

starters

starters

- 1. EDAMAME (soy beans | φασολάκια σόγιας)** 5.00
Spicy or Salted
Πικάντικο ή Αλατισμένο
- 2. SALMON TARTAR - Akihiro style** 11.80
Selected pieces from salmon with arugola + dill in delicious sauce
Επιλεγμένα κομμάτια σολομού με εξαιρετική σάλτσα, ρόκα + άνιθο
- 3. EBI MIYAKI & NOODLES SNACK** 13.40
Shrimp* with crispy noodles
Γαρίδα* ντυμένη με crispy noodles
- 4. GYOZA WITH EEL OR SHRIMP* (4 pieces)** 10.80
Γιαπωνέζικα ντάμπλινγκ με χέλι ή γαρίδα*
- 5. MAGURO BUTSU** 10.80
Selected pieces from tuna belly and butsu sauce
Διαλεγμένα κομμάτια από κοιλιά τόνου με butsu σως
- 6. SASHIMI ROLLS** 9.40
Baby tuna sashimi, beansprouts + cucumber
in delicious soya sauce
Ρολλάκια από sashimi τόνου με φύτρες φασολιών
+ αγγούρι σε εξαιρετική σόγια σως

Baby tuna, spinach + cayenne pepper
Ρολλάκια από sashimi τόνου, σπανάκι + πιπέρι cayenne

Salmon, pineapple, coriander + caviar
Ρολλάκια από sashimi σολομού, ανανά, κόλιανδρο + χαβιάρι
- 7. B-TUNA NAGAO & JALAPENO** 10.60
Seared B-TUNA sashimi with jalapeno pepper and coriander
Καψαλισμένο sashimi τόνου με πιπεριά jalapeno και κολιανδρο
- 8. MEDITERRANEAN SASHIMI** 12.80
Sea bass sashimi with mediterranean flavour & sesame
Sashimi από λαβράκι σε μεσογειακή σάλτσα και λευκό σουσάμι
- 9. SPICY MEDITERRANEAN MAGURO** 12.80
Seared tuna sashimi with spicy sesame in mediterranean sauce
Καψαλισμένο sashimi τόνου σε μεσογειακή σάλτσα &
σουσάμι με γεύση wasabi
- 10. YIOKI SHIRO CEVICHE** 12.80
Spicy sea bream ceviche in lemon sauce
Ceviche τσιπούρας με chili σε lemon sauce
- 11. MAGURO SHOGI** 11.80
Slices of raw and seared tuna in spicy sauce
Τετράγωνα κομμάτια καψαλισμένου sashimi τόνου σε πικάντικη sauce
- 12. SESAME TAKOSU** 11.80
Octopus* slices with sesame & sauce
Χταπόδι* με σουσάμι & sauce
- 13. MARINATED TAKO YAKITORI** 11.30
Baby octopus marinated with wasabi flavored sesame in lemon jest
Μαριναρισμένα μικρά χταποδάκια με ξύσμα λεμονιού
& σουσάμι με γεύση wasabi
- 14. EBI TEMPURA** 14.50
Shrimp tempura
Τηγανιτές γαρίδες tempura

soups | σούπες

- 1. MISO SOUP** 6.10
Soy bean soup | Σούπα από σόγια
- 2. MUSHROOM SOUP** 7.10
Black mushroom soup | Σούπα από μαύραμανιτάρια
- 3. SEAFOOD SOUP** 10.70
Assorted seafood in clear soup | Ψαρόσουπα
- 4. SPICY SEAFOOD SOUP** 10.70
With undon noodles | Πικάντικη ψαρόσουπα με undon noodles
- 5. NORI SOUP** 8.70
Seaweed soup | Σούπα από φύκια

salads | σαλάτες

- 1. KANISU** 11.60
Crabmeat*, cucumber slices in vinegrette sauce
Καβούρι*, λεπτές φέτες αγγουριού σε vinegrette sauce
- 2. KANI SESAME SALAD** 11.60
Crab, avocado, carrot with sesame oil
Καβούρι, αβοκάντο, καρότο με σουσαμέλαιο
- 3. WAKAME NO IKURA** 11.80
Wakame seaweed with salmon roe
Φύκια Wakame με αυγοτάραχο σολομού
- 4. WAKAME OROSHI** 12.80
Wakame seaweed with hot smoked salmon, cucumber & ginger
Φύκια Wakame με ζεστό καπνιστό σολομό, αγγούρι & ginger
- 5. TAKOSU** 10.60
Octopus* in vinegrette sauce
Χταπόδι* σε σως vinegrette
- 6. SUSHI BAR SALAD** 8.70
Lettuce, cucumber, beansprouts
Μαρούλι, αγγούρι, φύτρες φασολιών
- 7. AVOCADO SALAD** 9.10
Avocado with mixed vegetables
Αβοκάντο με διάφορα λαχανικά
- 8. KANI or EBI SALAD** 11.60
Crabmeat* or shrimp* with mixed vegetables
Καβούρι* ή γαρίδα* με διάφορα λαχανικά
- 9. OSHITASHI** 8.90
Steamed spinach in soya sauce
Σπανάκι στον ατμό σε σόγια σως
- 10. NORI SALAD** 8.90
Seaweed salad
Σαλάτα από φύκια

rice | ρύζι ατμού

3.00

nigiri sushi - sashimi

1. SABA Mackerel Σκουμπρί	7.90
2. IKA Squid* Καλαμάρι*	8.90
3. KANI Boiled crab* Καβούρι*	10.80
4. EBI Boiled shrimp* Γαρίδα* βραστή	9.90
5. HIRAMI Smoked halibut* Καπνιστή γλώσσα* Ατλαντικού	8.90
6. TAKO Octopus* Χταπόδι*	8.90
7. SAKE Salmon Σολομός	8.90
SALMON ROYAL Salmon with bric Σολομός με μπρικ	8.90
8. MAGURO Tuna Τόνος	9.10
MAGURO NO CARPACCIO Tuna, sauce, onion Τόνος, σως, κρεμμύδι	9.10
9. TORRO (fat tuna belly) Κοιλιά τόνου	9.70
10. SHIRO Sea bream Τσιπούρα	8.60
SHIRO IMPERIAL Sea bream, coriander and black caviar Τσιπούρα, κολιάνδρος και μαύρο χαβιάρι	9.30
11. SUZUKI Sea bass Λαβράκι	8.60
SUZUKI DELIGHT Sea bass with coriander and jalapeno Λαβράκι με κολιάνδρο και jalapeno	9.10
12. UNAGI Fresh watereel Χέλι	10.40
UNAGI AVOCADO Χέλι, avocado	10.80
13. SMOKED EEL ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΕΛΙ	10.80
14. MADAE ΦΑΓΚΡΙ	9.10
15. BLUE JACK ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ	9.60
16. KATSUO ΒΟΝΙΤΗΣ	9.60
17. SWORDFISH ΞΙΦΙΑΣ	9.80

nigiri sushi - sashimi

gunkan nigiri

- 18.IKURA** 11.40
Salmon roe | Αυγά σολομού
- 19.CAVIAR** 11.40
Μαύρο χαβιάρι
- 20.KANI + IKURA** 11.40
Crab* + bris | Καβούρι* + αυγά σολομού
- 21.MISO SAKE** 9.10
Salmon, beansprouts, miso sauce
Σολομός, φύτερες φασολιών, miso sauce
- 22.SABA - SABA** 9.10
Mackerel, carrot, coriander, horseradish, truffle oil
Σκουμπρί, καρότο, κολιάνδρος, horseradish, λάδι τρούφας

vegeterian nigiri

- 23.AVOCADO** 6.10
Αβοκάντο
- 24.OSHITASHI** 6.10
Spinach | Σπανάκι
- 25.TAMAGO** 4.50
Sweet omelet | Γλυκιά ομελέτα

vegeterian

- 1. AVOCADO (inside out)** 6.50
Avocado roll | Ρολλό με αβοκάντο & μαύρο σουσάμι
- 2. KAPPA** 4.10
Cucumber roll | Ρολλό με αγγούρι
- 3. UMESHISO** 6.00
Plum paste, mint leaf, cucumber roll
Ρολλό με πάστα δαμάσκηνου, μέντα, αγγούρι
- 4. NATTO** 6.00
Soy beans, mint leaf, cucumber roll
Ρολλό με πάστα σόγιας, μέντα, αγγούρι
- 5. VEGETABLE FUTOMAKI** 6.80
Mixed vegetable roll | Ρολλό με λαχανικά
- 6. SHITAKE** 6.50
Black mushroom roll | Ρολλό με μαύραμανιτάρια

maguro | τόνος

- 7. TEKKA MAKI** 8.90
Tuna roll | Ρολλό με τόνο
- 8. FANTASY** 10.20
Tuna, crabmeat*, pickled carrot, parsley roll
Τόνος, καβούρι*, καρότο πίκλα, μαϊντανός
- 9. MEDITERRANEAN** 10.40
Tuna, sea bass, cucumber, avocado, fresh onion roll
Τόνος, λαβράκι, αγγούρι, αβοκάντο, φρέσκο κρεμμύδι
- 10. SPICY MAGURO (TEMAKI)** 10.20
Tuna, ginger, onion, wasabi, mayo
Τόνος, τζίντζερ, κρεμμύδι, wasabi, μαγιονέζα
- 11. TOMOE** 9.10
Tuna pasted with marinated spinach
Πάστα τόνου με μαριναρισμένο σπανάκι

sake | σολομός

- 12. SAKE** 8.90
Salmon and fresh onion roll
Ρολλό με σολομό και κρεμμύδι
- 13. ALASKAN** 9.10
Salmon, avocado, cucumber roll
Ρολλό με σολομό, αβοκάντο, αγγούρι
- 14. SUNRISE** 10.40
Salmon, bonito, crab*, avocado roll
Ρολλό με σολομό, βονίτη, καβούρι*, αβοκάντο
- 15. SAKE TIME (inside out)** 10.40
Salmon, smoked salmon, onion, bean sprouts, pineapple, mayo
Σολομός, καπνιστός σολομός, κρεμμύδι, φύτρες φασολιών, ανανάς, μαγιονέζα

- 16.CHILI** 9.10
Salmon, Jalapeno pepper , chives, mayo
Σολομός, πιπεριά Jalapeno, chives, μαγιονέζα
- 17.UZUMAKI** 10.80
Tuna, salmon & suzuki sashimi cover a mixed vegetarian roll
Sashimi από τόνο, σολομό & λαβράκι τυλίγει ένα ρολλό λαχανικών
- 18.KURUMA** 10.80
Salmon skin, plum paste, mint leaf, cucumber, wrapped in salmon fillet
Δέρμα σολομού, πάστα δαμάσκηγου, μέντα, αγγούρι, τυλιγμένο σε φιλέτο σολομού
- 19.FUJI YAMA MAKI** 10.80
Flame broiled kuruma maki
Kuruma maki με επικάλυψη teriyaki sauce που καψαλίζεται
- 20.SALMON SKIN FUTOMAKI** 10.60
Crispy salmon skin with vegetables & chili
Crispy δέρμα σολομού με λαχανικά & chili
- 21.SALMON TERIYAKI FUTOMAKI** 12.80
Steamed teriyaki salmon, lettuce, ikura, chives and coriander
Σολομός teriyaki, αυγοτάραχο σολομού, chives και κόλιανδρο

ebi | γαρίδα

- 22.BOSTON** 9.80
Shrimp*, cucumber, lettuce roll
Γαρίδα*, αγγούρι, μαρούλι
- 23.EAST** 11.80
Shrimp*, egg, avocado, cucumber, ikura roll
Γαρίδα*, αυγό, αβοκάντο, αγγούρι, ikura
- 24.EBI DELIGHT (inside out)** 11.80
Shrimp*, ikura, avocado, mint, mayo
Γαρίδα*, ikura, αβοκάντο, μέντα, μαγιονέζα
- 25a.EBI TEMPURA** 11.80
Shrimp tempura*, sm. salmon, pineapple, cottage cheese
Γαρίδα τεμπούρα*, καπν. σολομός, ανανάς, τυρί λευκό
- 25b.SPICY EBI TEMPURA (inside out)** 11.80
Shrimp tempura*, avocado, ginger, wasabi, spicy mayo & wasabi sesame
Γαρίδα* τεμπούρα, αβοκάντο, γίντζερ, πικάντικη μαγιονέζα & σουσάμι με γεύση wasabi
- 26.OMELET FUTOMAKI** 11.80
Shrimp*, ikura and vegetables wrapped with a thin piece of omelet
Γαρίδα*, ikura και λαχανικά ρολαρισμένο με λεπτά φύλλα ομελέτας

kani | καβούρι

- 27.CALIFORNIA (inside out)** 11.80
Crabmeat*, cucumber, avocado roll
Ρολλό με καβούρι*, αγγούρι, αβοκάντο
- 28.FUTOMAKI** 11.80
Boiled gourd, egg, cucumber, crabmeat* roll
Ρολλό με κολοκύδα, αυγό, αγγούρι, καβούρι*
- 29.RAINBOW** 11.80
Crabmeat*, cucumber, avocado, salmon, pineapple roll
Ρολλό με καβούρι*, αγγούρι, αβοκάντο, σολομό, ανανά

unagi | χέλι

- 30.DRAGON EEL** 12.40
Eel, avocado and brick in Sushi Bar sauce
Χέλι, αβοκάντο και brick σε Sushi Bar σως
- 31.UNAGI** 10.80
Fresh watereel, avocado + cucumber
Χέλι, avocado + αγγούρι
- 32.CLEAR WATER** 11.40
Eel, beansprouts, plum paste, smoked salmon, mayo
Χέλι, φύτρες φασολιών, πάστα δαμάσκηγου, καπνιστός
σολομός, μαγιονέζα

saba | σκουμπρί

- 33.SABA** 8.90
Mackerel, cucumber roll
Ρολλό με σκουμπρί, αγγούρι
- 34.SABA DELIGHT** 9.40
Mackerel, ama ebi,* avocado, onion
Σκουμπρί, γαρίδα*, αβοκάντο, κρεμμύδι

others

- 35.BLUE JACK MAKI** 11.80
Blue jack, ginger, onion, wasabi, mayo all mixed with green tobico
Μείγμα με Μαγιάτικο, ginger, κρεμμύδι, wasabi, μαγιονέζα και αυγά χελιδονόψαρου
- 36.BONITO MAKI** 10.40
Bonito roll with avocado and mayo/wasabi sauce
Ρολλό με βονίτη, αβοκάντο και sauce μαγιονέζα-wasabi
- 37.SHIRO MAKI** 9.80
Sea bream + cucumber roll | Ρολλό τσιπούρα + αγγούρι
- 38.HIRAMI MAKI** 10.40
Smoked halibut* + cucumber roll
Καπνιστό φιλέτο γλώσσας Ατλαντικού τυλίγει ένα ρολλό με ginger,
αβοκάντο & μαρούλι
- 39.IKA MAKI** 9.80
Squid* ,cucumber, mayo + smoked salmon
Καλαμάρι*, αγγούρι, μαγιονέζα + καπνιστός σολομός
- 40.IKURA MAKI** 12.80
Roll with salmon roe and avocado (inside out)
Ρολλό με αυγά σολομού και αβοκάντο με το ρύζι εξωτερικά



sushi burgers

1. ROPPONGI

Salmon sashimi, smoked salmon, onion, beansprout, pineapple, lollo verde, mayo, nori & black sesame on top

Φιλέτο Σολομού, καπνιστός σολομός, κρεμμύδι, φύτρες φασολιών, ανανάς, λόλα, μαγιονέζα, φύκι nori & μαύρο σουσάμι

Regular 10.40 Mini 6.30

2. SHIBUYA

Steamed teriyaki salmon, chives, coriander, lollo verde, nori & black sesame on top

Σολομός teriyaki, chives, κόλιανδρο, λόλα, φύκι nori & μαύρο σουσάμι

Regular 10.40 Mini 6.30

3. ASAKUSA

Tuna mash up, spring onion, ginger, caper, lollo verde, sauce, nori & black sesame on top

Ταρτάρ Τόνου, φρέσκο κρεμμυδάκι, τζίντζερ, κάπαρη, λόλα, σως, φύκι nori & μαύρο σουσάμι

Regular 10.40 Mini 6.30

4. NAKANO

Tuna tataki, avocado, ginger, wakame, lollo verde, spicy mayo, nori & chilly flavored sesame on top

Καψαλισμένος τόνος, αβοκάντο, τζίντζερ, φύκια wakame, λόλα, πικάντικη μαγιονέζα, φύκι nori & σουσάμι με γεύση chilly

Regular 10.40 Mini 6.30

5. UENO

Tuna & Salmon sashimi, arugula, red tobico, lollo verde, vinaigrette sauce, nori & wasabi flavored sesame on top

Sashimi τόνου & σολομού, ρόκα, αυγά χελιδονόψαρου, λόλα, σως vinaigrette, φύκι nori & σουσάμι με γεύση wasabi

Regular 10.40 Mini 6.30

6. KASAI

Sweet omelet, arugula, avocado, cucumber, lollo verde, teriyaki sauce, nori & black sesame on top

Γλυκιά ομελέτα, ρόκα, αβοκάντο, αγγούρι, λόλα, σως teriyaki, φύκι nori & μαύρο σουσάμι

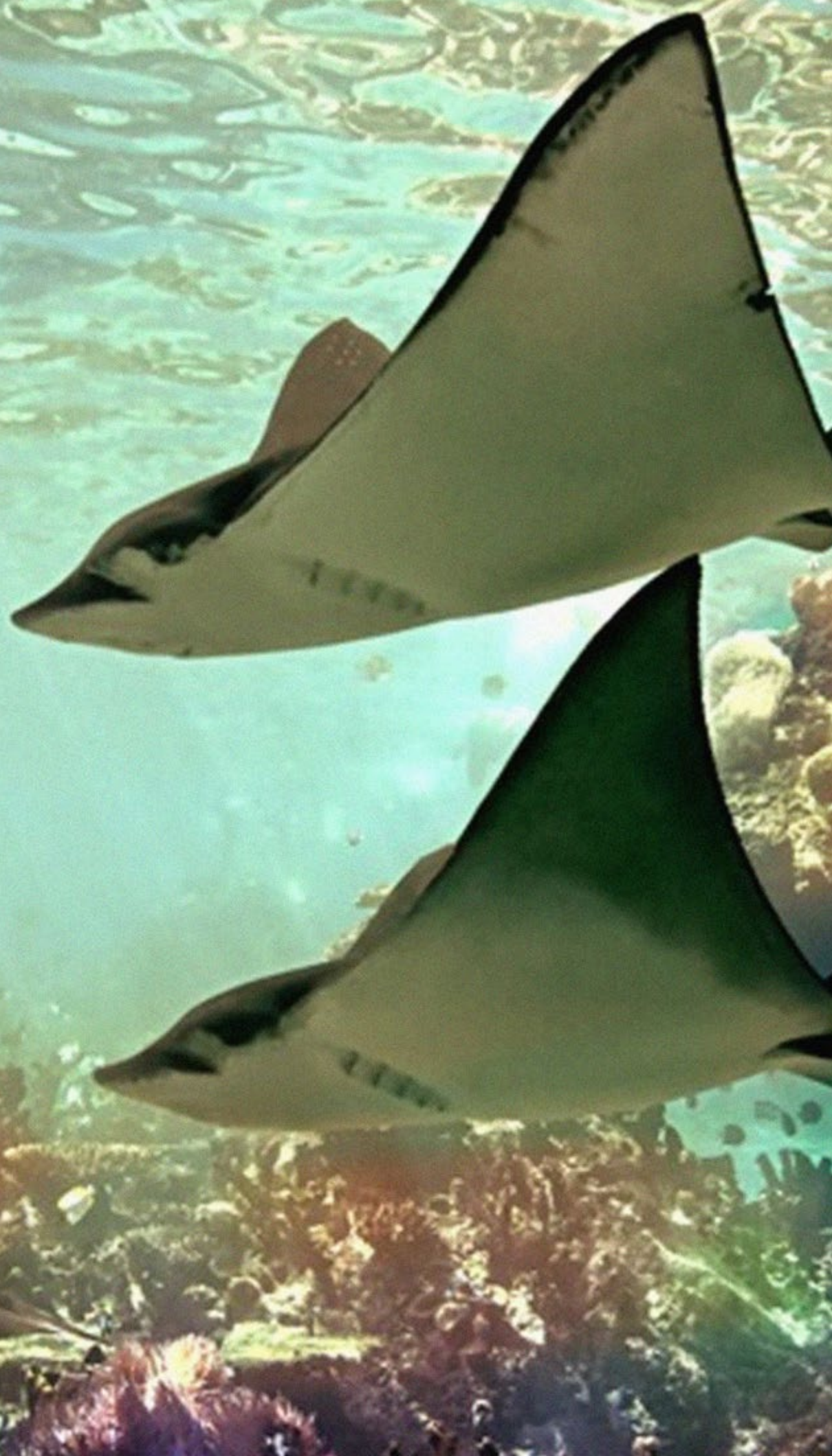
Regular 10.40 Mini 6.30

main courses

- | | |
|---|-------|
| 1. BONITO BELLY TARTAR | 13.40 |
| Selected pieces from bonito belly seared with garlic and pine paste
Επιλεγμένα και καψαλισμένα κομμάτια από κοιλιά βονίτη με σκόρδο και πάστα από κουκουνάρι | |
| 2. MAGURO NO TATAKI | 13.40 |
| Selected pieces of tuna and citrus soya sauce and arugola
Επιλεγμένα κομμάτια τόνου με ρόκα και σόγια σως κίτρου | |
| 3. HIRAMI & AVOCADO - watanade style | 14.50 |
| Smoked halibut* with fresh avocado, delicious sauce and black sesame
Φιλέτα καπνιστής γλώσσας Ατλαντικού* πάνω σε φρέσκο αβοκάντο, lemon sauce & μαύρο σουσάμι | |
| 4. ANAGO KABAYAKI | 13.80 |
| Marinated sea eel on steamed rice & dried wakame
Μαριναρισμένη σμέρνα θαλάσσης σε ρύζι ατμού με αποξηραμένο φύκι wakame | |
| 5. SWORDFISH TATAKI | 13.40 |
| Swordfish sashimi with lime sauce
Sashimi ξιφία με lime sauce πάνω σε λαχανικά | |
| 6. SAKE TERIYAKI | 14.50 |
| Steamed salmon with teriyaki sauce and beansprout
Φιλέτο σολομού στον ατμό με σως τεριγaki και φύτρες φασολιών | |
| 7. SAKE NO PONZU - MUSHI | 14.50 |
| Steamed salmon with citrus sauce
Φιλέτο σολομού στον ατμό με lime σόγια + σάκε | |
| 8. KYOTO SAKE | 13.80 |
| Salmon filets with spinach pure and ginger sauce
Φιλέτα σολομού με πάστα σπανάκι και ginger σως | |
| 9. BEEF NEGIMAKI | 10.30 |
| Selected pieces from beef with Negimaki sauce
Διαλεγμένα κομμάτια από μοσχάρι με Negimaki σως | |

noodles

- | | |
|---|-------|
| 10. GREEN TEA | 9.10 |
| With shrimp*/fish
Με γαρίδα*/ψάρι | |
| 11. GREEN TEA PESTO | 8.40 |
| With edamame and miso
Με edamame και miso | |
| 12. UNDON | 9.10 |
| With ginger, mint and lemon sauce
Με τζίντζερ, μέντα και σως λεμονιού | |
| 13. CURRY SOBA | 9.10 |
| With shrimp*/fish
Με γαρίδα*/ψάρι | |
| 14. SMOKED UNAGI | 10.80 |
| Noodles with smoked eel and salmon roe
Noodles με καπνιστό χέλι και αυγά σολομού | |



desserts | γλυκά

1. **ICE CREAMS | ΣΟΡΜΠΕ** 5.50
Inquire about the sorbet of the day
Ρωτήστε μας για τις γεύσεις σορμπέ της ημέρας
2. **CHEESECAKE** 9.80
With coconut milk and fresh mango/passion fruit juice
Με γάλα καρύδας και φρέσκο χυμό μάνγκο/passion fruit
3. **CHOCO CHILI CAKE** 9.80
Πικάντικη τάρτα με σοκολάτα & Chili

drinks | ποτά

1. **TEA | ΤΣΑΪ** 4.00
2. **ESPRESSO** 3.00
3. **SAKE | ΣΑΚΕ 180ml** 7.90
4. **SOFT DRINKS | Η₂O | ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ 250ml** 2.50
5. **SAPPORO BEER 330ml** 5.00
6. **HEINEKEN BEER 330ml** 4.00
7. **KIRIN (DRY) BEER 330ml** 5.00
8. **ASAHI BEER 330ml** 6.00

wines | κρασιά 750ml

1. **ΦΙΛΟΝΟΗ | FILONOI** 25.00
Αλεξανδρινό Μοσχάτο, άρωμα: αγριολούλουδα, μαλακό κρασί χωρίς εξάρσεις (αρωματικό)
2. **ΑΣΠΡΟΛΙΘΙ | ASPROLITHI** 30.00
Ροδίτης, ικανοποιητικό σώμα, άρωμα: φρούτων, οξύτητα: ισορροπημένο
3. **ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ | THALASSITIS (ποτήρι | glass 6.00)** 35.00
Ασύρτικο, πλούσιο σώμα, άρωμα: εσπεριδοειδή (πορτοκάλι-λεμόνι)
4. **ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ | GEROVASILIOU (ποτήρι | glass 6.00)** 30.00
Ασύρτικο, πλούσιο σώμα, άρωμα: φρούτων
5. **ΦΟΛΟΗ | FOLOI (ΚΤΙΜΑ MERKOURI)** 30.00
Με κρυστάλλινο κιτρινοπράσινο χρώμα και έντονα αρώματα ανθών εσπεριδοειδών, πράσινου μήλου και λευκόσαρκου ροδάκινου
6. **VINA ESMERALDA (TORRES)** 30.00
Αρωματικό & ελαφρύ λευκό κρασί
7. **VIOGNIER ECLECTIQUE (SKOURAS)** 39.00
Πλούσιο κρασί γεμάτο αρώματα ροδάκινου και λεμονιού με μακριά επίγευση
8. **IDYLLE D'ACHINOS (ΚΤΗΜΑ LA TOUR MELAS)/2018 (ποτήρι | glass 6.00)** 39.00
Ξηρός, Ήπιος, Ροζέ, Grenache, Syrah, Αγιωργίτικο. Ζουμερά και ζωηρά αρώματα τριαντάφυλλου, φλούδας πορτοκαλιού και κόκκινων φρούτων όπως το κεράσι και το μύρτιλο.
9. **ΠΕΤΑΛΟΥΔΕΣ (ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ) / 2018** 35.00
Ξηρός, Ήπιος, Ροζέ, Syrah. Γοητευτικό άρωμα με πυκνό κόκκινο και μαύρο φρούτο, νότες λουλουδιών και καραμέλα βουτύρου.

* κρασί σε ποτήρι | glass of wine 5.00

CHOPSTICKS | SOYA | GINGER | WASABI per person 1.90

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο)

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice)

Prices include all the legal taxes | Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις

The desserts and ice creams are being produced from fresh fruits without preservatives

Τα παγωτά και τα γλυκά παρασκευάζονται από φρέσκα φρούτα χωρίς συντηρητικά

* frozen | κατεψυγμένο

Έντυπα δελτία υπάρχουν σε ειδική θέση για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Ε. Τσιόδουλος, Ν. Γαυιωτάκης

Από 16/12 έως 15/1, Δώρο Χριστουγέννων 8%, + Από Μ. Τρίτη έως και 9 μέρες μετά το Πάσχα 8%, ΦΕΚ 742 Τ.Β. 9/2/1981