

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

1. Σπρινγκ Ρολλς	Ψυλοκομμένα λαχανικά τυλιγμένα σε τραγανή ζύμη, συνοδεύονται από γλυκόζηνη σαλάτα.	4,40
2. Γουόν Τον	Τραγανά φιγκάκια από φύλλα Γουόν Τον με κρεμώδες τυρί, γαρίδες και καβούρι. Συνοδεύονται από σως δαμάσκηνου.	4,90
3. Τραγανές γαρίδες	Ελαφρώς τηγανητές τυλιχτές γαρίδες. Συνοδεύονται από σως δαμάσκηνου.	7,80
4. Κάρυ Σαμόσας	Γεμιστά πικάντικα τριγωνάκια με χοιρινό κιμά, πατάτες και αρακά. Συνοδεύονται από σως δαμάσκηνου.	4,70
5. Φτερούγες Κοτόπουλου	Μαριναρισμένες τηγανητές φτερούγες. Σερβίρονται με γλυκιά σως τσίλι και μέλι.	5,70
6. Χοιρινά Παιδάκια	Τραγανά παιδάκια που συνοδεύονται από σως μπάριμπεκιου.	5,60
7. Τσπς Γαρίδας	Συνοδεύονται από γλυκόζηνη σως.	2,70
9. Ινδικές Πατάτες	Πικάντικες πατάτες σπιταρισμένες στο γουόκ. Συνοδεύονται από δροσιστική σως γιαουρτιού.	5,80
11. Ιαπωνικές Μπουκίτσες	Τραγανές μπουκίτσες κοτόπουλου μαριναρισμένες με γιαπωνέζικα αρωματικά μπαχαρικά και πασπαλισμένες με σουσάμι. Σερβίρονται με σως λεμονιού.	5,80
12. Γκιόζα	Γιαπωνέζικα ντάμπλινγκς γεμιστά με χοιρινό κιμά, λάχανο, καρότα, τζίντζερ. Συνοδεύονται από γιαπωνέζικη σως.	5,40

ΣΑΛΑΤΕΣ

15. Εξωτική Σαλάτα Ιάβας	Μήλο, σταφίδες και κουκουνάρι μέσα σε πράσινη σαλάτα με στρογγυλό μαρούλι. Συνοδεύεται με εξωτικό ντρέσινγκ.	5,50
16. Σαλάτα Ταϊλάνδης	Σαλάτα με τρυφερά μοσχαρίσια φιλετάκια, τοματίνια, ροδέλες κρεμμυδιού, αγγούρι και κόλιανδρο.	6,40
17. Σαλάτα Μάνγκο	Φρέσκο μάνγκο, καρότα, λάχανο και κρεμμύδια.	5,70
19. Ζεστή Σαλάτα στο Γουόκ	Κινέζικο και άσπρο λάχανο, πράσινες και κόκκινες πιπεριές, μπρόκολο, κρεμμύδι, καρότο και φρέσκα κρεμμυδάκια, όλα σπιταρισμένα στο γουόκ. Συνοδεύονται από σως σσάου.	5,60
20. Σαλάτα Γουασάμπι	Στρογγυλό μαρούλι, τοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδια και γουασάμπι σως μαγονέζας.	5,50
21. Βιετναμέζικη Σαλάτα Γκόι Μπαπ Κάι	Δροσερή σαλάτα με κοτόπουλο, κινέζικο λάχανο, καρότα, κόκκινες πιπεριές, φρέσκα μέντα και κόλιανδρο σε ντρέσινγκ χυμού λάιμ. Γαρνίρεται με ψημένα φιστίκια.	6,10
22. Ινδική Σαλάτα	Στρογγυλό μαρούλι, τοματίνια και αγγούρι με φιλετάκια κοτόπουλου. Σερβίρεται με σως γιαουρτιού και ψυλοκομμένο κόλιανδρο.	6,20
25. Ιαπωνική Σαλάτα	Φρέσκο αβοκάντο. Συνοδεύεται με γιαπωνέζικη σως «μίσο».	5,70

ΣΟΥΠΕΣ

33. Τομ Γιαμ Γκουνγκ	Καυτερή σούπα Ταϊλάνδης με ασιατικά μανιτάρια, μπίμιπι κορν, φύλλα λάιμ, κόλιανδρο, λεμονόχορτο, γκαλανγκάλ και γαρίδες.	6,20
34. Λάκσα	Πικάντικη σούπα με νουντλς βερμισέλι, φρέσκα κρεμμυδάκια, κινέζικο λάχανο, φύτρες φασολιών και κάρυ. Με κοτόπουλο 5,10 Με λαχανικά 4,60	
35. Τομ Κα Γκάλι	Ταϊλανδέζικη σούπα με γάλα καρύδας, μανιτάρια, κοτόπουλο, φύλλα λάιμ και γκαλανγκάλ. Γαρνίρεται με φρέσκο κόλιανδρο.	5,20
36. Με Γλυκό Καλαμπόκι	Γλυκιά σούπα με *καλαμπόκι και αυγό. Γαρνίρεται με σησαμέλαιο. Με κοτόπουλο 4,90 Με *καβουράκια 5,90	
37. Λέμακ Λάκσα	Ελαφρώς πικάντικη σούπα Μαλαισίας από γάλα καρύδας με νουντλς βερμισέλι, κοτόπουλο, λωρίδες αγγουριού, κόκκινες πιπεριές και ανανά. Γαρνίρεται με φρέσκο κόλιανδρο.	6,60
39. Ουντόν	Γιαπωνέζικη σούπα με Ουντόν νουντλς και καρότα. Σερβίρεται με φύκια, φρέσκο κρεμμυδάκι και καβουρατισμένο σουσάμι. Με *Γαρίδες 6,80	6,20 6,80

ΝΟΥΝΤΛΣ ΣΤΟ ΓΟΥΟΚ

46. Νουντλς Ταϊλανδής Pad Thai	Πλατιά νουντλς ρυζιού με κινέζικο λάχανο, καρότο, κολοκυθάκι, φρέσκα κρεμμυδάκια, φυστικόμυγα, αυγό, χιμλό λάιμ και σως ταμαρίν. Σερβίρεται με φρέσκο κόλιανδρο. Με:	Κατόπουλο 7,70 *Γαρίδες 8,90 Λαχανικά 6,90
47. Σπτάσαλ Νουντλς Ταϊλανδής	Ελαφρώς πικάντικα πλατιά νουντλς ρυζιού με γάλα καρύδας, κινέζικο και ασπρό λάχανο, κόκκινες και πράσινες πιπεριές, κρεμμύδι, φρέσκα κρεμμυδάκια και καρότο. Με:	Κατόπουλο 7,70 Χοιρινό 7,60 Μοσχάρι 8,00 *Γαρίδες 8,90 Λαχανικά 6,90
48. Γλυκοξίνη Νουντλς	Νουντλς αυγού με φύτρες φασολιών, μπέιμπι κόρν, λάχανο και γλυκοξίνη σάλτσα, μαγειρεμένα στο γουόκ. Με:	Κατόπουλο 7,60 Χοιρινό 7,50 Μοσχάρι 7,90 *Γαρίδες 8,80 Λαχανικά 6,80
49. Νουντλς με Γλυκοξίνη Σάλτσα και Πορτοκάλι	Πλατιά νουντλς ρυζιού μαγειρεμένα σε γλυκοξίνη σάλτσα με καρότο, κρεμμύδια, σκόρδο και φέτες πορτοκαλιού. Με:	Κατόπουλο 7,70 Χοιρινό 7,60 Μοσχάρι 8,00
51. Νουντλς Σηκαπούρης	Διάφανα νουντλς στο γουόκ με κάρυ, αυγό, κατόπουλο, *Γαρίδες, φύτρες φασολιών, λάχανο, κρεμμύδια και φρέσκα κρεμμυδάκια.	8,60
52. Τσού Μέν	Πλατιά νουντλς αυγού στο γουόκ με μαντάρια, καρότο, λάχανο και φύτρες φασολιών.	Κατόπουλο 7,60 Χοιρινό 7,50 Λαχανικά 6,80
53. Νουντλς με Γλυκιά Σάλτσα Τσίλι και Κάσιους	Νουντλς αυγού με φιστίκια κάσιους στο γουόκ με κρεμμύδια, φρέσκα κρεμμυδάκια, λάχανο, πράσινες και κόκκινες πιπεριές, σε γλυκιά σάλτσα τσίλι, (σπαλί, μέτρια, καυτερή). Με:	Κατόπουλο 7,60 Χοιρινό 7,50 Μοσχάρι 7,90 *Γαρίδες 8,80 Λαχανικά 6,80
54. Κάρυ Νουντλς	Διάφανα νουντλς (green bean vermicelli) στο γουόκ με μαντάρια, μπαμπού, κρεμμύδια και μπέιμπι κόρν σε γάλα καρύδας με κάρυ. Με:	Κατόπουλο 7,60 Χοιρινό 7,50 Μοσχάρι 7,90 *Γαρίδες 8,80 Λαχανικά 6,80
56. Νουντλς Κίνας	Κατσαρά ασιατικά νουντλς (Μεντάκι) στο γουόκ με φρέσκα κρεμμυδάκια, λάχανο, κρεμμύδια, πράσινες και κόκκινες πιπεριές. Με:	Κατόπουλο 7,60 Χοιρινό 7,50 Μοσχάρι 7,90 *Γαρίδες 8,80 Λαχανικά 6,80
58. Μούσου	Διάφανα νουντλς (green bean vermicelli) στο γουόκ με μαντάρια και αυγό, λάχανο, κρεμμύδια, φύτρες φασολιών και φρέσκα κρεμμυδάκια. Με:	Κατόπουλο 7,80 Χοιρινό 7,70
59. Red Curry Coconut Νουντλς	Διάφανα νουντλς (green bean vermicelli) στο γουόκ με κατόπουλο, πολύχρωμες πιπεριές, φρέσκα κρεμμυδάκια, φυστικόμυγα, red curry, κρέμα coconut. Σερβίρεται με φρέσκο κόλιανδρο και λάιμ.	7,70

PΥΖΙ

66. Τηγανητό Ρύζι με Αυγό		4,40
67. Ρύζι Ατμού		2,70
68. Ρύζι Ινδονησίας	Πικάντικο ρύζι με αυγό, καρότο, *αρακά και φρέσκα κρεμμυδάκια. Σερβίρεται με σως σατάι. Με:	Κατόπουλο 6,50 Χοιρινό 6,40 Μοσχάρι 6,90 *Γαρίδες 8,90 Λαχανικά 6,00
69. Ρύζι Ταϊλανδέζικο	Τηγανητό ρύζι γασεμί με αυγό, φρέσκα κρεμμυδάκια και ταϊλανδέζικη σάλτσα. Με:	Κατόπουλο 6,20 Χοιρινό 6,10 Μοσχάρι 6,70 *Γαρίδες 8,80 Λαχανικά 5,90
70. Καντονέζικο Ρύζι	Τηγανητό ρύζι με αυγό, καρότο, φρέσκα κρεμμυδάκια, καλαμπόκι και *αρακά. Με:	Κατόπουλο 6,20 Χοιρινό 6,10 Μοσχάρι 6,70 *Γαρίδες 8,80 Λαχανικά 5,90
71. Τηγανητό Ρύζι με Κάρυ	Τηγανητό ρύζι με αυγό, φρέσκα κρεμμυδάκια και κάρυ. Με:	Κατόπουλο 6,20 Χοιρινό 6,10 Μοσχάρι 6,70 *Γαρίδες 8,80 Λαχανικά 5,90
73. Γαπωνέζικο Ρύζι	Τηγανητό ρύζι γασεμί με αυγό και φρέσκα κρεμμυδάκια. Με:	Κατόπουλο 6,20 Χοιρινό 6,10 Μοσχάρι 6,70 *Γαρίδες 8,80 Λαχανικά 5,90

ΣΠΕΣΙΑΛ ΠΙΑΤΑ

75. Ταϊλανδέζικο Κατόπουλο Red Curry	Κατόπουλο με σάλτσα από κόκκινο κάρυ, γάλα καρύδας και κρεμμύδι. Σερβίρεται με ντοματίνια και καραμελωμένα κρεμμύδια. Συνοδεύεται από ρύζι ατμού.	9,50	
77. Ινδικό Κατόπουλο Κοττα	Κατόπουλο με σάλτσα από κάρυ, τσίλι, τζίντζερ και γάλα καρύδας. Συνοδεύεται από ρύζι ατμού.	8,60	
78. Σαλιμός Ιαπωνίας	Φρέσκος σαλιμός με σως Τερίακι, σουσάμι και μαριναρισμένα λαχανικά. Συνοδεύεται από ρύζι ατμού.	13,50	
80. Πάπια Πεκίνου	Τραχανό φιλέτο *πάπιας στρβιρισμένο με φρέσκο κρεμμυδάκι, λιωρίδες καρότου και αγγουριού. Συνοδεύεται από πιάκια στον ατμό, σάλτσα Πεκίνου και σάλτσα δαμάσκηνο.	12,60	
81. Ταϊλανδέζικο Σατύ Κατόπουλο	Μαριναρισμένα καλαμάκια κατόπουλου. Συνοδεύονται από σως φιστικίου. Σερβίρονται με ρύζι ατμού.	8,90	
84. Γλυκόζηνο Κατόπουλο	Ανανάς, πράσινες και κόκκινες πιπεριές, κρεμμύδια σε γλυκόζηνη σάλτσα. Σερβίρονται με ρύζι ατμού. Με:		
	Κατόπουλο 8,60	Χοιρινό 8,70	*Γαρίδες 10,80
85. Μοσχάρι Με Χρωματιστές Πιπεριές	Πράσινες και κόκκινες πιπεριές, κρεμμύδια και φρέσκο κρεμμυδάκι, μαγειρεμένα στο γουόκ με τριφερό μοσχάρι. Σερβίρονται με ρύζι ατμού.	9,40	
86. Κατόπουλο Τεϊγάκι	Ψλοκομμένα καρότα, κρεμμύδια και φρέσκα κρεμμυδάκια στο γουόκ με κατόπουλο σε σάλτσα Τερίακι. Συνοδεύεται από ρύζι ατμού.	8,60	
91. Ταϊλανδέζικο Κατόπουλο με Κάσιους	Τριφερά κομμάτια κατόπουλου με κίτρινες και κόκκινες πιπεριές, φρέσκα κρεμμυδάκια, κάσιους σε γλυκιά σάλτσα τσίλι. Σερβίρονται με ρύζι ατμού.	9,50	
92. Ταϊλανδέζικο Μοσχάρι Massaman Curry	Μοσχάρι με σάλτσα από μασσαμάν κάρυ, γάλα καρύδας, φρέσκα κρεμμυδάκια, ζαχαρομπίζελα και ντοματίνια. Συνοδεύεται από ρύζι ατμού.	11,50	

ΓΛΥΚΑ

93. Ρολά Λευκής Σοκολάτας με Φράουλα	5,30
94. Ρολά Σοκολάτας	5,30

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coca Cola 330 ml	1,50	Coca Cola Light/Zero 330 ml	1,50	Sprite 330 ml	1,50
Ένα Πορτοκαλάδα 330 ml	1,50	Ένα Λεμονάδα 330 ml	1,50	Νερό Εμφιαλω 0,5 lt	0,60
Σόδα 330 ml	1,40	Ανθρακούχο Νερό 330 ml	1,90	Νερό Εμφιαλωμένο 1lt	1,80

ΜΠΥΡΕΣ / ΚΡΑΣΙΑ

Tsing Tsao 330 ml	2,90	Λευκό Ασύρτικο "Μικρό Θαύμα" Φιάλη 187 ml	3,50
Asahi 330 ml	3,30	Κόκκινο Αιγυργίτικο "Μικρό Θαύμα" Φιάλη 187 ml	3,50
Bingha 330 ml	3,30	Sake 180 ml	7,50
Corona 330 ml	3,40		

ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΣΑΛΤΣΕΣ	Μπιάρμπεκίου	0,80	Δαμάσκηνο	0,80	Πεκίνου	1,20
	Γλυκόζηνη	0,80	Φιστίκι	1,20	Σόγια	0,80
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΥΛΙΚΑ	Κατόπουλο	1,90	Μοσχάρι	2,10	Γαρίδες*	3,90
	Λαχανικά	1,70	Χοιρινό	1,80	Πιάκια Πεκίνου	2,70

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

87. Κίκο Νουντλς με Κατόπουλο

5,90

89. Κίκο Νουντλς με Κατόπουλο

5,90

SUSHI

100. SUSHI ROLLS

MAKI

8 τεμάχια:

• SALMON

Ξυδάτο ρύζι με φρέσκο σολωμό, αβοκάντο τυλιγμένο σε φύκι

6,20

• SPICY TUNA

Ξυδάτο ρύζι με φρέσκο κρεμμύδι, φρέσκο τόνο και spicy σως

6,50

• PHILADELPHIA

Ξυδάτο ρύζι με φρέσκο σολωμό, τυρί philadelphia και αγγούρι

6,50

INSIDE OUT

8 τεμάχια:

• CALIFORNIA

Ξυδάτο ρύζι με σουρίμι καβουριού*, αγγούρι, αβοκάντο και μαγιονέζα

5,40

• TEMPURA SHRIMP

Ξυδάτο ρύζι με φρέσκο κρεμμύδι, τζίντζερ και τεμπούρα γαρίδα

6,30

• UNAGI

Ξυδάτο ρύζι με χέλι καπνιστό, μάνγκο, αγγούρι και αυγά χελιδονόψαρου

7,20

• VEGETABLE

Ξυδάτο ρύζι με αβοκάντο, αγγούρι, καρότο, μαγιονέζα και μπρικ

5,50

• KIKO

Νέο!

SPECIAL ROLLS

Ξυδάτο ρύζι με καβουρόψιχα, τηγανητό κρεμμύδι, αγγούρι, καψαλισμένο σολωμό, σχοινόπρασο και ασιατική sauce

8,50

101. NIGIRI

4 τεμάχια:

Ξυδάτο ρύζι με :

Φρέσκο σολωμό

6,20

Φρέσκο τόνο

6,70

Βρασμένη γαρίδα

6,70

Χέλι καπνιστό

7,20

102. SASHIMI

4 τεμάχια:

Φρέσκο φιλέτο

Σολωμού

6,30

Τόνου

6,40

103. KIKUKO'S COMBO

14 τεμάχια :

Ποικιλία από Sushi rolls και Nigiri

15,90