



cash

RESTAURANT|BAR



SCAN OUR MENU

Chef de Cuisine:
Θάνος Στασινός | Thanos Stasinos

STARTERS

Ceviche λαβράκι με λάιμ, γλυκοπατάτα και μάνγκο
Sea bass ceviche with lime, sweet potato, mango
18€

Ταλιατέλες αγγουριού με καβούρι και γλυκιά σάλτσα ponzu
Cucumber tagliatelle with crab and sweet ponzu sauce
22€

Βασιλομανίταρα με κρέμα φυστικιού Αιγίνης και πίκλες ραπανάκι
King oyster mushrooms with Aegina pistachio cream and pickled radish
15€

RAW

Nori tacos με tartare τόνου, yuzu kosho και φρέσκο wasabi,
συνοδευόμενο από σάλτσα wafu
*Nori tacos with tuna tartare, yuzu kosho, fresh wasabi,
served with wafu sauce*
21€

Tiradito σκουμπρί με πίκλες σταφύλι
και σάλτσα από καμμένο μέλι με διακριτική νότα καπνού
Mackerel tiradito with pickled grapes and burnt honey sauce with a subtle smoky note
14€

Tiradito μαγιάτικο με σάλτσα εσπεριδοειδών, ελαιόλαδο, λίτσι,
αυγά πέστροφας και αρωματικά shiso
Amberjack tiradito with citrus sauce, olive oil, lychee, trout roe, aromatic shiso
22€

Nigiri λαβράκι με pico de gallo από καρδιά φοίνικα και πράσινο μήλο
Sea bass nigiri with palm-heart and green-apple pico de gallo
15€

Nigiri τόνου με yuzu kosho | *Tuna nigiri with yuzu kosho*
16€

Nigiri σολομού με ψιλοκομμένο wasabi | *Salmon nigiri with finely chopped wasabi*
14€

SUSHI ROLLS

Spicy tuna roll με chili bean sauce, kizami wasabi και σχοινόπρασο
Spicy tuna roll with chili bean sauce, kizami wasabi, chives

21€

Salmon avocado roll με σάλτσα teriyaki, αβοκάντο και πίκλες ginger
Salmon avocado roll with teriyaki sauce, avocado, pickled ginger

18€

Shrimp tempura roll με πίκλες ginger, chives και yuzu kosho sauce
Shrimp tempura roll with pickled ginger, chives, yuzu kosho sauce

18€

King crab roll με αυγά πέστροφας και ginger wasabi mayo
King crab roll with trout roe and ginger wasabi mayo

26€

WARM APPETIZERS

Gyoza μοσχαριού με σάλτσα από σιτάκα Κάσου,
τρούφα, συνοδευόμενο από σάλτσα κοκκινιστού
Beef gyoza with sitaka cheese from Kassos, truffle, served with braised tomato sauce

18€

Japanese yakitori με κρέμα καπνιστής μελιτζάνας,
gorgonzola και μαρμελάδα από μεξικάνικο achiote
Japanese yakitori with smoked eggplant cream, gorgonzola, Mexican achiote jam

14€

Γαρίδες tempura με σάλτσα πρασοσέλινο
Tempura shrimp with leek-celery sauce

19€

Nigiri χέλι Άρτας estofado με κρεμμύδια σιγομαγειρεμένα σε bisque, katsuobushi και matcha
Artas eel estofado nigiri with onions slow-cooked in bisque, katsuobushi, matcha

24€

Χτένια σωτέ σε σάλτσα από καπνιστά μύδια, miso και dashi
Sautéed scallops in smoked mussel sauce with miso and dashi

23€

MAIN DISHES

Φρέσκο ψάρι ημέρας με κρέμα μπριάμ και miso
Fresh fish of the day with briám cream and miso
32€

Strip loin Black Angus USA 250gr
38€

Flap steak black angus USA 250gr
37€

Στήθος πάπιας με miso και τρούφα
Duck breast with miso and truffle
34€

Κόντρα Iberico 250gr
Iberico sirloin 250gr
32€

SIDE DISHES

Σπαράγγια σχάρας
Grilled asparagus

Πουρές πατάτας με τρούφα
Truffle mashed potato purée

Τηγανιτό ρύζι
Fried rice

DESSERTS

Namelaka Bahibe/Dulcey με passion fruit, crumble
από χαρούπι και παγωτό από Συριανό λουκούμι
Namelaka Bahibe/Dulcey with passion fruit, carob crumble,
Syros loukoumi ice cream
12€

Μιλφείγ με κρέμα φυστικιού Αιγίνης και matcha
Mille-feuille with Aegina pistachio cream and matcha
12€

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

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)

