

 **日本酒**  
Japanese Restobar



## SALADS

### Superfood Salad

13.00€

Φακές, κινόα, φαγόπυρο, κολοκύθα, κάσιους, φασολάκια σόγιας, μπροκολίνι, σολομός, τόνος, λαβράκι και σάλτσα εσπεριδοειδών με ginger

*Lentils, quinoa, buckwheat, pumpkin, cashews, edamame, broccolini, salmon, tuna, seabass and ponzu ginger sauce*

### Duck Salad

14.00€

Πράσινη σαλάτα με σιγοψημένη πάπια, κάσιους, φράουλες, κουμκουάτ, σορμπέ lime και σάλτσα hoisin

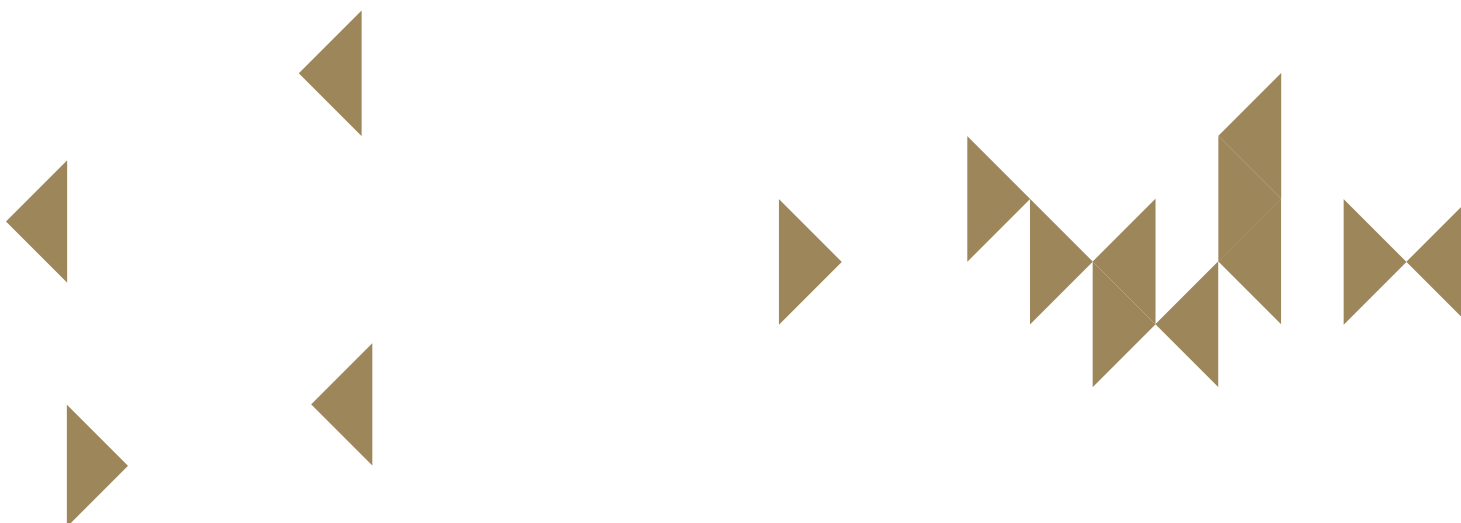
*Green salad with duck confit, cashews, strawberries, kumquat, lime sorbet and hoisin sauce*

### Murukai Hijiki Salad

13.50€

Σαλάτα από φύκια hijiki, φρέσκα μύδια, κρεμμυδάκι, σάλτσα σουσαμιού, ρίζα λωτού και πίκλες αγγουριού

*Hijiki seaweed with fresh mussels, spring onion, sesame sauce, lotus root and pickled cucumber*



## TO SHARE

**Edamame Steamed** 5.00€

Φασολάκια σόγιας στον ατμό

**Edamame Spicy** 6.00€

Φασολάκια σόγιας τηγανητά με lime και shichimi togarashi

*Fried edamame with lime and shichimi togarashi*

**Sake Tataki** 13.50€

Tataki σολομού με apple wafu sauce, φύτρες σκόρδου, πουρέ αβοκάντο και πίκλες κρεμμυδιού

*Salmon tataki with apple wafu sauce, garlic cress, avocado puree and pickled onions*

**Kani Tartare** 15.00€

Ψιλοκομμένο φρέσκο καβούρι με αβοκάντο, σχοινόπρασο, σάλτσα με yuzu ko-sho-wasabi, αυγό ορτυκιού και τρούφα

*Fresh crab tartare with avocado, chives, yuzu kosho-wasabi sauce, quail egg and truffle*

**White Fish “Usuzukuri” Carpaccio** 16.00€

Λεπτές φέτες από ψάρι ημέρας με σάλτσα ρονζυ αρωματισμένη με τρούφα, σχοινόπρασο και φρούτα του πάθους

*Fish of the day in slices with truffle-ponzu sauce, chives and passion fruit*

**Gyu Tataki** 17.00€

Μοσχάρι black Angus με σάλτσα ρονζυ, τρούφα, αχινό, σχοινόπρασο και yuzu

*Black Angus beef with ponzu sauce, truffle, uni, chives and yuzu*

## TO SHARE

### Soba Noodles

13.00€

Κρύα noodles φαγόπυρου με σάλτσα σόγιας αρωματισμένη με πορτοκάλι, yuzu, μανιτάρια shiitake, σολομό, τόνο, λαβράκι

*Soba noodles with soy sauce with orange, yuzu, shiitake mushrooms, salmon, tuna, seabass*

### Chirashizushi

15.00€

Μπολ ρυζιού με διάφορα είδη ψαριών, φασολάκια σόγιας, ιαπωνική ομελέτα, φύλλα shiso, ginger, νεροκόλοκυθο, σουσάμι και yuzu kosho

*Sushi rice bowl with variety of fish, edamame, tamago, shiso leaf, ginger, kampyo, sesame and yuzu kosho*

### Miso Soup

9.00€

Σούπα από χειροποίητη miso, ιαπωνικά μανιτάρια και φρέσκο κρεμμυδάκι

*Handmade miso soup with Japanese mushrooms and spring onion*

### Pork Dumplings 4 pcs

12.00€

Χειροποίητα πιτάκια ρυζιού γεμιστά με χοιρινά μάγουλα και πουρέ κολοκύθας

*Handmade dumplings with pork cheeks and pumpkin puree*

### Hotate Gai 1 pc

6.50€

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 πικάντικη μαγιονέζα

*Handmade butter bread with black angus beef burger with panko breadcrumbs, onion marmalade and spicy mayo*

## TO SHARE

**Soft Shell Tempura** 13.50€

Καβούρι με μαλακό κέλυφος με κρεμμύδι, lime, chili και πικάντικη σάλτσα szechuan  
*Soft shell crab with onion, lime, chili and szechuan spicy sauce*

**Nasu Dengaku** 11.00€

Ψητή μελιτζάνα με γλυκιά miso, ξηρούς καρπούς και πίκλες κρεμμυδιού  
*Baked eggplant with sweet miso, nuts and pickled onions*

**Kon Kani Korokke 1 pc** 5.00€

Κροκέτα καβουριού με καλαμπόκι και aioli καβουριού  
*Crab-corn croquette with crab aioli*

**Tori Tsukune 1 pc** 3.50€

Ιαπωνικά κεφτεδάκια από κοτόπουλο με σάλτσα teriyaki, αλάτι και μοσχολέμονο  
*Japanese chicken meatballs with teriyaki sauce, salt and lime*

**Tebasaki Kushiyaki 1 pc** 3.50€

Σουβλάκι από φτερούγα κοτόπουλου με σάλτσα πράσινων μυρωδικών  
*Chicken wing skewer with green herbs sauce*

**Ahiru Kushiyaki 1 pc** 5.00€

Πάπια περασμένη σε σουβλάκι με πιπεριά shishito και ψιλοκομμένη τρούφα με wasabi  
*Duck skewer with shishito pepper and kizami wasabi truffle*

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

## SIGNATURE ROLLS

### White Fish 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*

### Beef Oshizushi 8 pcs

17.00€

Ψιλοκομμένο μοσχάρι black angus με μαρμελάδα από yuzu και ginger, σουσάμι, κρεμμυδάκι φρέσκο, αγγούρι, wasabi και σάλτσα miso

*Black angus beef tartare with yuzu-ginger marmalade, sesame, spring onion, cucumber, wasabi and miso sauce*

### Ebi Sake Tartare 8 pcs

15.00€

Τηγανητή γαρίδα, αβοκάντο, αγγούρι, ψιλοκομμένος σολομός, miso και kabayaki sauce

*Fried shrimp, avocado, cucumber, salmon tartare, miso and kabayaki sauce*

### Kani Hotate 8 pcs

17.00€

Ψίχα φρέσκου καβουριού, αβοκάντο, χτένια ψιλοκομμένα με σάλτσα τρούφας και σουσάμι

*Fresh crab, avocado, scallops tartare with truffle sauce and sesame*

## SIGNATURE ROLLS

### 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 με ψιλοκομμένο μοσχάρι, αβοκάντο, chili, kizami wasabi, ikura και σάλτσα teriyaki

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

### Spicy Tuna Futomaki 5 pcs

13.00€

Τηγανητό ρολό πικάντικου τόνου

*Fried futomaki with spicy tuna*

### Unagi Foie Gras Futomaki 5 pcs

17.00€

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 (HOSOMAKI)

### **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**

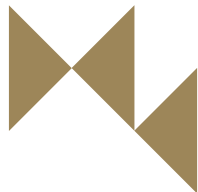
8.00€

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

<b>Sake</b> Σολομός <i>Salmon</i>	2.50 / 6.00€
<b>Maguro</b> Τόνος <i>Tuna</i>	3.00 / 6.50€
<b>Suzuki</b> Λαβράκι <i>Seabass</i>	3.00 / 6.50€
<b>Unagi</b> Χέλι <i>Eel</i>	3.50 / 7.00€
<b>Ebi</b> Γαρίδα <i>Shrimp</i>	3.00 / 6.50€
<b>Tako</b> Χταπόδι <i>Octopus</i>	3.50 / 7.50€
<b>Hotate</b> Χτένι <i>Scallop</i>	6.00 / 13.00€

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

## NEW STYLE ABURI NIGIRI 1 PC

<b>Kuro Sake</b>	3.00€
Σολομός με μαύρη σάλτσα miso <i>Salmon with black miso sauce</i>	
<b>Rocoto Maguro</b>	3.50€
Τόνος με σάλτσα μυρωδικών και σάλτσα πιπεριάς rocoto <i>Tuna with herbs sauce and rocoto pepper salsa</i>	
<b>Creamy Suzuki</b>	3.50€
Λαβράκι με σάλτσα στρειδιών, σουσάμι και κρεμμυδάκι φρέσκο <i>Seabass with oyster sauce, sesame and spring onion</i>	
<b>Unagi Foie Gras</b>	4.00€
Χέλι με συκώτι πάπιας <i>Eel with foie gras</i>	
<b>Spicy Ebi</b>	3.50€
Γαρίδα με πικάντικη σάλτσα και πιπεριές jalapenos <i>Shrimp with spicy sauce and jalapenos peppers</i>	
<b>Tako Chimichurri</b>	4.00€
Χταπόδι με σάλτσα chimichurri και guacamole <i>Octopus with chimichurri sauce and guacamole</i>	
<b>Cheesy Hotate</b>	6.50€
Χτένι με σάλτσα καβουριού και παρμεζάνα <i>Scallops with crab sauce and parmesan</i>	

## DESSERTS

### **Mochi**

Χειροποίητα mochi με τρεις γεύσεις

*Three kinds of handmade mochi*

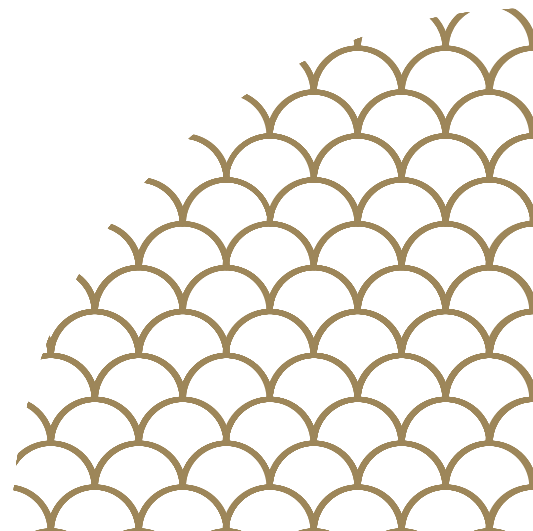
7.00€

### **Yogurt Pudding**

Ρυζόγαλο με tonka, γιαούρτι, lime, yuzu, αποξηραμένη miso και φρούτα του δάσους

Yogurt pudding with rice, tonka, lime, yuzu, dry miso and berries

7.00€



## BEERS

Sapporo 330ml 5.50€

Asahi Super Dry 330ml 5.50€

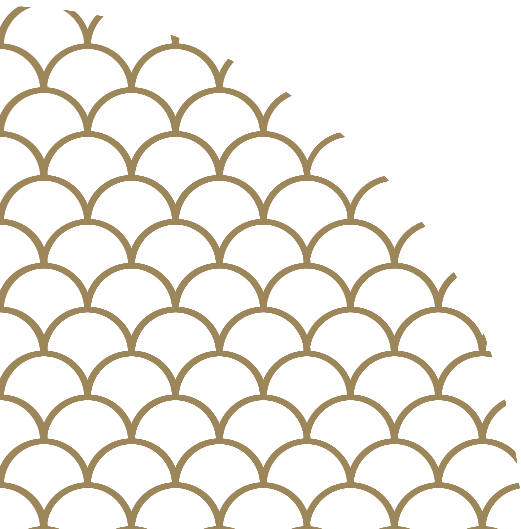
## REFRESHMENTS

Αναψυκτικά / Soft drinks 3.00€

San Pellegrino 500ml 4.00€

Three Cents 3.50€

Εμφιαλωμένο Νερό / Bottled water 2.00€





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**





ΚΟΝΙΤΣΗΣ 29, ΠΛΑΤΕΙΑ ΑΝΑΛΗΨΕΩΣ,  
ΒΡΙΛΗΣΣΙΑ

