξυνό Νερό Φλώρινας 750ml	5.50€
Ξυνό Νερό Φλώρινας 250ml	3.00€
Soft drinks	3.00€
Three Cents	3.50€







Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY
IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

GR

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

GB

The shop is obliged to have printed documents, in a special case beside the exit for setting out of any existing complaint

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Φ.Π.Α & Δημοτικός Φόρος
All prices include VAT & Municipal Tax

Αγορανομικός υπεύθυνος: Πουλαράς Αντώνης