



the **Sushi** bar

Japanese Restaurant
FAST DELIVERY

what to know / τι πρέπει να γνωρίζετε:

- nigiri:** Slice of fresh fish or seafood on top of rice (2 pieces)
Φιλέτο φρέσκου ψαριού ή θαλασσινών πάνω σε ρύζι (2 κομμάτια)
- sashimi:** Slice of raw fish (4 pieces)
Φιλέτο από φρέσκο ωμό ψάρι (4 κομμάτια)
- maki:** Rice roll with fresh fish or vegetables wrapped in seaweed (8 pieces)
Ρολλό ρυζιού με ψάρια ή λαχανικά τυλιγμένα με φύκι (8 κομμάτια)
- temaki:** (hand roll)
Seaweed cone stuffed with rice or seafood
Χωνάκι από φύκι νογί με γέμιση ρυζιού ή θαλασσινών
- wasabi:** Green spicy paste mixed in soya for a spicier taste
Πράσινη καυτερή πάστα από daikon
- ginger:** Fresh ginger cut by hand and pickled
Φρέσκια πιπερόριζα που κόβεται στο χέρι και πικλάρεται
- tataki:** Braise just the outside
Καψαλισμένο από τη μία πλευρά
- sushi burger:** Burger made of rice discs, sashimi, vegetables & sauce
Burger από ρύζι, sashimi, λαχανικά & sauce

Όλα τα ρολλά γίνονται "inside out" & temaki

Αντί για νογί μπορεί να χρησιμοποιηθεί και rice paper (φύλλο ρυζιού)

Our ice creams are being produced from fresh fruits without any preservatives.

All our desserts are handmade without any preservatives

and are exclusively made for the Sushi bar.

Τα παγωτά παρασκευάζονται από φρέσκα φρούτα και δεν περιέχουν συντηρητικά.

Τα γλυκά είναι χειροποίητα χωρίς συντηρητικά και φτιαχόνται αποκλειστικά

για το «The Sushi Bar».

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

Ο κατάλογος ισχύει από 15η Νοεμβρίου 2022. **Ελάχιστη παραγγελία 20 ευρώ.**

* frozen *κατεψυγμένο

HAPPY HOUR for delivery & take away

Σάββατο και Κυριακή 10% έκπτωση για το delivery & για take away από τις 12.30 έως τις 18.00.

* Ρωτήστε για τα ρολλά ημέρας και τα ψάρια εποχής

SUSHI - SASHIMI COMBO
for 2 persons / για 2 άτομα

53€

starters

- 1. EDAMAME (soy beans | φασολάκια σόγιας)** 4.50
Spicy or Salted
Πικάντικο ή Αλατισμένο
- 2. SALMON TARTAR - Akihiro style** 11.80
Selected pieces from salmon with arugula + dill in delicious sauce
Επιλεγμένα κομμάτια σολομού με εξαιρετική σάλτσα, ρόκα + άνηθο
- 3. EBI MIYAKI & NOODLES SNACK** 12.40
Shrimps* with crispy noodles
Γαρίδες* ντυμένες 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** 8.40
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** 10.80
Seared B-tuna sashimi with jalapeno pepper and coriander
Καψαλισμένο sashimi τόνου με πιπεριά jalapeno και κολιάνδρο
- 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** 10.30
Slices of raw and seared tuna in spicy sauce
Τετράγωνα κομμάτια καψαλισμένου sashimi τόνου σε πικάντικη sauce
- 12. SESAME TAKOSU** 10.80
Octopus* slices with sesame & sauce
Χταπόδι* με σουσάμι & sauce
- 13. MARINATED TAKO YAKITORI** 10.30
Baby octopus marinated with wasabi flavored sesame in lemon jest
Μαριναρισμένα μικρά χταποδάκια με ζύσμα λεμονιού & σουσάμι με γεύση wasabi
- 14. EBI TEMPURA** 13.80
Shrimp tempura
Τηγανιτές γαρίδες tempura

soups | σούπες

- MISO SOUP** 4.90
Soy bean soup | Σούπα από σόγια
- MUSHROOM SOUP** 8.70
Black mushroom soup | Σούπα από μαύραμανιτάρια
- SEAFOOD SOUP** 9.70
Assorted seafood in clear soup | Ψαρόσουπα
- SPICY SEAFOOD SOUP** 8.70
With undon noodles | Πικάντικη ψαρόσουπα με undon noodles
- NORI SOUP** 7.70
Seaweed soup | Σούπα από φύκια

salads | σαλάτες

- KANISU** 13.80
Authentic real crab*, cucumber in vinegrette sauce
Αυθεντικό Καβούρι*, λεπτές φέτες αγγουριού σε vinegrette sauce
- KANI SESAME SALAD** 13.80
Authentic real crab, avocado, carrot with sesame oil
Αυθεντικό Καβούρι, αβοκάντο, καρότο με σουσαμέλαιο
- WAKAME NO IKURA** 12.80
Wakame seaweed with salmon roe
Φύκια Wakame με αυγοτάραχο σολομού
- WAKAME OROSHI** 12.80
Wakame seaweed with hot smoked salmon, cucumber & ginger
Φύκια Wakame με ζεστό καπνιστό σολομό, αγγούρι & ginger
- TAKOSU** 10.40
Octopus* in vinegrette sauce
Χταπόδι* σε σως vinegrette
- SUSHI BAR SALAD** 8.70
Lettuce, cucumber, beansprouts
Μαρούλι, αγγούρι, φύτρες φασολιών
- AVOCADO SALAD** 10.40
Avocado with mixed vegetables
Αβοκάντο με διάφορα λαχανικά
- KANI or EBI SALAD** 11.80
Authentic real crab* or shrimp* with mixed vegetables
Αυθεντικό Καβούρι* ή γαρίδα* με διάφορα λαχανικά
- OSHITASHI** 8.60
Steamed spinach in soya sauce
Σπανάκι στον ατμό σε σόγια σως
- NORI SALAD** 8.60
Seaweed salad
Σαλάτα από φύκια

rice | ρύζι ατμού

3.00

nigiri sushi - sashimi

1. SABA	7.90
Mackerel Σκουμπρί	
2. IKA	8.20
Squid* Καλαμάρι*	
3. KANI	12.80
Authentic real boiled crab* Αυθεντικό Καβούρι*	
4. EBI	10.80
Boiled shrimp* Γαρίδα* βραστή	
5. HIRAMI	9.90
Smoked halibut* Καπνιστή γλώσσα* Ατλαντικού	
6. TAKO	8.90
Octopus* Χταπόδι*	
7. SAKE	9.10
Salmon Σολομός	
SALMON ROYAL	9.70
Salmon with bric Σολομός με μπρικ	
8. MAGURO	9.10
Tuna Τόνος	
MAGURO NO CARPACCIO	9.10
Tuna, sauce, onion Τόνος, σως, κρεμμύδι	
9. TORRO (fat tuna belly)	9.70
Κοιλιά τόνου	
10. SHIRO	8.60
Sea bream Τσιπούρα	
SHIRO IMPERIAL	9.80
Sea bream, coriander and black caviar Τσιπούρα, κολιάνδρος και μαύρο χαβιάρι	
11. SUZUKI	8.60
Sea bass Λαβράκι	
SUZUKI DELIGHT	9.10
Sea bass with coriander and jalapeno Λαβράκι με κολιάνδρο και jalapeno	
12. UNAGI	11.80
Fresh water Eel Χέλι	
UNAGI AVOCADO	11.80
Χέλι, αβοκάντο	
13. SMOKED EEL ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΕΛΙ	11.80
14. MADAE ΦΑΓΚΡΙ	9.80
15. BLUE JACK ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ	9.80
16. KATSUO ΒΟΝΙΘΗΣ	9.60
17. SWORDFISH ΞΙΦΙΑΣ	9.80

gunkan nigiri

- | | |
|--|-------|
| 18. IKURA
Salmon roe Αυγά σολομού | 14.50 |
| 19. CAVIAR
Μαύρο χαβιάρι | 11.80 |
| 20. KANI + IKURA
Authentic real crab* + bric Αυθεντικό Καβούρι* + αυγά σολομού | 13.80 |
| 21. MISO SAKE
Salmon, beansprouts, miso sauce
Σολομός, φύτερες φασολιών, miso sauce | 8.60 |
| 22. SABA-SABA
Mackerel, carrot, coriander, horseradish, truffle oil
Σκουμπρί, καρότο, κολιάνδρος, horseradish, λάδι τρούφας | 8.60 |

vegetarian

• nigiri

- | | |
|--|------|
| 23. AVOCADO
Αβοκάντο | 6.10 |
| 24. OSHITASHI
Spinach Σπανάκι | 4.90 |
| 25. TAMAGO
Sweet omelet Γλυκιά ομελέτα | 4.00 |

• rolls

- | | |
|---|------|
| 1. AVOCADO (inside out)
Avocado roll Ρολλό με αβοκάντο & μαύρο σουσάμι | 6.10 |
| 2. KAPPA
Cucumber roll Ρολλό με αγγούρι | 3.60 |
| 3. UMESHISO
Plum paste, mint leaf, cucumber roll
Ρολλό με πάστα δαμάσκηνου, μέντα, αγγούρι | 5.10 |
| 4. NATTO
Soy beans, mint leaf, cucumber roll Ρολλό με πάστα σόγιας, μέντα, αγγούρι | 5.10 |
| 5. VEGETABLE FUTOMAKI
Mixed vegetable roll Ρολλό με λαχανικά | 5.40 |
| 6. SHITAKE
Black mushroom roll Ρολλό με μαύραμανιτάρια | 6.10 |

rolls | maguro | τόνος

7. **TEKKA MAKI** 8.10
Tuna roll | Ρολλό με τόνο
8. **FANTASY** 10.20
Tuna, Authentic real crab*, pickled carrot, parsley roll
Τόνος, Αυθεντικό Καβούρι*, καρότο πίκλα, μαϊντανός
9. **MEDITERRANEAN** 9.80
Tuna, sea bass, cucumber, avocado, fresh onion roll
Τονος, λαβράκι, αγγούρι, αβοκάντο, φρέσκο κρεμμύδι
10. **SPICY MAGURO (TEMAKI)** 9.40
Tuna, ginger, onion, wasabi, mayo
Τόνος, τζίντζερ, κρεμμύδι, wasabi, μαγιονέζα
11. **TOMOE** 10.80
Tuna pasted with marinated spinach
Πάστα τόνου με μαρινarisμένο σπανάκι

rolls | sake | σολομός

12. **SAKE** 8.40
Salmon and fresh onion roll
Ρολλό με σολομό και κρεμμύδι
13. **ALASKAN** 8.70
Salmon, avocado, cucumber roll
Ρολλό με σολομό, αβοκάντο, αγγούρι
14. **SUNRISE** 12.80
Salmon, bonito, Authentic real crab*, avocado roll
Ρολλό με σολομό, βονίτη, Αυθεντικό Καβούρι*, αβοκάντο
15. **SAKE TIME (inside out)** 10.40
Salmon, smoked salmon, onion, beansprouts, pineapple, mayo
Σολομός, καπνιστός σολομός, κρεμμύδι, φύτρες φασολιών, ανανάς, μαγιονέζα
16. **CHILI** 8.60
Salmon, Jalapeno pepper, chives, mayo
Σολομός, πιπεριά Jalapeno, chives, μαγιονέζα
17. **UZUMAKI** 10.40
Tuna, salmon & suzuki sashimi cover a mixed vegetarian roll
Sashimi από τόνο, σολομό & λαβράκι τυλίγει ένα ρολλό λαχανικών
18. **KURUMA** 10.40
Salmon skin, plum paste, mint leaf, cucumber, wrapped in salmon fillet
Δέρμα σολομού, πάστα δαμάσκηνου, μέντα, αγγούρι, τυλιγμένα σε φιλέτο σολομού
19. **FUJI YAMA MAKI** 10.40
Flame broiled kuruma maki
Kuruma maki με επικάλυψη teriyaki sauce που καψαλίζεται

- 20. SALMON SKIN FUTOMAKI** 9.80
Crispy salmon skin with vegetables & chili
Crispy δέρμα σολομού με λαχανικά & chili
- 21. SALMON TERIYAKI FUTOMAKI** 13.80
Steamed teriyaki salmon, lettuce, ikura, chives and coriander
Σολομός teriyaki, αυγοτάραχο σολομού, chives και κόλιανδρο

rolls | 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)** 11.40
Shrimp*, ikura, avocado, mint, mayo
Γαρίδα*, ikura, αβοκάντο, μέντα, μαγιονέζα
- 25a. EBI TEMPURA** 12.80
Shrimp tempura*, sm. salmon, pineapple, cottage cheese
Γαρίδα τεμπούρα*, καπν. σολομός, ανανάς, τυρί λευκό
- 25b. SPICY EBI TEMPURA (inside out)** 12.80
Shrimp tempura*, avocado, ginger, wasabi, spicy mayo & wasabi sesame
Γαρίδα* τεμπούρα, αβοκάντο, ginger, πικάντικη μαγιονέζα & σουσάμι με γεύση wasabi
- 26. OMELET FUTOMAKI** 11.80
Shrimp*, ikura and vegetables wrapped with a thin piece of omelet
Γαρίδες*, ikura και λαχανικά ρολαρισμένο με λεπτά φύλλα ομελέτας

rolls | kani | καβούρι

- 27. CALIFORNIA (inside out)** 12.80
Authentic real crab*, cucumber, avocado roll
Ρολλό με Αυθεντικό Καβούρι*, αγγούρι, αβοκάντο
- 28. FUTOMAKI** 10.80
Boiled gourd, egg, cucumber, Authentic real crab* roll
Ρολλό με κολοκύδα, αυγό, αγγούρι, Αυθεντικό Καβούρι*
- 29. RAINBOW** 11.80
Authentic real crab*, cucumber, avocado, salmon, pineapple roll
Ρολλό με Αυθεντικό Καβούρι*, αγγούρι, αβοκάντο, σολομό, ανανά

rolls | unagi | χέλι

- 30.DRAGON EEL** 13.50
Eel, avocado and brick in Sushi bar sauce
Χέλι, αβοκάντο και brick σε Sushi bar σως
- 31.UNAGI** 12.80
Fresh water Eel, avocado + cucumber
Χέλι, avocado + αγγούρι
- 32.CLEAR WATER** 12.80
Eel, beansprouts, plum paste, smoked salmon, mayo
Χέλι, φύτρες φασολιών, πάστα δαμάσκηνου, καπνιστός
σολομός, μαγιονέζα

rolls | saba | σκουμπρί

- 33.SABA** 7.10
Mackerel, cucumber roll
Ρολλό με σκουμπρί, αγγούρι
- 34.SABA DELIGHT** 8.30
Mackerel, ama ebi,* avocado, onion
Σκουμπρί, γαρίδα*, αβοκάντο, κρεμμύδι

others

- 35.BLUE JACK MAKI** 12.80
Blue jack, ginger, onion, wasabi, mayo all mixed with green tobico
Ρολλό με Μαγιατίτικο, ginger, κρεμμύδι, wasabi, μαγιονέζα και αυγά χελιδονόψαρου
- 36.BONITO MAKI** 9.40
Bonito roll with avocado and mayo/wasabi sauce
Ρολλό με βονίτη, αβοκάντο και sauce μαγιονέζα-wasabi
- 37.SHIRO MAKI** 9.40
Sea bream + cucumber roll | Ρολλό τσιπούρα + αγγούρι
- 38.HIRAMI MAKI** 9.40
Smoked halibut* + cucumber roll
Καπνιστό φιλέτο γλώσσας Ατλαντικού* τυλίγει ένα ρολλό με ginger, αβοκάντο & μαρούλι
- 39.IKA MAKI** 8.90
Squid* ,cucumber, mayo + smoked salmon
Καλαμάρι*, αγγούρι, μαγιονέζα + καπνιστός σολομός
- 40.IKURA MAKI** 14.50
Roll with salmon roe and avocado (inside out)
Με αυγά σολομού και αβοκάντο με το ρύζι εξωτερικά

main courses

1. **BONITO BELLY TARTAR** 11.80
Selected pieces from bonito belly seared with garlic and pine paste
Επιλεγμένα και καψαλισμένα κομμάτια από κοιλιά βονίτη με σκόρδο και πάστα από κουκουναίρι
2. **MAGURO NO TATAKI** 11.80
Selected pieces of tuna and citrus soya sauce and arugola
Επιλεγμένα κομμάτια τόνου με ρόκα και σόγια σως κίτρου
3. **HIRAMI & AVOCADO - watanabe style** 12.80
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** 12.80
Marinated sea eel on steamed rice & dried wakame
Μαριναρισμένη σμέρνα θαλάσσης σε ρύζι ατμού με αποξηραμένο φύκι wakame
5. **SWORDFISH TATAKI** 11.80
Swordfish with lime sauce
Sashimi ξιφία με lime sauce πάνω σε λαχανικά
6. **SAKE TERIYAKI** 13.50
Steamed salmon with teriyaki sauce and beansprout
Φιλέτο σολομού στον ατμό με σως teriyaki και φύτρες φασολιών
7. **SAKE NO PONZU - MUSHI** 13.50
Steamed salmon with citrus sauce
Φιλέτο σολομού στον ατμό με lime, ψιλοκομμένο ginger, σόγια και σάκε
8. **KYOTO SAKE** 11.40
Salmon filets with spinach pure and ginger sauce
Φιλέτα σολομού με πάστα σπανάκι και ginger σως
9. **BEEF NEGIMAKI** 9.90
Selected pieces from beef with Negimaki sauce
Διαλεγμένα κομμάτια από μοσχάρι με Negimaki σως

noodles

10. **GREEN TEA** 8.10
With shrimp*/fish
Με γαρίδα*/ψάρι
11. **GREEN TEA PESTO** 7.90
With edamame and miso
Με edamame και miso
12. **UNDON** 8.10
With ginger, mint and lemon sauce
Με τζίντζερ, μέντα και σως λεμονιού
13. **CURRY SOBA** 8.90
With shrimp*/fish
Με γαρίδα*/ψάρι
14. **SMOKED UNAGI** 13.50
Noodles with smoked eel and salmon roe
Noodles με καπνιστό χέλι και αυγά σολομού

sushi burgers

1. ROPPONGI

Salmon sashimi, smoked salmon, onion, beansprout, pineapple, lollo verde, μαγο, nori & black sesame on top
Φιλέτο Σολομού, καπνιστός Σολομός, κρεμμύδι, φύτρες φασολιών, ανανάς, λόλα, μαγιονέζα, φύκι nori & μαύρο σουσάμι

Regular 10.40 Mini 6.10

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 6.10

3. ASAKUSA

Tuna mash up, spring onion, ginger, caper, lollo verde, sauce, nori & black sesame on top
Ταρτάρ τόνου, φρέσκο κρεμμυδάκι, τζιντζερ, κάπαρη, λόλα, σως, φύκι nori & μαύρο σουσάμι

Regular 10.40 Mini 6.10

4. NAKANO

Tuna tataki, avocado, ginger, wakame, lollo verde, spicy maço, nori & chilly flavored sesame on top
Καψαλισμένος τόνος, αβοκάντο, τζιντζερ, φύκια wakame, λόλα, πικάντικη μαγιονέζα, φύκι nori & σουσάμι με γεύση chilly

Regular 10.40 Mini 6.10

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 6.10

6. KASAI

Γλυκιά ομελέτα, ρόκα, αβοκάντο, αγγούρι, λόλα, σως teriyaki, φύκι nori & μαύρο σουσάμι
Sweet omelet, arugula, avocado, cucumber, lollo verde, teriyaki sauce, nori & black sesame on top

Regular 10.40 Mini 6.10

desserts & drinks | επιδόρπια & ποτά

1. ICE CREAMS | ΣΟΡΜΠΕ

Inquire about the sorbet of the day | Ρωτήστε μας για τις γεύσεις σορμπέ της ημέρας

4.50

2. CHEESECAKE

With coconut milk & fresh mango/passion fruit juice
Με γάλα καρύδας & φρέσκο χυμό μάνγκο/passion fruit

9.80

3. CHOCO CHILI CAKE

Πικάντικη τάρτα με σοκολάτα & τσίλι

9.80

1. SAKE | ΣΑΚΕ 180ml

7.00

2. SOFT DRINKS | Η₂O | ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ 250ml

2.00

3. BEERS | ΜΠΥΡΕΣ 330 ml (Heineken 3.90 €, Asahi / Sapporo / Kirin 4.50€)

4. WINES | ΚΡΑΣΙΑ 750ml (ρωτήστε για την λίστα κρασιών μας)

the **SUSHI** bar
Japanese Restaurant

RESTAURANT | TAKE AWAY | DELIVERY | CATERING

Γ. Βλάχου 38, Ν. Ψυχικό
τηλ. 210 6729333 - 6729334 - 7564964

ΔΕ. - ΠΑΡ.: 18.30 - 00.30

ΣΑΒ/ΚΥΡ.: 12.30 - 00.30

Άτλαντος 1, Π. Φάληρο
τηλ. 210 9802111 - 9802210
210 8942200 - 8942264

Περιλαμβάνονται οι περιοχές Γλυφάδα,
Βούλα, Βουλιαγμένη

ΔΕ. - ΠΑΡ.: 18.30 - 00.30

ΣΑΒ/ΚΥΡ.: 12.30 - 00.30



[thesushibar.gr](https://www.facebook.com/thesushibar.gr)



[thesushibar_athens](https://www.instagram.com/thesushibar_athens)



[thesushibarfaliro](https://www.instagram.com/thesushibarfaliro)