

ΠΑΣΑΪ, ΠΕΡΑΣΜΑ ΑΠΟ ΧΩΡΕΣ, ΚΟΥΖΙΝΕΣ
ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΑ, ΑΠΟ ΣΤΙΓΜΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΙΣΘΗΜΑΤΑ

PASAJI, THE PASSAGE THROUGH COUNTRIES,
KITCHENS AND AROMAS, THROUGH MOMENTS
AND FEELINGS



APPETIZERS

SPRING ROLLS ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΜΕ CASHEWS. ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ
ΓΛΥΚΟΕΥΝΗ SAUCE ΚΑΙ SAUCE ΦΥΣΤΙΚΟΒΟΥΤΥΡΟ

MUSHROOMS SPRING ROLLS WITH SWEET SOUR SAUCE
AND PEANUT BUTTER SAUCE

ΤΡΑΓΑΝΗ ΦΕΤΑ ΜΕ ΣΠΙΤΙΚΗ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΓΛΥΚΙΕΣ ΕΛΙΕΣ
CRUNCHY FETA CHEESE ACCOMPANIED BY HOME MADE TOMATO
MARMELADE AND SWEET OLIVES

ΠΟΛΙΤΙΚΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ,
ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΑ ΜΕ ΔΥΟΣΜΟ, ΣΥΝΟΔΕΥΟΜΕΝΑ ΑΠΟ ΖΕΣΤΗ ΣΑΛΤΣΑ
ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ.

MEATBALLS FROM FRESH VEAL, ACCOMPANIED BY WARM TOMATO
SAUCE

STICKS ΥΑΚΙΤΟΡΙ ΑΠΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ ΜΕ ΑΣΙΑΤΙΚΗ
SAUCE ΜΕ MIRIN, ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΙ.

YAKITORI CHICKEN SKEWERS MARINATED IN ASIAN MIRIN, HONEY AND
SESAME SAUCE

CARPACCIO ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ
CHAROLLAIS, PECORINO ROMANO, ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ FAMIGLIOLE

CARPACCIO FROM CHAROLLAIS MILK VEAL FILLET, PECORINO
ROMANO, TRUFFLE OIL AND FAMIGLIOLE MUSHROOMS

CEVICHE ΣΟΛΟΜΟΥ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ,
ΠΙΠΕΡΟΡΙΖΑ ΚΑΙ SAUCE YUZU

CEVICHE SALMON WITH SHRIMPS, FRESH COLIANDER,
GINGER AND YUZU SAUCE

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΕ ΚΟΥΡΚΟΥΤΙ ΤΕΜΠΟΥΡΑ ΜΕ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ SAUCE
ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ WASABI.

SHRIMP TEMPURA WITH SPICY WASABI SAUCE

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΨΗΤΟ ΜΕ ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ, ΚΑΠΑΡΟΦΥΛΑ ΚΑΙ ΚΡΙΤΑΜΟ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΤΗΝΟ ΜΕ VINAIGRETTE ΑΠΟ ΜΕΛΑΝΙ ΣΟΥΠΙΑΣ

GRILLED CALAMARI WITH SANTORINI FAVA BEANS, CAPER LEAVES AND
SAMPHIRE FROM TINOS WITH CUTTLEFISH INK VINAIGRETTE

ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΚΑΤ' ΑΤΟΜΟ

BREAD AND ASSORTMENTS PER PERSON

SOUPS

ΜΑΝΙΤΑΡΟΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΑΠΟ ΒΑΣΙΛΟΜΑΝΙΤΑΡΑ ΓΡΕΒΕΝΩΝ,
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ ΚΑΙ ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ.

VELOUTE MUSHROOMS SOUP

ΞΥΝΟΣ ΤΡΑΧΑΝΑΣ ΜΕ ΦΕΤΑ, ΦΡΕΣΚΟ ΠΙΠΕΡΙ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ.

FRUMENTY WITH FETA CHEESE, PEPPER AND LEMON

SALADS

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΨΗΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ, ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ, ΜΥΡΤΙΛΑ, ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ ΚΑΙ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ

GRILLED CHICKEN FILLET GREEN SALAD WITH FRESH FRUITS, BLUEBERRY, HAZELNUT AND DRESSING WITH OLIVE OIL, LEMON AND MUSTARD

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ, ΦΕΤΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΕΛΙΕΣ, ΣΠΙΤΙΚΑ ΠΑΞΙΜΑΔΙΑ ΑΠΟ ΧΑΡΟΥΠΙ, ΚΡΙΤΑΜΟ ΚΑΙ ΚΑΠΑΡΟΦΥΛΛΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΤΗΝΟ, ΜΕ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

GREEK SALAD WITH SANTORINI TOMATOES, FETA CHEESE, CUCUMBER, OLIVES, ACCOMPANIED WITH HOMEMADE RUSKS FROM CAROB, SAMPHIRE AND CAPER LEAVES FROM TINOS, WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ MOZZARELLA BURRATA, ΣΑΝΤΟΡΙΝΙΑ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΚΑΙ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ.

SALAD WITH FRESH MOZZARELLA BURRATA, SANTORINI CHERRY TOMATOES, AVOCADO AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, FLAVORED WITH BASIL

ΔΡΟΣΕΡΗ ΑΝΑΜΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΒΟΥΡΙ, ΓΑΡΙΔΑ ΚΑΙ SPICY VINAIGRETTE ΛΕΜΟΝΙΟΥ.

MIXED GREEN SALAD WITH CRAB, SHRIMP AND SPICY CITRUS DRESSING

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ, ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΕ SWEET CHILLI SAUCE, ΦΡΕΣΚΟ ΜΑΝΓΚΟ, ΤΖΙΝΤΖΕΡ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΡΑΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ VINAIGRETTE ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ.

GREEN SALAD WITH CRISPY SHRIMPS IN CHILLI SAUCE, FRESH MANGO, GINGER, RED GREEK RADISH AND AROMATIC ORANGE VINAIGRETTE

SIGNATURE COURSES

ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ, ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΚΙΜΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ Η ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ, ΖΥΜΩΜΕΝΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΒΟΤΑΝΑ. ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΨΗΜΕΝΕΣ ΠΙΤΟΥΛΕΣ, ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΗ ΣΑΛΑΤΑ.

BEEF OR TURKEY PATTIES MIXED WITH FRESH HERBS. SERVED WITH TOASTED PITA BREAD, YOGURT AND CHOPPED SALAD

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΑΧΝΙΣΤΟ ΡΥΖΙ ΜΠΑΣΜΑΤΙ ΚΑΙ SAUCE ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

GRILLED CHICKEN WITH STEAMED BASMATI RICE AND OLIVE OIL DRESSING

ΔΥΟ BURGERS ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ, ΣΕ ΑΦΡΑΤΑ BRIOCHE ΜΕ ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΡΙ, ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ, SAUCE TARTAR ΚΑΙ BBQ SAUCE. ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ, ΚΕΤΣΑΠ ΚΑΙ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ DIJON.

TWO HOME-MADE BURGERS OF FRESH VEAL MINCED MEAT IN BRIOCHE BREAD WITH YELLOW CHEESE, CARAMELIZED ONIONS, FRESH TOMATO, TARTAR SAUCE AND BBQ SAUCE. SERVED WITH FRIES, KETCHUP AND DIJON MUSTARD

ΜΙΚΡΑ ΤΥΛΙΧΤΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΜΕ ΚΕΜΠΑΠ, ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΗ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΣΑΛΤΣΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ ΜΑΪΝΤΑΝΟ, ΣΕ ΠΙΤΟΥΛΕΣ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ. ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

GREEK CORN FLOUR PITAS WITH KEBAB, MARINATED TOMATO, YOGURT SAUCE, SPRING ONIONS AND PARSLEY. SERVED WITH HOME-MADE FRIES

SIGNATURE COURSES

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΑΠΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ 350GR, ΕΛΑΦΡΩΣ ΚΑΠΝΙΣΜΕΝΗ, ΣΤΟ GRILL, ΜΕ ΨΗΤΑ ΜΗΛΑ, ΠΑΤΑΤΕΣ ΝΕΑΣ ΕΣΟΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΓΛΥΚΙΑ SAUCE ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗΣ

STEAK FROM PORK GREEK FARMED 350GR, SLIGHTLY SMOKED, IN THE GRILL, WITH ROASTED APPLES, NEW CROP POTATOES AND SWEET ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΙ SAUCE

STRIP LOIN 300GR ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ BLACK ANGUS ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ. ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΑΠΟ PEPPER & ΒÉARNAISE SAUCE

BLACK ANGUS STRIP LOIN 300GR, WITH HOME-MADE FRIES. ACCOMPANIED BY PEPPER & ΒÉARNAISE SAUCE

T-BONE ΓΑΛΑΚΤΟΣ 400GR ΜΕ ΠΑΤΑΤΟΥΛΕΣ ΝΕΑΣ ΣΟΔΕΙΑΣ ΣΟΤΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ PORTOBELLO ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΚΡΑΣΙ

T- BONE WITH SAUTÉED NEW POTATOES, PORTOBELLO MUSHROOMS AND RED WINE SAUCE

ΡΙΒΕΥΕ 300GR ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ BLACK ANGUS ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ. ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΑΠΟ ΒÉARNAISE & PEPPER SAUCE BLACK

ANGUS RIBEVE 300G WITH HOME-MADE FRIES.
ACCOMPANIED BY BÉARNAISE & PEPPER SAUCE

ΆΓΡΙΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟΣ ΣΕ SWEET CHILI, ΨΗΜΕΝΟΣ ΣΤΟ GRILL ΜΕ ΤΡΥΦΕΡΑ ΣΕΣΚΟΥΛΑ ΚΑΙ ΤΖΙΝΤΖΕΡ

ROASTED SALMON MARINATED IN SWEET CHILI, ACCOMPANIED BY TENDER GREENS AND GINGER

BLACK COD MISOYAKI ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΕ MISO ΚΑΙ MIRIN

BLACK COD MISOYAKI MARINATED IN MISO AND MIRIN

PASTA & RISSOTI

ΦΡΕΣΚΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΤΡΥΦΕΡΑ ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΑΠΟ ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΜΕ ΕΛΑΦΡΙΑ ΛΕΥΚΗ ΣΑΛΤΣΑ, ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

FRESH HANDMADE PASTA WITH TENDER FILLET OF CHICKEN BREAST COOKED WITH A LIGHT WHITE SAUCE, WINE AND MUSHROOMS

ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΡΑΓΟΥ ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΚΥΚΛΑΔΙΤΙΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ

PAPARDELLE WITH CALF RAGOS MEAT SLOW COOKED WITH FRESH TOMATOES AND CYCLADIC HERBS

ΦΡΕΣΚΕΣ ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΑΠΟ ΜΕΛΑΝΙ ΣΟΥΠΙΑΣ ΜΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΦΡΕΣΚΟΥ ΚΑΙ ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΣΟΛΟΜΟΥ, ΕΛΑΦΡΙΑ ΚΡΕΜΑ, ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΝΙΘΟ

FRESH TAGLIATELLE WITH CUTTLEFISH INK, FRESH AND SMOKED SALMON, LIGHT CREAM, FRESH TOMATO AND DILL

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ PORTOBELLO, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΟΡΤΣΙΝΙ ΑΠΟ ΤΑ ΓΡΕΒΕΝΑ, ΤΡΟΥΦΑ ΚΑΙ FLAKES ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ

RISOTTO WITH WILD PORTOBELLO MUSHROOMS, PORCINI MUSHROOMS FROM GREVENA, TRUFFLE AND PARMEZAN CHEESE FLAKES

DESSERTS

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ ΜΕ ΤΡΙΜΜΕΝΗ BITTER ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΚΑΚΑΟ CALLEBAUT
TIRAMISU WITH BITTER CHOCOLATE SHAVINGS AND CALLEBAUT
COCOA

ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΟΣ ΠΥΡΓΟΣ ΑΠΟ ΔΥΟ ΣΤΡΩΣΕΙΣ “ΜΩΣΑΪΚΟΥ”
ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ, ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ.
CHOCOLATE TOWER, COMPOSED OF TWO LAYERS OF “MOSAIC”
CARMELIZED HAZELNUTS, VANILLA ICE CREAM, AND CHOCOLATE

ΣΠΙΤΙΚΟ ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ, ΜΙΚΡΑ ΣΟΥΔΑΚΙΑ
ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΚΡΕΜΑ PÂTISSERIE ΚΑΙ ΦΙΛΕ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ
HOMEMADE PROFITEROLE WITH CHOCOLATE CREAM, PUFFS FILLED
WITH CRÈME PÂTISSÈRE AND ALMOND BUD

ΣΠΑΣΜΕΝΟ MILLEFEUILLE ΜΕ ΚΡΕΜΑ PÂTISSERIE, ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ ΚΑΙ
ΣΟΚΟΛΑΤΑ, ΠΑΣΠΑΛΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΚΡΟΚΑΝ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ
“DECONSTRUCTED” MILLEFEUILLE WITH PUFF PASTRY, CUSTARD,
VANILLA-CHOCOLATE ICE CREAM AND AND CRÈME BRULLET

ΓΛΥΚΟ ΗΜΕΡΑΣ
DESSERT OF THE DAY

MENU

ΣΑΛΑΤΑ | SALAD

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ, ΜΥΡΤΙΛΑ,
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ ΚΑΙ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ

GREEN SALAD WITH FRESH FRUITS, BLUEBERRY, HAZELNUT
AND DRESSING WITH OLIVE OIL, LEMON AND MUSTARD

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ | MAIN DISH

ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ | CHOICE AMONG

ΛΙΝΓΟΥΙΝΙ ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΓΛΥΚΑ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ.

LINGUINI IN CHERRY TOMATO AND BASIL SAUCE.

ή / or

ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ, ΖΥΜΩΜΕΝΑ ΜΕ
ΦΡΕΣΚΑ ΒΟΤΑΝΑ. ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΨΗΜΕΝΕΣ ΠΙΤΟΥΛΕΣ,
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ.

BEEF PATTIES MIXED WITH FRESH HERBS. SERVED WITH TOASTED PITA
BREAD, YOGURT AND CHOPPED SALAD OF FRESH TOMATOES

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ | DESSERT

ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ | CHOICE AMONG

ΣΠΙΤΙΚΟΣ ΚΟΡΜΟΣ “ΜΩΣΑΙΚΟΥ”, ΜΕ ΠΛΟΥΣΙΑ ΓΕΥΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΙ
ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ

HOMEMADE CHOCOLATE “MOSAIC”, WITH CARMELIZED HAZELNUTS.

ή / or

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ ΜΕ ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΒΙΤΤΕΡ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΚΑΚΑΟ CALLEBAUT.

TIRAMISU WITH BITTER CHOCOLATE SHAVINGS AND CALLEBAUT
COCOA.

MENU

ΣΑΛΑΤΑ | SALAD

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ, ΜΥΡΤΙΛΑ,
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ ΚΑΙ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ

GREEN SALAD WITH FRESH FRUITS, BLUEBERRY, HAZELNUT
AND DRESSING WITH OLIVE OIL, LEMON AND MUSTARD

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ | MAIN DISH

ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ | CHOICE AMONG

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΑΧΝΙΣΤΟ ΡΥΖΙ ΜΠΑΣΜΑΤΙ ΚΑΙ SAUCE
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

GRILLED CHICKEN WITH STEAMED BASMATI RICE AND OLIVE OIL
DRESSING

ή / or

ΆΓΡΙΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟΣ ΣΕ SWEET CHILI, ΨΗΜΕΝΟΣ
ΣΤΟ GRILL ΜΕ ΤΡΥΦΕΡΑ ΣΕΣΚΟΥΛΑ ΚΑΙ ΤΖΙΝΤΖΕΡ

ROASTED SALMON MARINATED IN SWEET CHILI, ACCOMPANIED BY
TENDER GREENS AND GINGER.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ | DESSERT

ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ | CHOICE AMONG

ΣΠΙΤΙΚΟΣ ΚΟΡΜΟΣ “ΜΩΣΑΙΚΟΥ”, ΜΕ ΠΛΟΥΣΙΑ ΓΕΥΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΙ
ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ

HOMEMADE CHOCOLATE “MOSAIC”, WITH CARAMELIZED HAZELNUTS.

ή / or

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ ΜΕ ΤΡΙΜΜΕΝΗ BITTER ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΚΑΚΑΟ CALLEBAUT.

TIRAMISU WITH BITTER CHOCOLATE SHAVINGS AND CALLEBAUT
COCOA.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΕΚΤΟΣ ΣΑΒΒΑΤΟΥ | NOT AVAILABLE ON SATURDAYS



TO START

ΕΔΑΜΑΜΕ ΜΕ ΧΟΝΤΡΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΟ ΑΛΑΤΙ
EDAMAME WITH SEA SALT

SALADS

ΔΡΟΣΕΡΗ ΑΝΑΜΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΒΟΥΡΙ, ΓΑΡΙΔΑ ΚΑΙ SPICY VINAIGRETTE
ΛΕΜΟΝΙΟΥ
CRAB AND SHRIMP MIXED GREEN SALAD WITH SPICY CITRUS
DRESSING

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΕ SWEET CHILI SAUCE,
ΦΡΕΣΚΟ ΜΑΝΓΚΟ, ΤΖΙΝΤΖΕΡ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΡΑΠΑΝΑΚΙ
ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ VINAIGRETTE ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ
GREEN SALAD WITH CRISPY SHRIMPS IN CHILI SAUCE, FRESH MANGO,
GINGER, RED GREEK RADISH AND AROMATIC ORANGE
VINAIGRETTE

APPETIZERS

ΥΑΚΙΤΟΡΙ ΑΠΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ ΜΕ ΑΣΙΑΤΙΚΗ SAUCE ΜΕ MIRIN,
ΜΕΛΙ & ΣΟΥΣΑΜΙ
ΥΑΚΙΤΟΡΙ CHICKEN SKEWERS MARINATED IN ASIAN MIRIN, HONEY & SESAME
SAUCE

SPRING ROLLS ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΜΕ CASHEWS. ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΓΛΥΚΟΞΥΝΗ
SAUCE ΚΑΙ SAUCE ΦΥΣΤΙΚΟΒΟΥΤΥΡΟ
MUSHROOMS SPRING ROLLS WITH SWEET SOUR SAUCE
AND PEANUT BUTTER SAUCE

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΕ ΚΟΥΡΚΟΥΤΙ ΤΕΜΠΟΥΡΑΣ ΜΕ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ SAUCE ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ
ΜΕ WASABI.
SHRIMP TEMPURA WITH SPICY WASABI SAUCE

SUSHI MAKI (8 TEM. / PCS) INSIDE OUT

VEGETABLES

ΜΕ ΑΓΓΟΥΡΙ, AVOCADO, ΚΑΡΟΤΟ & ΜΑΡΟΥΛΙ

WITH CUCUMBER, AVOCADO, CARROT & LETTUCE

ΤΕΚΚΑ

ΜΕ ΤΟΝΟ & AVOCADO

WITH TUNA & AVOCADO

ALASKA

ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΟΛΟΜΟ, AVOCADO & ΑΓΓΟΥΡΙ

WITH FRESH SALMON, AVOCADO & CUCUMBER

CALIFORNIA

ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ, ΓΑΡΙΔΑ, AVOCADO, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΤΟΒΙΚΟ, WASABI & WASABI MAYONNAISE

ROLL WITH KING CRAB, SHRIMP, AVOCADO, CUCUMBER, TOBIKO, WASABI & WASABI MAYONNAISE

RAINBOW

ΜΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΤΟΝΟ, ΣΟΛΟΜΟ, AVOCADO, ΑΓΓΟΥΡΙ & ΤΟΒΙΚΟ

WITH TUNA, SALMON, AVOCADO, CUCUMBER & TOBIKO

PHILADELPHIA SALMON

ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΟΛΟΜΟ & ΤΥΡΙ PHILADELPHIA

WITH FRESH SALMON & PHILADELPHIA CHEESE

SPICY SHRIMP

ΜΕ ΒΡΑΣΜΕΝΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΤΟΒΙΚΟ & SPICY SAUCE

WITH BOILED SHRIMP, CUCUMBER, TOBIKO & SPICY SAUCE

TUNA PONZU

ΜΕ ΤΟΝΟ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ ΚΑΙ ΜΑΥΡΟ ΣΟΥΣΑΜΙ

WITH TUNA CORIANDER AND BLACK SESAME

SPICY TUNA

ΜΕ ΤΟΝΟ, TEMPURA
FLAKES, ORANGE TOBIKO, ΜΑΥΡΟ
ΣΟΥΣΑΜΙ & SPICY MISO SAUCE

WITH TUNA, TEMPURA FLAKES
ORANGE TOBIKO, BLACK SESAME
AND SPICY SAUCE

SPICY KING CRAB & SHRIMP

ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ, ΓΑΡΙΔΑ,
AVOCADO, SPICY SAUCE & TOBIKO

WITH KING CRAB, SHRIMP,
AVOCADO, SPICY SAUCE & TOBIKO
OUTSIDE

SPICY SALMON TERIYAKI ON THE TOP

ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΟΛΟΜΟ, AVOCADO,
TERIYAKI AND SPICY SAUCE

WITH FRESH SALMON, AVOCADO,
TERIYAKI AND SPICY SAUCE

SPICY SALMON

ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΟΛΟΜΟ, TEMPURA
FLAKES, ORANGE TOBIKO ΛΕΥΚΟ
ΣΟΥΣΑΜΙ & SPICY MISO SAUCE

WITH FRESH SALMON, TEMPURA
FLAKES, ORANGE TOBIKO, WHITE
SESAME AND SPICY MISO SAUCE

SMOKED SALMON

ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ & ΤΥΡΙ
PHILADELPHIA

WITH SMOKED SALMON &
PHILADELPHIA CHEESE

TEMPURA SHRIMP

ΜΕ ΓΑΡΙΔΑ TEMPURA, TOBIKO &
CHILLY GARLIC MAYO

WITH FRIED TEMPURA SHRIMP,
TOBIKO & CHILLY GARLIC MAYO

TEMPURA CRAB WITH DAIKON

(6 TEM. / 6 PCS)

ΜΕ ΚΑΒΟΥΡΙ TEMPURA, AVOKANTO,
ORANGE TOBIKO ΚΑΙ PEBA

WITH TEMPURA CRAB, AVOCADO,
ORANGE TOBIKO RADISH ON TOP
WITH CHEF SAUCE

BLACK RICE MAKI (ΜΑΥΡΟ ΡΥΖΙ) INSIDE OUT

SPICY SHRIMP & CRAB

ΜΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ ΚΑΙ ΒΡΑΣΤΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ, ΤΟΒΙΚΟ & SPICY SAUCE

WITH KING CRAB, BOILED SHRIMP, TOBIKO & SPICY SAUCE

SPICY TUNA MAKI

ΜΕ ΤΟΝΟ, ΤΟΒΙΚΟ & SPICY SAUCE

WITH TUNA, TOBIKO & SPICY SAUCE

CALIFORNIA MAKI

ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ, ΓΑΡΙΔΑ, AVOCADO, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΤΟΒΙΚΟ, WASABI & WASABI MAYONNAISE

ROLL WITH KING CRAB, SHRIMP, AVOCADO, CUCUMBER, TOBIKO, WASABI & WASABI MAYONNAISE

SPICY SALMON MAKI

ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΟΛΟΜΟ, ΤΟΒΙΚΟ & SPICY SAUCE

WITH FRESH SALMON, TOBIKO & SPICY SAUCE

ΚΑΘΕ ΠΙΑΤΟ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ 8 ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ ΤΕΜΑΧΙΑ MAKI SUSHI ΜΕ ΜΑΥΡΟ ΡΥΖΙ

EACH DISH INCLUDES 8 MOUTHWATERING PIECES OF BLACK RICE MAKI SUSHI

ΤΟ ΜΑΥΡΟ ΡΥΖΙ Η ΑΠΑΓΟΡΕΥΜΕΝΟ ΡΥΖΙ, ΠΡΟΟΡΙΖΟΤΑΝ ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΑΞΗ ΤΩΝ ΕΥΓΕΝΩΝ ΤΗΣ ΑΡΧΑΙΑΣ ΚΙΝΑΣ. ΕΙΝΑΙ ΕΝΑΣ ΣΠΑΝΙΟΣ ΚΑΙ ΘΡΕΠΤΙΚΟΣ ΚΑΡΠΟΣ, ΠΟΥ ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ ΠΟΛΛΑ ΟΦΕΛΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΓΕΙΑ. ΤΟ ΜΑΥΡΟ ΡΥΖΙ, ΕΙΝΑΙ ΤΡΟΦΗ ΧΑΜΗΛΗ ΣΕ ΛΙΠΑΡΑ, ΠΛΟΥΣΙΑ ΣΕ ΦΥΤΙΚΕΣ ΙΝΕΣ, ΓΕΜΑΤΗ ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ ΚΑΙ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ.

BLACK RICE OR THE FORBIDDEN RICE, IS HISTORICALLY RESERVED FOR THE ELITE NOBLE CLASS OF ANCIENT CHINA. IT IS A RARE AND NUTRITIOUS GRAIN OFFERING MANY HEALTH BENEFITS. BLACK RICE IS LOW IN FAT, RICH IN FIBER, AND FULL OF PROTEIN AND ANTIOXIDANTS.

SIGNATURE ROLLS INSIDE OUT

PASSION

ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ, ΤΟΝΟ, KING
CRUB, AVOCADO, RED TOBICO
AND MISO SAUCE

TOPPED WITH SEARED
SALMON, TUNA, KING
CRUB, AVOCADO, RED TOBICO
AND MISO SAUCE

RAIN AND SHINE ROLL (8 PCS)

ΣΟΛΟΜΟΣ, ΤΟΝΟΣ, ΑΝΑΝΑΣ, BREAD
CRUMBS

SALMON, TUNA, PINEAPPLE, BREAD
CRUMBS AND CHEF SAUCE
ON TOP

MOUNTAIN DEW

(HOT SUSHI ROLL, TEMPURA STYLE)
8 PCS

ΚΑΒΟΥΡΙ, ΓΑΡΙΔΑ, ΤΣΙΛΙ
ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ, ORANGE TOBIKO ΚΑΙ
EEL SAUCE

SOFT SHELL CRAB, SHRIMP, CHILI,
MAYONNAISE, ORANGE TOBIKO AND
EEL SAUCE

DRAGON

ΜΕ ΚΑΒΟΥΡΙ, ΧΕΛΙ, ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΚΑΙ
ΑΓΓΟΥΡΙ

WITH CRAB, EEL, AVOCADO AND
CUCUMBER

COMBOS

SALMON MIX

ALASKA MAKI 4 TEM. / PCS
SALMON SASHIMI 4 TEM. / PCS
SALMON NIGIRI 2 TEM. / PCS

SUSHI MAKI MIX

CALIFORNIA MAKI 4 TEM. / PCS
BOSTON MAKI 4 TEM. / PCS
ALASKA MAKI 4 TEM. / PCS
TEKKA MAKI 4 TEM. / PCS

SUSHI MIX

ALASKA MAKI 4 TEM. / PCS
TEKKA MAKI 4 TEM. / PCS
NIGIRI SHRIMP 2 TEM. / PCS
SASHIMI TUNA 2 TEM. / PCS
SASHIMI SALMON 2 TEM. / PCS

NIGIRI MAKI MIX

NIGIRI SALMON 2 TEM. / PCS
NIGIRI TUNA 2 TEM. / PCS
ALASKA MAKI 4 TEM. / PCS
CALIFORNIA MAKI 4 TEM. / PCS

SPICY MIX SPICY

TUNA 4 TEM. / PCS
SPICY SALMON 4 TEM. / PCS
SPICY SHRIMP 4 TEM. / PCS
SPICY CRAB 4 TEM. / PCS

SASHIMI (6 TEM. / PCS)

ΤΟΝΟΣ | TUNA

ΣΟΛΟΜΟΣ | SALMON

ΓΑΡΙΔΕΣ | SHRIMP

NIGIRI (4 TEM. / PCS)

ΤΟΝΟΣ | TUNA

ΣΟΛΟΜΟΣ | SALMON

ΓΑΡΙΔΕΣ | SHRIMP

TO DRINK

SAKE (0.25L)

ΖΕΣΤΟ Η ΚΡΥΟ | HOT OR COLD

ΌΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ.

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΦΠΑ 24%, ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ 0,5% ΚΑΙ ΛΟΙΠΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ.

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΤΑ ΝΟΜΙΜΑ ΠΟΣΟΣΤΑ ΣΕΡΒΙΤΟΡΩΝ.

ALL PRICES IN EURO.

PRICES INCLUDE VAT 24%, MUNICIPAL TAX 0,5%.

THE REST OF THE LEGAL ADDITIONS AND THE LEGAL WAITER'S PERCENTAGE.

ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΠΙΑΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΞΕΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΓΝΗΣΙΑ ΦΕΤΑ ΠΟΠ.

ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΞΕΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΣΟΓΙΕΛΑΙΟ.

ΤΑ ΡΑΒΙΟΛΙΑ, ΦΥΛΛΑ SPRING, ΦΥΛΛΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ, ΦΥΛΛΟ, ΠΙΤΟΥΛΕΣ ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ.

ΤΑ ΒΡΙΟΤΣΕ ΕΙΝΑΙ ΠΡΟΨΗΜΕΝΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ: ΞΙΦΙΑΣ, ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ, ΧΤΑΠΟΔΙ, ΑΣΤΑΚΟΣ, ΣΦΥΡΙΔΑ, ΣΟΥΠΙΑ, ΓΑΡΙΔΑ, ΤΟΝΟΣ, ΚΑΒΟΥΡΙ, ΚΑΛΑΜΑΡΙ, ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΣΟΛΩΜΟΣ, ΚΑΒΟΥΡΟΨΥΧΑ ΚΑΙ ΑΡΝΑΚΙ ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ.

GREEK EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND FETA PDO ARE USED IN THE PREPARATION OF DISHES.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND SOYBEAN OIL ARE USED FOR FRYING. RAVIOLI, LEAF SPRING, LEAF PASTRY, CHEESE LEAF, PIES ARE FROZEN BRIOCHE ARE PREBAKED AND FROZEN.

THE PRODUCTS: SWORDFISH, COD, OCTOPUS, GROUPER, CUTTLEFISH, LOBSTER, PRAWN, TUNA, SMOKED SALMON, SQUID, CRAB, BODY-CRAB AND LAMB ARE FROZEN.

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ ΚΑΙ ΠΑΣΧΑ ΜΕ ΠΡΟΣΑΥΞΗΣΗ ΕΩΣ 12%.

DURING CHRISTMAS AND EASTER HOLIDAYS 12% EXTRA CHARGE.

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΗΚΗ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ.

THE ESTABLISHMENT MUST BE EQUIPPED WITH PRINTED FORMS PLACED IN A SPECIAL LOCATION FOR THE REPORT OF ANY COMPLAINTS.

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

THE CUSTOMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE).

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΑΝΔΡΕΑΣ ΤΣΟΥΚΑΛΗΣ

MARKET INSPECTION OFFICER: ANDREAS TSOUKALIS