



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).

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Prices are in euros € and include all applicable taxes.

Sashimi - Nigiri

Onuki Assorted Sashimi Chef's Choice (12 pieces) 43

Ποικιλία Σασίμι (12 κομμάτια)

Tuna - Τόνος 5.50/per piece

Salmon - Σολομός 4.00/per piece

Sea bass - Λαβράκι 4.00/per piece

Yellowtail - Μαγιάτικο 5.50/per piece

Shrimp -Γαρίδα 5.00/per piece

Octopus - Χταπόδι 4.00/per piece

King Crab - Βασιλικό Καβούρι 8.50/per piece

Unagi - Χέλι 7.00/per piece

Smoked Salmon - Καπνιστός Σολομός 4.00/per piece

Toro - Κοιλιά Τόνου 9.50/per piece

Ikura - Αυγά Σολομού 5.00/per piece

Sea Urchin - Αχινός 5.00/per piece

Sweet Shrimp - Γλυκιά Γαρίδα 4.00/per piece

House Special

Shrimp Tempura Roll with Salmon Tartar and Kabayaki Sauce 23

Ρολάκι με γαρίδα, σολομό ταρτάρ και Kabayaki σος

Tuna Roll with Toro Tartar and Creamy Wasabi Sauce 27

Ρολάκι τόνου με ταρτάρ απο κοιλιά τόνου και κρεμώδη σος ουασάμπι

King Crab Roll with Creamy Yuzu Sauce and Tobiko and Yuzu Tobiko 28

Ρολάκι με καβούρι, κρεμώδη σος ιαπωνικού κίτρου και αυγά χελιδονόψαρου

Creamy Spicy Sea bass Nigiri (2 pieces) 12

Λαβράκι σούσι με πικάντικη κρεμώδη σος (2 κομμάτια)

Marinated Tuna Nigiri with Fresh Truffle (2 pieces) 14

Μαριναρισμένος τόνος σούσι με φρέσκια τρούφα (2 κομμάτια)

Citrus Sea bass Nigiri marinated with Kombu seaweed, Sesame and Maldon Sea Salt (2 pieces) 13

Σούσι λαβράκι μαριναρισμένο σε φύκι, σουσαμι και αλάτι Maldon (2 κομμάτια)

Appetizers

Edamame 4

Φασόλια σόγιας

Spicy Edamame 5

Πικάντικα φασόλια σόγιας

Tuna Tartar with Rice Cracker and Ossetra Caviar 24

Ταρτάρ τόνου με κράκερ ρυζιού και χαβιάρι

Salmon Tartar with Rice Cracker and Ossetra Caviar 22

Ταρτάρ σομολού με κράκερ ρυζιού και χαβιάρι

Tuna Carpaccio with Japanese Vinaigrette and Fresh Truffle 22

Καρπάτσιο τόνου με ιαπωνική βινεγκρέτ και φρέσκια τρούφα

Sea Bass Carpaccio with Spicy Tomato Salsa and Shiso Vinaigrette 18

Καρπάτσιο λαβράκι με πικάντικη σάλσα ντομάτας και βινεγκρέτ σίσο

Mixed Seafood Salad with Shiso-Lime Sauce 22

Σαλάτα θαλασσινών με σίσο-λάιμ σος

Beef Tataki with Apple Wafu Sauce 23

Τατάκι μόσχου με σος wafu και μήλο

Langoustines with Kabayaki Sauce and Sudachi Gel 32

Καραβίδες με kabayaki σος και ζελέ ιαπωνικού κίτρου

Black Angus Beef Gyoza with Chili Soy Sauce 19

Μοσχάρι με λαχανικά τυλιγμένο σε φύλλο σιταριού και τσίλι σόγια σος

Deep Fried Aubergine with Fresh Truffle and Ponzu Sauce 18

Μελιτζάνα με φρέσκια τρούφα και πόνζου σος

Robata Skewers

Asparagus with Wafu Sauce and Daikon Oroshi 10

Σπαράγγια με wafu και τριμμένη ρέβα

Chicken Skewers with Teriyaki Sauce 12

Κοτόπουλο σε καλαμάκι με teriyaki σος

Pork Skewers with Jalapeno Miso Sauce 10

Χοιρινό καλαμάκι με πικάντικη σος σογιας και πιπεριάς χαλαπένο

Corn with with Spicy Shiso-Yuzu-Soy Sauce 8

Καλαμπόκι με πικάντικη σος απο ιαπωνικό κίτρο, σόγια και φύλλο σίσο

We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

Prices are in euros € and include all applicable taxes.

Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των φιλοξενούμενών μας σχετικά με συγκεκριμένα συστατικά που πιθανόν περιέχουν τα πιάτα μας.

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Salads

Mushroom Salad with Tosazu Dressing 24

Σαλάτα μανιταριών με τοσάζου ντρέσινγκ

Spinach Salad with Sesame Dressing 14

Σπανάκι με ντρέσινγκ σουσαμιού

Kuki Wakame Salad with Yuzu-Olive Oil Sauce 19

Σαλάτα με φύκια σος ιαπωνικού κίτρου και ελαιόλαδο

Lobster Salad with Yuzu-Truffle Dressing 45

Σαλάτα αστακού με ντρέσινγκ ιαπωνικού κίτρου και τρούφας

Tempura

Assorted Vegetable Tempura (7 pieces) 17

Ποικιλία λαχανικών τεμπούρα (7 τεμάχια)

Tiger Prawns (2 pieces) 19

Γαρίδα τεμπούρα (2 τεμάχια)

Prawns and Vegetables 25

Γαρίδες και Λαχανικά

Lobster Tempura with Yuzu Truffle Sauce 48

Αστακός τεμπούρα με σος ιαπωνικού κίτρου και τρούφας

Soups & Rice

Miso Soup 7

Σούπα σόγιας

Clear Seafood 11

Σούπα θαλασσινών

Mushroom Soup 9

Σούπα μανιταριών

Steamed Rice 5

Ρύζι Ατμού

Seafood Dishes

Black Cod Marinated with Pink Grapefruit Miso Sauce 46

Μαύρος μπακαλιάρος μαριναρισμένος σε πάστα σόγιας και γκρέϊπφρουτ

Shrimps and Scallops with Ginger Sauce and Truffle Oil 33

Γαρίδες και χτένια με τζίντζερ σος και λάδι τρούφας

Robata Salmon with Teriyaki Sauce 26

Σολομός στη ρομπάτα με teriyaki σος

Robata Marinated Sea bass with miso 32

Λαβράκι στη ρομπάτα μαριναρισμένο με μίσο

“Onuki” Tiger Prawn with Spicy Yuzu-Soy Sauce and Ginger Oroshi 41

Γαρίδα σχάρας με πικάντικη σως απο ιαπωνικό κίτρο, σόγια και τζίντζερ

Meat Dishes

Duck with Amazu Ponzu and Truffle Wasabi Salsa 33

Πάπια με αμάζου-πόνζου και σάλσα ουασάμπι-τρούφας

Black Angus Rib-eye 200gr with Wafu and Sesame Sauce 43

Black Angus Rib-eye με wafu και σος σουσαμιού

Grilled Wagyu 200gr with Truffle Ponzu Sauce 120

Wagyu με σως πόνζου και τρούφας

Marinated Lamb Chop with Spicy Korean Miso Sauce 32

Μαριναρισμένα Παϊδάκια Αρνιού με πικάντικη μίσο σος

Sushi Rolls

	Cut Roll	Inside Out
Kappa - Αγγούρι	8.50	9.50
Tuna - Τόνος	12.00	14.50
Salmon - Σολομός	11.50	14.00
Negi Toro - Κοιλιά τόνου	17.00	20.00
Spicy Tuna - Πικάντικος τόνος	14.00	16.00
Salmon Avocado - Σολομός αβοκάντο		14.50
California - Καλιφόρνια		18.00
Soft Shell Crab - Καβούρι	21.00	
Vegetable - Λαχανικών	11.00	
Eel Cucumber - Χέλι αγγούρι		21.00
Smoked Salmon - Καπνιστός σολομός		14.50
White Fish Tempura - Τεμπούρα Λευκού Ψαριού		15.00