

ΩΡΑΡΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ  
ΔΕΥΤΕΡΑ - ΣΑΒΒΑΤΟ  
13:00 - 01:00  
ΚΥΡΙΑΚΗ  
ΚΛΕΙΣΤΑ

# KITCHEN

Κάθε πιάτο σερβίρεται όταν ετοιμαστεί  
Ενημερώστε μας για οποιαδήποτε αλλεργία κατά την παραγγελία σας.

## MUNCHIES

GOHAN	ρύζι ατμού, λάδι απο πράσο, μαύρο σουσάμι	€ 3.5
EDAMAME "PEPERONCINO"	ελαίολαδο, σκόρδο, Ιαπωνικό τσίλι	4
FARMER'S MARKET SALAD	λαχανικά εποχής, βινεγκρέτ σάκε	8
BIRDMAN TATAKI	καρδιά chuck flap, πόνζου, λάιμ	9.5
BEEF GYOZA	σιτεμένο topside, τζίντζερ, θυμάρι	9
AGED RUMP TAR-TAR	γυзу, κάπαρη Άνδρου, ελαίολαδο	11

## SANDO

CHICKEN KATSU	μούτι, wasabi, πίκλα αγγουριού, θυμάρι, μουστάρδα	€ 6
IBERICO KATSU	χοιρινός λαιμός, κόκκινο λάχανο, μήλο tonkatsu σως	8.5
DBL CHEESEBURGER	dry aged mix, τσένταρ, ξερό κρεμμύδι, birdman σως	12

## BEEF NIGIRI

ICHIBO	picanha, kizami wasabi	€ /2TMX 7.5
RAN ICHI	d-rump, μαγιονέζα με άρωμα τρούφας	7.5
TONBI	chuck tender, jalapeno salsa	8
GYU TORO	point end brisket, σάλσα ντομάτας	8.5
ZABUTON	chuck flap, Ιαπωνική bearnaise	9

### - COMBO -

Chef's selection (6TMX)	24
Chef's selection (8TMX)	32

## FILLERS+BOWLS

IBERICO UDON CARBONARA	χοιρινή σπάλα, θυμάρι, κρόκος αυγού σε σόγια	€ 11.5
TUNA CEVICHE DON	αγγούρι, αβοκάντο, κόλιανδρος, λάιμ	12

### ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΜΑΣ

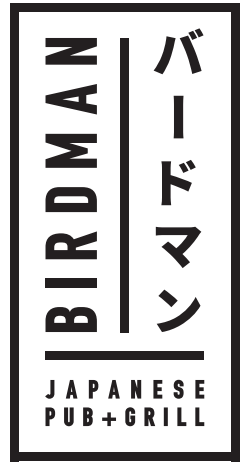
Το κρέας που χρησιμοποιούμε είναι βιολογικής κτηνοτροφίας, χωρίς ορμόνες, ενώ έχει τραφέι με βιώσιμες μεθόδους και χορτάρι. Προτιμούμε ζώα μεγαλύτερης ηλικίας από σπάνιες, παραδοσιακές φυλές από την Ελλάδα, το Ην. Βασίλειο, την Ισπανία και την υπόλοιπη Ε.Ε. Η ωρίμανση γίνεται κατ' οίκον από 30 έως 90 ημέρες.

### ΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΜΑΣ

Το Birdman χρησιμοποιεί κοτόπουλα 100 ημερών, ελεύθερας βοσκής, που μεγαλώνουν με βιολογικές τροφές, χωρίς γενετικά τροποποιημένα συστατικά, ενώ ακολουθούν τους ευρωπαϊκούς κανόνες ευζωίας.

# YAKI

-GRILL-



## TORI (CHICKEN)

	€/PC
MOMO NEGIMA μπούτι, chutney λεμονιού	2.9
MUNE στήθος, σάλσα τομάτας	2.9
TSUKUNE Ιαπωνικό κεμπάπ, πικάντικη miso σως	2.9
TEBA φτερούγα, πίκλα φυσαλίδας, jalapeno	2.9

### Limited Availability

KAWA τραγανή πετσούλα, καπνιστή πόνζου	2.9
REBA συκωτάκια, μουστάρδα karashi, πιπέρι shichimi	2.9
SORI χτένι, πικάντικη shiso	2.9
KOKORO καρδούλες, πόνζου	2.9

## KUSHI (MEAT)

	€/PC
KARUBI brisket flap, πικάντικη yuzu σάλσα	5.8
SHIN-ROUSU heart of chuck , wasabi truffle salsa	5.8
HARAMI IBERICO διάφραγμα, μανιτάρι, jalapeno σάλσα	5.8
PLUMA Ιβηρική σπάλα, ξύδι Σαμπάνιας	5.8
AHIRU NO KOKORO καρδούλες πάπιας, τάρε	3.5
CUT OF THE DAY	MKT

## KUSHI (SEAFOOD+VEGGIES)

	€/PC
EBI γαρίδα Αμβρακικού, πιπεριά shishito τουρσί	6.5
HOTATE χτένι, σάλσα μήλο-σέλερι	6
KINOKO μανιτάρι King oyster, σως σόγια τάρε	2.8
SHISHITO πιπεριά , σως Fuji μήλο-σόγια	2.8
CORN πικάντικη πόνζου, jalapeno σάλσα	2.8

## HAPPY ENDING

CHOCOLATE 69	€ 6
Καραμέλα σόγιας, μπισκότο με κομμάτια σοκολάτας, espresso nuts	
NAMELAKA IVOIRE	6
Ροδάκινο, μους μασκαρόνε με ρούμι, κομμάτια απο εσπεριδοειδή	