

SUSHI *festival*

Nigiri 2 pieces

Τόνος akami	Tuna akami	16 €		
Τόνος O-toro	Tuna O-toro	18 €		
Σολομός	Salmon	17 €		
Μαγιάτικο	Amberjack	17 €		
Χτένι	Scallop	17 €		
Χέλι	Eel	17 €		
Ψάρι ημέρας	Fish of the day	19 €		

Sashimi 4 pieces

Τόνος akami	Tuna akami	20 €		
Τόνος O-toro	Tuna O-toro	22 €		
Σολομός	Salmon	19 €		
Μαγιάτικο	Amberjack	20 €		
Ψάρι ημέρας	Fish of the day	21 €		

Hosomaki rolls

8 pieces

Σολομός	Salmon	20 €		
Τόνος	Tuna	22 €		
Μαγιάτικο	Amberjack	22 €		
Αβοκάντο	Avocado	14 €		

Όλα τα nigiri και sashimi παρασκευάζονται με εκλεκτά εποχικά ψάρια, που επιλέγονται καθημερινά από τους sushi chef μας Όλες οι σάλτσες παρασκευάζονται στο εστιατόριο από τους sushi chef μας με εκλεκτά ιαπωνικά υλικά.

All nigiri and sashimi are crafted with premium seasonal fish, selected daily by our sushi chefs. All sauces are crafted in-house by our sushi chefs using premium Japanese ingredients.

Uramaki rolls 8 pieces

Dragon

γαρίδα* τεμπούρα, μαγιάτικο, αγγούρι, τραγανό κρεμμύδι, αβοκάντο, σάλτσα unagi, μαγιονέζα λεμόνι
shrimp* tempura, amberjack, cucumber, crispy onion, avocado, unagi sauce, lemon mayonnaise 22 €

Arare Spicy Tuna

φρέσκος τόνος ταρτάρ μαριναρισμένος σε σόγια και yuzu, αγγούρι, αβοκάντο, πικάντικη μαγιονέζα, τραγανό arare και ξύσμα μοσχολέμονο
fresh tuna tartare marinated in soy & yuzu, cucumber, avocado, spicy mayo, crunchy arare, lime zest 23 €

California

καβούρι*, αβοκάντο, αγγούρι, μαγιονέζα yuzu, tobiko*, σουσάμι και τουρσί πράσινο μήλο
crab*, avocado, cucumber, yuzu mayo, tobiko*, sesame, pickled green apple 25 €

Philadelphia

φρέσκος σολομός ταρτάρ, αβοκάντο, αγγούρι, κρέμα τυριού, ξύσμα λάιμ, φρέσκο κρεμμύδι και ponzu από φρούτο του πάθους
fresh salmon tartare, avocado, cucumber, cream cheese, lime zest, spring onion, passion fruit ponzu 25 €

Scallop maki

αγγούρι, σέλερι, ντομάτα, μαγιονέζα kimchi, τραγανά χτένια panko, φρέσκο κρεμμύδι, ponzu και σάλτσα sriracha
cucumber, celery, tomato, kimchi mayo, crispy panko scallops, spring onion, ponzu and sriracha sauce 27 €

Ebi shrimp & salmon

καψαλισμένος φρέσκος σολομός, γαρίδα* τέμπουρα, αβοκάντο, τηγανητό κρεμμύδι, πικάντικη μαγιονέζα και γλάσο miso
torched fresh salmon, shrimp* tempura, avocado, fried onion, spicy mayo, miso glaze 27 €

Futo Maki

λαβράκι panko, γαρίδα ebi*, χέλι*, καρότο, αβοκάντο, αγγούρι, σπαράγγι, reduction kabayaki και λεπτές λωρίδες tamago
panko seabass, ebi shrimp*, eel*, carrot, avocado, cucumber, asparagus, kabayaki reduction, tamago threads 27 €

Veggie 🌱

μάνγκο, καρότο, αγγούρι, σπαράγγι, ντομάτα, αβοκάντο, τουρσί daikon, τσίλι, mango, carrot, cucumber, asparagus, tomato, avocado, pickled daikon, chili, chives, yuzu ponzu 17 €