

RAW & MARINATED

Swordfish coppa with lemon, harissa mayo & fresh rocket	13
Shrimps Aguachile, cucumber, avocado, yogurt & crispy crostini	14
Tataki catch of the day, wafu sauce, apple relish and spring onion	15
Seabass Tartare, mayonnaise, caper, spring onion & tarragon	14
Sea bream Carpaccio kombu cured & lemonkoshō, coriander oil, fresh herbs	15
Yellowtail Ceviche, cherry tomatoes, lime, coriander & fresh chili	16
Saku Catch of the day for Sashimi options 300gr	40

SIGNATURE APPETISERS

Bread basket, multigrain, carob, wheat	2.5
Taramosalata & marinated olives, radish, barley rusk	8
Cherry tomatoes & Parian "kritamo", "ksinomizithra" white cheese, basil oil, barley rusk, thyme	12
Mixed green salad & smoked amberjack belly, garlic vinaigrette, Cretan gruyere, boiled egg, caper	13
Quinoa & King Crab, spicy mango-olive oil sauce & crispy soft shell	22
Fried squid & sweet lime sauce	13
Shrimps tempura, tomato chutney & Daikon salad	14
Seabass sauté, Ragout mushrooms & celery root cream	15
Grilled Octopus & fava split peas, leek, ponzo & olive oil with thyme	16
Cod, potato cream, beetroot Aioli	18
Curry Seafood mussels, shrimps, crab, corn & Bok Choy	20
King Crab Robata, cucumber pickles, fennel & herbs salad	38

PASTA & RISOTTO

Scorpion fish linguine, bonito-shrimp broth	24
Cuttlefish & spinach risotto, cream cheese & lemon	20
Crab-crayfish orzo, coconut milk & spinialo butter	30

FISH ESSENTIALS

6 days Dry Aged Amberjack, zucchini & egg-lemon cream	25
Sea bream Crispy Skin, carrot purée & bulgur-quinoa salad	28
Swordfish T-Bone & BBQ, grilled potatoes & Mechouia	28
Catch of the day 200gr Robata grilled, greens & celery root	35

HEAD TO TAIL

Head to the Tail is an innovative culinary experience that goes beyond the usual when it comes to fish gastronomy. Based on our high level of technique, at Bluefish we put on a show starring the fish of your choice. It is a pioneering idea inspired by our Chef George Economidis, in which every part of the fish is prepared with a different recipe, thus showcasing its unique flavour and texture, also with a minimal waste challenge in mind.

...START FROM THE HEAD

Orzo | Coconut milk, green curry & spinialo butter

Soup | Lemon, carrots, potatoes & celery

Risotto | Mushrooms, mushroom broth, lemon & Domokos' "Katiki" white cheese

...TO THE COLLARS

Chops | Robata grilled, vegetables & ponzu-thyme oil

Teriyaki | Corn, avocado & miso-harissa

...CONTINUE WITH THE FILLET

Dashi | Lemon-dashi-caper broth, seasonal vegetables & coriander oil

Curry Ragout | Coconut milk, green curry, lime, coriander & jasmine rice

Fricassée | Egg-lemon cream, greens & basil oil

AND FINISH AT THE TAIL...

Robata Grilled | Potato purée, boiled vegetables & vinaigrette tarragon-thyme

Plaki | Marinara tomato, shallots, baby potatoes, thyme & garlic

Tajin | Morocco, couscous & grilled vegetables

Premium Fish

Grouper/Red Snapper/Dentex
90 per kg

Choice Fish

Sea bream/Sea Bass/Amberjack
75 per kg

*Deluxe Seafood

Lobster
120 per kg

"My cooking
is the result of my passion
for creation & my love
for the raw materials."

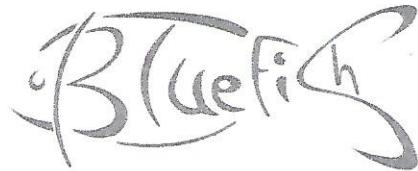
George Economidis

THE CUSTOMER HAS NO OBLIGATION TO PAY IF (S)HE DOES NOT RECEIVE
THE LEGAL DOCUMENT (RECEIPT-INVOICE).

ALL LEGAL TAXES AND CHARGES ARE INCLUDED IN THE MENU PRICES.

PRICES MAY BE MODIFIED WITHOUT NOTICE.

MANAGER IN CHARGE IN CASE OF MARKET INSPECTION: EVANGELOS CHOULIARAS



RAW & MARINATED

Copa Ξιφία με λεμόνι, μαγιονέζα harissa και φρέσκια ρόκα	13
Aguachile Γαρίδες, αγγούρι, αβοκάντο, γιασούρτι και τραγανά crostini	14
Tataki catch of the day, wafu sauce, relish από μήλο και φρέσκο κρεμμύδι	15
Tartare λαβράκι, μαγιονέζα, κάπαρη, φρέσκο κρεμμύδι και εστραγκόν	14
Carpaccio τσιπούρας kombu cured & lemonkoshō, ελαιόλαδο κόλιανδρου, φρέσκα μυρωδικά	15
Ceviche μαγιάτικο, τοματίνια, lime, κόλιανδρος και φρέσκο chili	16
Saku Catch of the day for Sashimi options 300gr	40

SIGNATURE APPETISERS

Καλαθάκι με ψωμί πολύσπορο, χαρούπι & σταρένιο	2.5
Ταραμοσαλάτα & ελιές μαρινάτες, ραπανάκι, παξιμάδι	8
Ντοματίνια & παριανό κρίταμο, ξινομυζήθρα, λάδι βασιλικού, κρίθινο παξιμάδι, θυμάρι	12
Πράσινη σαλάτα & καπνιστή κοιλιά μαγιάτικο, vinaigrette σκόρδο, γραβιέρα Κρήτης, βραστό αυγό, κάπαρη	13
Κινόα & King Crab, με πικάντικη σάλτσα mango-ελαιόλαδο και τραγανό soft shell	22
Καλαμάρι τηγανητό & γλυκόξινη σάλτσα μουστάρδα λεμόνι	13
Γαρίδες tempura με chutney τομάτας και σαλάτα Daikon	14
Λαβράκι sauté, μανιτάρια Ragout και κρέμα σελινόριζα	15
Χταπόδι ψυπό & φάβα, πράσσο, ponzu και ελαιόλαδο με θυμάρι	16
Μπακαλιάρος, κρέμα πατάτας, Aioli παντζαριού	18
Curry Seafood μύδια, γαρίδες, καβούρι, καλαμπόκι και Bok Choy	20
King Crab Robata με πίκλες από αγγούρι, φινόκιο και σαλάτα από βότανα	38

PASTA & RISOTTO

Linguine σκορπίνα, ζωμός από παλαμίδα και γαρίδα	24
Risotto & ασουπιά σπανάκι, ανθότυρο και λεμόνι	20
Κριθαρώτο καβούρι-καραβίδα, γάλα καρύδας και βούτυρο σπινιάδιο	30

FISH ESSENTIALS

Μαγιάτικο Dry Aged 6 ημερών, κολοκυθάκια με αυγολέμονο	25
Τσιπούρα Crispy Skin, πουρέ καρότο και σαλάτα πλιγούρι-κινοά	28
T-Bone Ξιφία & BBQ ψητές πατάτες με ψητή Mechouia	28
Catch of the day 200gr ψημένο στη Robata με χόρτα και σελινόριζα	35

HEAD TO TAIL

To Head to the Tail είναι μία γαστρονομική εμπειρία που σας δίνει την ευκαιρία να ανακαλύψετε νέους τρόπους απόλαυσης του ψαριού. Στο Bluefish, βάσιζόμενοι στην υψηλού επιπέδου τεχνική που διαθέτουμε, ανεβάζουμε μία παράσταση με απόλυτο πρωταγωνιστή το ψάρι σας. Μια πρωτοποριακή ιδέα εμπνευσμένη από τον executive chef μας Γιώργο Οικονομίδη στην οποία το κάθε κομμάτι του ψαριού διαχειρίζεται με ειδικό τρόπο ώστε να αναδεικνύει τα δικά του γευστικά χαρακτηριστικά πάντα με γνώμονα τη μπδενική σπατάλη.

... START FROM THE HEAD

Κριθαρώτο | Γάλα καρύδας, πράσινο κάρυ και βούτυρο σπινιάλο

Σούπα | Λεμονάτη με καρότο, πατάτα και σέλερυ

Ριζότο | Μανιτάρια ζωμό από μανιτάρια, λεμόνι και κατίκι Δομοκού

... TO THE COLLARS

Παιδάκια | Robata ψητά λαχανικά και ελαιόλαδο ponzu-θυμάρι

Teriyaki | Καλαμπόκι, αβοκάντο και miso-harissa

... CONTINUE WITH THE FILLET

Dashi | Σάλτσα με ζωμό από dashi-κάπαρη-λεμόνι, λαχανικά εποχής και λάδι κόλιανδρου

Curry Ragout | γάλα καρύδας με πράσινο κάρυ, lime, κόλιανδρο και jasmine rice

Φρικασέ | με κρέμα αυγολέμονο, χόρτα και λάδι βασιλικού

AND FINISH AT THE TAIL...

Ψητό στη Robata | με πουρέ πατάτας, βραστά λαχανικά και βινεγκρέτ εστραγκόν-θυμάρι

Πλακί | Τομάτα Marinara, κρεμμύδι στιφάδο, baby πατάτες, θυμάρι και σκόρδο

Tajin | Morocco με couscous και ψητά λαχανικά

Premium Fish

Σφυρίδα/Φαγκρί/Συναγρίδα
90 per kg

Choice Fish

Τσιπούρα/Λαβράκι/Μαγιάτικο
75 per kg

*Deluxe Seafood

Αστακός
120 per kg

"My cooking
is the result of my passion
for creation & my love
for the raw materials."

George Economidis

THE CONSUMER HAS NO OBLIGATION TO PAY IF (S)HE DOES NOT RECEIVE
THE LEGAL DOCUMENT (RECEIPT - INVOICE).
ALL LEGAL TAXES AND CHARGES ARE INCLUDED IN THE MENU PRICES.
PRICES MAY BE MODIFIED WITHOUT NOTICE.
MANAGER IN CHARGE IN CASE OF MARKET INSPECTION: EVANGELOS CHOULIARAS

DESSERTS

Lemon-Yuzu tart, Swiss meringue & almond-thyme crumble	9
Choco-Cremeux with passion fruit, chocolate crumble & mango gel	8
Galaktompoureko Cannolo, vanilla cream & cinnamon syrup	8
Orange pie, white chocolate - yogurt cream & vanilla ice cream	7
Pavlova, whipped cream & seasonal fruits	10
Pineapple Carpaccio, banana cream, lime & spices syrup	7
Mövenpick Ice cream (Vanilla, Swiss Chocolate, Strawberry, Rum&Raisin, Rasberry-Strawberry Sorbet, Lime Sorbet, Apricot Sorbet)	5/scoop

DESSERTS

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Lemon-Yuzu tart με Ελβετική μαρέγκα και crumble αμύδαλο & θυμάρι | 9 |
| Choco-Cremeux με Passion fruit crumble σοκολάτας και gel mango | 8 |
| Γαλακτομπούρεκο Cannolo με κρέμα βανίλιας και σιρόπι κανέλας | 8 |
| Πορτοκαλόπιτα με κρέμα λευκή σοκολάτα-γιαούρτι και παγωτό βανίλια | 7 |
| Πάβλοβα με απαλή σαντιγί και φρούτα εποχής | 10 |
| Carpaccio ανανά με κρέμα μπανάνας, lime και σιρόπι μπαχαρικών | 7 |
| Παγωτό Mövenpick
(Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Ρούμι & Σταφίδα,
Sorbet raspberry-φράουλα, Sorbet Lime, Sorbet βερύκοκο) | 5/μπάλα |