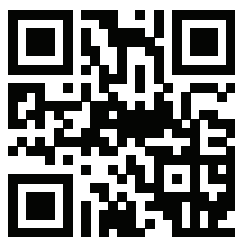


# cash

RESTAURANT|BAR



SCAN OUR MENU

Chef:  
Αλέξης Αποστολόπουλος | Alexis Apostolopoulos



## STARTERS

Edamame  
6€

Spicy edamame  
8€

**Ebi Mayo, γαρίδες tempura με μαγιονέζα-κάρι**  
Ebi Mayo, shrimp tempura with mayo-curry  
19

**Ταρτάρ τόνου με ρονζυ εσπεριδοειδών και αφράτο ψωμάκι**  
Tuna tartare with citrus ponzu and soft bread  
19

**Ταρτάρ λαβράκι με spicy lemon και shiso cress**  
Seabass tartare with spicy lemon and shiso cress  
18

**Prawn "hot dog", ψωμάκι ατμού με τραγανή γαρίδα και πικάντικη μαγιονέζα**  
Prawn "hot dog", crispy prawn and spicy mayo and steamed bread  
16

**Dim sum γαρίδας με σάλτσα ταμάρινθου και σησαμέλαιο**  
Shrimp dim sum with tamarind sauce and sesame oil  
16

**Mini beef sliders, bao buns με μοσχάρι Black Angus (2τεμ)**  
Mini beef sliders, bao Buns with Black Angus beef (2pcs)  
17

**Μοσχαρίσιο tartare με κάπαρη, κρεμμύδι, αγγουράκι τουρσί, dressing κρόκου και τηγανιτές πατάτες**  
Beef tartare with capers, onion, pickled cucumber, yolk dressing and French fries  
22

## NOODLES

**Noodles με μοσχαρίσιο φιλέτο,μανιτάρια shimeji και σάλτσα Vermicelli**  
Beef fillet egg noodles, shimeji mushrooms and Vermicelli sauce  
21

**Phad Thai noodles ρυζιού με γαρίδες, αυγό, tofu και ξηρούς καρπούς**  
Phad Thai rice noodles with shrimp, egg, tofu and dried nuts  
24

## SALADS

**Πράσινη σαλάτα με avocado και dressing λεμόνι-μέλι**  
Mixed green salad with avocado and honey-lemon dressing  
15  
(με γαρίδες / with shrimp 19)

**Πράσινη σαλάτα με μπουκιές τραγανής πάπιας, κάσιους και yuzu-ginger dressing**  
Mixed green salad with crispy duck bites, cassius and ginger-yuzu dressing  
19

**Σαλάτα Niçoise με tataki τόνου, αυγό ποσέ, baby πατάτες, φασολάκια Κένυας και ντοματίνια**  
Niçoise salad with tuna tataki, poached egg, baby potatoes, Kenya beans and cherry tomatoes  
22

## SKEWERS

**Ιαπωνικές πιπεριές shishito με σάλτσα yuzu-σουσάμι**  
Shishito pepper with yuzu sesame sauce  
11

**Μοσχαρίσιο rib eye με πικάντικη σάλτσα sweet soy**  
Rib eye beef with spicy sweet soy sauce  
22

**Γαρίδα με καπνιστή σάλτσα chili**  
King Prawn with smoked chili sauce  
12

## NIGIRI - SASHIMI

NIGIRI (2τμχ | pcs) or SASHIMI (2τμχ | pcs)

Sake - Σολομός - Salmon 8€  
Maguro - Τόνος - Tuna 10€  
Suzuki - Λαβράκι - Seabass 9€  
Hamachi - Μαγιάτικο - Amberjack 10€  
Ebi -Γαρίδα - Shrimp 9€  
Unagi - Χέλι - Eel 11€

SASHIMI PLATTER (12τμχ | pcs) 45€  
Επιλογή του Σεφ | Chef's Choice

## SIGNATURE ROLLS

### EBI TEMPURA ROLL 18

Ανάποδο ρολό με γαρίδα tempura, πίκλα καρότο, avocado, αγγούρι, kabayaki sauce και spicy mayo

Inside out roll with shrimp tempura, pickled carrot, avocado, cucumber, kabayaki sauce and spicy mayo

### SPICY TUNA ROLL 19

Ανάποδο ρολό με τόνο, φρέσκο κρεμμύδι, τζίντζερ, avocado, αγγούρι, σουσάμι και spicy mayo

Inside out roll with tuna, spring onion, ginger, avocado, cucumber, kimchi sesame and spicy mayo

### SALMON FANTASY ROLL 19

Ανάποδο ρολό με ταρτάρ σολομού και καψαλισμένο σολομό, αγγούρι, marinated wakame, Περουβιανό chili και spicy mayo

Inside out roll with salmon tartare and scorched salmon, cucumber goma wakame, Aji Amarillo, and spicy mayo

### ALASKA ROLL 26

Ανάποδο ρολό με ψίχα καβουριού και γαρίδα tempura, avocado, αγγούρι, marinated wakame και μαγιονέζα aioli

Inside out roll with snowcrab and shrimp tempura, avocado, cucumber marinated wakame and aioli mayo

### DRAGON ROLL 21

Ανάποδο ρολό με καψαλισμένο χέλι και γαρίδα tempura, avocado, αγγούρι, kabayaki και καυτερή σάλτσα σουσαμιού

Inside out roll with scorched eel and shrimp tempura, avocado, cucumber, kabayaki and spicy sesame sauce

### UMI ROLL 20

Ανάποδο ρολό με βραστή γαρίδα και λαβράκι, πίκλα ρέβας, αγγούρι, nori flakes, σάλτσα yuzu και λάδι σουσαμιού

Inside out roll with shrimp and seabass, pickled turnips, cucumber, yuzu dressing, nori flakes and sesame oil

### SNOWCRAB ROLL 23

Ανάποδο ρολό με ψίχα καβουριού και καψαλισμένο σολομό, φρέσκο κρεμμύδι, avocado, αυγά σολομού και χελιδονόψαρου και kabayaki σάλτσα

Inside out roll with snowcrab and scorched salmon, spring onion, avocado, tobiko, ikura and kabayaki sauce

### FRIED SALMON ROLL 18

Ανάποδο τηγανιτό ρολό με σολομό, Philadelphia, σχοινόπρασο, αυγά χελιδονόψαρου και teriyaki-mayo

Inside out fried roll with salmon, Philadelphia, chives, tobiko and teriyaki-mayo

## MAIN COURSE

**Λαβράκι φιλέτο με σέσκουλα, πουρέ  
σελινόριζας και σάλτσα αυγολέμονο**  
Seabass with egg-lemon sauce,  
chard greens and celery root purée

27

**Γλώσσα με βούτυρο, ρονζυ εσπεριδοειδών και φύλλα Shiso**  
Dover Sole with butter, citrus ponzu and Shiso leaves

35

**Μαύρος μπακαλιάρος με  
ξινόμηλο και miso sauce**  
Black Cod with green apple miso

42

**Κοτόπουλο νανάκι με σάλτσα λεμόνι-chili**  
Spring chicken with chili-lemon sauce

22

**Μοσχαρίσιο rib eye με μαγιονέζα  
τρούφας και σάλτσα εσπεριδοειδών**  
Rib eye fillet with truffle mayo  
and citrus fruit sauce

35

**Chateaubriand με γλυκιά σάλτσα σόγιας**  
Chateaubriand with sweet soy sauce

39

## SIDE DISHES

Ψητή πατάτα με βούτυρο | Baked potato with butter  
5€

Μανιτάρια σοτέ | Mushrooms sautéed  
7€

Μπρόκολο με λαδολέμονο γυζυ | Broccoli with yuzu-oil dressing  
7€

Ρύζι ατμού | Steamed rice  
5€

Πατάτες Τηγανιτές | Fried Potatoes  
5€

Bearnaise sauce  
5€

## DESSERTS

**Choux με namelaka yuzu, shiso jelly,  
φράουλες, παγωτό Ινδοκάρυδο  
και σάλτσα καραμέλα-miso**  
Choux with namelaka yuzu, shiso jelly,  
strawberries, coconut ice cream and  
caramel-miso sauce  
14

**Mille feuille με κρέμα φιστικιού,  
coulis βύσσινο και παγωτό καϊμάκι**  
Mille feuille with peanut cream,  
sour cherry coulis and kaimaki ice cream  
14

**Namelaka σοκολάτας σε τραγανή  
βάση πραλίνας φουντουκιού με  
αλμυρή καραμέλα και παγωτό βανίλια**  
Chocolate namelaca with crunchy hazelnut  
praline, salted caramel and vanilla ice cream  
14

### ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ | SEASONAL FRUITS

για 2 άτομα | for two  
19€

### ΣΟΡΜΠΕ | SORBET 4€

Σοκολάτα, βύσσινο, λεμόνι, passion fruit, lychee  
Chocolate, sour cherry, lemon, passion fruit, lychee

### ΠΑΓΩΤΟ | ICE CREAM 4€

Βανίλια, σοκολάτα, καραμέλα, ινδοκάρυδο  
Vanilla, chocolate, caramel, coconut

ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ  
PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ | DEEP FREEZE PRODUCT  
ΓΑΡΙΔΕΣ, ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ, SOFT SHELL CRAB, ΤΟΒΙΚΟ, ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

ΣΤΙΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΜΑΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΤΑ ΑΚΟΛΟΥΘΑ ΕΛΑΙΑ:  
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΚΑΙ ΣΗΣΑΜΕΛΑΙΟ  
WE USE THE FOLLOWING KINDS OF OIL:  
OLIVE OIL, SUNFLOWER OIL AND SESAME OIL

Αγορανομικός υπεύθυνος: Γιάννης Μωράκης.  
Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.  
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο  
για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

«Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ  
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)