



the **Sushi** bar

Japanese Restaurant
Delivery



the

Sushi

bar

Japanese Restaurant

RESTAURANT | TAKE AWAY | DELIVERY | CATERING

ΝΕΟ ΨΥΧΙΚΟ

Γ. Βλάχου 38

210 6729333

210 6729334

Δε.: ΚΛΕΙΣΤΑ

Τρ.- Πα.: 18.30 - 00.30

Σάβ.- Κυρ.: 12.30 - 00.30

ΠΑΛΑΙΟ ΦΑΛΗΡΟ

Άτλαντος 1

210 9802111


210 9802210


210 8942200


210 8942264


Δε.- Παρ.: 18.30 - 00.30

Σάβ.& Κυρ.: 12.30 - 00.30

 www.thesushibar.gr

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

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

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

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 nori με γέμιση ρυζιού ή θαλασσινών
- wasabi:** Green spicy paste mixed in soya for a spicer 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

COMBO ROLLS for 2 persons / για 2 άτομα **55€**
MED Roll 10pcs, NATTO Roll 10pcs, ALASKAN Roll 10pcs,
BLUE JACK Roll 8pcs, SPICY EBI TEMPURA Roll 8pcs

Όλα τα ρολλά γίνονται **“inside out” & temaki**

Αντί για nori 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 φτιάχνονται αποκλειστικά για το «The Sushi Bar».

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

Ο κατάλογος ισχύει από 1η Μαΐου 2025. **Ελάχιστη παραγγελία 20 ευρώ.**

* Ρωτήστε για τα ρολλά ημέρας και τα ψάρια εποχής

* frozen | *κατεψυγμένο

starters

- 1 **EDAMAME** (soy beans | φασολάκια σόγιας) 4.50
Spicy or Salted | Πικάντικο ή Αλατισμένο
- 2 **SALMON TARTAR - Akihiro style** 12.90
Selected pieces from salmon with arugula + dill in delicious sauce
Επιλεγμένα κομμάτια σολομού με εξαιρετική σάλτσα, ρόκα + άνηθο
- 3 **EBI MIYAKI & NOODLES SNACK** 12.90
Shrimps* with crispy noodles | Γαρίδες* ντυμένες με crispy noodles
- 4 **GYOZA WITH EEL or SHRIMP* (4 pieces)** 11.80
Γιαπωνέζικα ντάμπλινγκ με χέλι ή γαρίδα*
- 5 **MAGURO BUTSU** 11.80
Selected pieces from tuna belly and butsu sauce
Διαλεγμένα κομμάτια από κοιηιά τόνου με butsu σως
- 6 **SASHIMI ROLLS** 11.80
 - a **Baby tuna** sashimi, beansprouts+cucumber in delicious soya sauce
Ρολλιάκια από sashimi τόνου με φύτρες φασολιών+αγγούρι σε εξαιρετική σόγια σως
 - b **Baby tuna**, spinach+cayenne pepper
Ρολλιάκια από sashimi τόνου, σπανάκι+πιπέρι cayenne
 - c **Salmon**, pineapple, coriander+caviar
Ρολλιάκια από sashimi σολομού, ανανά, κόλιανδρο+χαβιάρι
- 7 **B-TUNA NAGAO & JALAPENO** 11.80
Seared B-tuna sashimi with jalapeno pepper and coriander
Καυαλισμένο 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** 13.80
Seared tuna sashimi with spicy sesame in mediterranean sauce
Καυαλισμένο 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 (seasonal)** 12.80
Slices of raw and seared tuna in spicy sauce
Τετράγωνα κομμάτια καυαλισμένου sashimi τόνου σε πικάντικη sauce
- 12 **SESAME TAKOSU** 12.50
Octopus* slices with sesame & sauce | Χταπόδι* με σουσάμι & sauce
- 14 **EBI TEMPURA** 13.50
Shrimp tempura | Τηγανιτές γαρίδες tempura

SOUPS ΣΟΥΠΕΣ

- 1 **MISO SOUP** 6.10
Soy bean soup | Σούπα από σόγια
- 2 **MUSHROOM SOUP** 7.60
Black mushroom soup | Σούπα από μαύρα μανιτάρια
- 3 **SEAFOOD SOUP** 11.70
Assorted seafood in clear soup | Ψαρόσουπα
- 4 **SPICY SEAFOOD SOUP** 11.70
With undon noodles, ginger, shrimps
Πικάντικη ψαρόσουπα με undon noodles, τζίντζερ, γαρίδες
- 5 **NORI SOUP** 9.70
Seaweed soup | Σούπα από φύκια

SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ

- 1 **KANISU** 13.50
Authentic real crab*, cucumber in vinegrette sauce
Αυθεντικό Καβούρι*, ηλιετές φέτες αγγουριού σε vinegrette sauce
- 2 **KANI SESAME SALAD** 13.50
Authentic real crab, avocado, carrot with sesame oil
Αυθεντικό Καβούρι, αβοκάντο, καρότο με σουσαμέλαιο
- 3 **WAKAME NO IKURA (V)** 13.80
Wakame seaweed with salmon roe | Φύκια Wakame με αυγοτάραχο σοηομού
- 4 **WAKAME OROSHI** 13.50
Wakame seaweed with hot smoked salmon, cucumber & ginger
Φύκια Wakame με ζεστό καπνιστό σοηομό, αγγούρι & ginger
- 5 **TAKOSU** 12.80
Octopus* in vinegrette sauce | Χταπόδι* σε σως vinegrette
- 6 **SUSHI BAR SALAD (V)** 8.70
Lettuce, cucumber, beansprouts | Μαρούηι, αγγούρι, φύτερες φασοηιών
- 7 **AVOCADO SALAD (V)** 12.80
Avocado with mixed vegetables | Αβοκάντο με διάφορα ηλαχανικά
- 8 **KANI or EBI SALAD** 13.50
Authentic real crab* or shrimp* with mixed vegetables
Αυθεντικό Καβούρι* ή γαρίδα* με διάφορα ηλαχανικά
- 9 **OSHITASHI (V)** 10.80
Steamed spinach in soya sauce | Σπανάκι στον ατμό σε σόγια σως
- 10 **NORI SALAD (V)** 9.80
Seaweed salad | Σαηάτα από φύκια

rice | ρύζι ατμού

3.00

nigiri sushi - sashimi

1	SABA	Mackerel Σκουμπρί	8.50
3	KANI	Authentic real boiled crab* Αυθεντικό Καβούρι*	12.80
4	EBI	Boiled shrimp* Γαρίδα* βραστή	13.50
5	HIRAMI	Smoked halibut* Καπνιστή γλώσσα* Ατλαντικού	12.80
6	TAKO	Octopus* Χταπόδι*	9.80
7	SAKE	Salmon Σολομός	9.80
		SALMON ROYAL	10.80
		Salmon with bric Σολομός με μπρικ	
8	MAGURO	Tuna Τόνος	10.40
		MAGURO NO CARPACCIO	10.40
		Tuna, sauce, onion Τόνος, σως, κρεμμύδι	
9	TORRO	fat tuna belly Κοιλιά τόνου	10.80
10	SHIRO	Sea bream Τσιπούρα	9.80
		SHIRO IMPERIAL	10.80
		Sea bream, coriander and black caviar Τσιπούρα, κολιάνδρος και μαύρο χαβιάρι	
11	SUZUKI	Sea bass Λαβράκι	9.80
		SUZUKI DELIGHT	9.80
		Sea bass with coriander and jalapeno Λαβράκι με κολιάνδρο και jalapeno	
12	UNAGI	Fresh water Eel Χέλι	12.40
		UNAGI AVOCADO	12.40
		Χέλι, αβοκάντο	
13	SMOKED EEL	ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΕΛΙ	12.40
14	MADAË	ΦΑΓΚΡΙ	9.80
16	KATSUO	ΒΟΝΙΤΗΣ	9.80

THE SUSHI BAR

SASHIMI / NIGIRI COMBO 16psc

TUNA, SALMON, SUZUKI Sea Bass, SHIRO Sea Bream

39 €

gunkan nigiri

- | | | | |
|----|------------|---|-------|
| 18 | IKURA | Salmon roe Αυγά σολομού | 19.50 |
| 19 | CAVIAR | Μαύρο χαβιάρι | 19.50 |
| 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 | 10.40 |
| 22 | SABA-SABA | Mackerel, carrot, coriander, horseradish, truffle oil
Σκουμπρί, καρότο, κοιλίανδρος, horseradish, λάδι τρούφας | 9.80 |

vegeterian nigiri

- | | | | |
|----|-----------|-------------------------------|------|
| 23 | AVOCADO | Αβοκάντο | 7.90 |
| 24 | OSHITASHI | Spinach Σπανάκι | 7.90 |
| 25 | TAMAGO | Sweet omelet Γλυκιά ομελέτα | 4.50 |

Handmade pickled ginger - 250gr

4.50

rolls

vegeterian

- | | | | |
|---|----------------------|---|------|
| 1 | AVOCADO (inside out) | Avocado roll Ρολλό με αβοκάντο & μαύρο σουσάμι | 7.90 |
| 2 | KAPPA | Cucumber roll Ρολλό με αγγούρι | 4.50 |
| 3 | UMESHISO | Plum paste, mint leaf, cucumber roll
Ρολλό με πάστα δαμάσκηνου, μέντα, αγγούρι | 7.90 |
| 4 | NATTO | Soy beans, mint leaf, cucumber roll
Ρολλό με πάστα σόγιας, μέντα, αγγούρι | 7.90 |
| 5 | VEGETABLE FUTOMAKI | Mixed vegetable roll Ρολλό με λαχανικά | 7.50 |
| 6 | SHITAKE | Black mushroom roll Ρολλό με μαύρα μανιτάρια | 7.50 |

(V) - vegeterian dish

maguro | τόνος

- 7 **TEKKA MAKI** 10.60
Tuna roll | Ρολλό με τόνο
- 8 **FANTASY** 11.80
Tuna, Authentic real crab*, pickled carrot, parsley roll
Τόνος, Αυθεντικό καβούρι*, καρότο πίκλα, μαϊντανός
- 9 **MEDITERRANEAN** 12.80
Tuna, sea bass, cucumber, avocado, fresh onion roll
Τονος, λαβράκι, αγγούρι, αβοκάντο, φρέσκο κρεμμύδι
- 10 **SPICY MAGURO (TEMAKI)** 12.80
Tuna, ginger, onion, wasabi, mayo | Τόνος, τζίντζερ, κρεμμύδι, wasabi, μαγιονέζα
- 11 **TOMOE** 12.80
Tuna pasted with marinated spinach | Πάστα τόνου με μαριναρισμένο σπανάκι

sake | σολομός

- 12 **SAKE** 10.80
Salmon and fresh onion roll | Ρολλό με σολομό και κρεμμύδι
- 13 **ALASKAN** 11.80
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)** 12.80
Salmon, smoked salmon, onion, beansprouts, pineapple, mayo
Σολομός, καπνιστός σολομός, κρεμμύδι, φύτρες φασολιών, ανανάς, μαγιονέζα
- 16 **CHILI** 12.80
Salmon, Jalapeno pepper, chives, mayo
Σολομός, πιπεριά Jalapeno, chives, μαγιονέζα
- 17 **UZUMAKI** 12.80
Tuna, salmon & suzuki sashimi cover a mixed vegetarian roll
Sashimi από τόνο, σολομό & λαβράκι τυλίγει ένα ρολλό λαχανικών
- 18 **KURUMA** 12.80
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** 12.80
Flame broiled kuruma maki
Kuruma maki με επικάλυψη teriyaki sauce που καραμίζεται
- 20 **SALMON SKIN FUTOMAKI** 11.80
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

ebi | γαρίδα

- 22 **BOSTON** 11.80
Shrimp*, cucumber, lettuce roll | Γαρίδα*, αγγούρι, μαρούλι
- 23 **EAST** 12.80
Shrimp*, egg, avocado, cucumber, ikura roll
Γαρίδα*, αυγό, αβοκάντο, αγγούρι, ikura
- 24 **EBI DELIGHT** (inside out) 13.50
Shrimp*, ikura, avocado, mint, mayo | Γαρίδα*, ikura, αβοκάντο, μέντα, μαγιονέζα
- 25a **EBI TEMPURA** 13.50
Shrimp tempura*, sm. salmon, pineapple, cottage cheese
Γαρίδα τεμπούρα*, καπν. σοηομός, ανανάς, τυρί λευκό
- 25b **SPICY EBI TEMPURA** (inside out) 13.50
Shrimp tempura*, avocado, ginger, wasabi, spicy mayo & wasabi sesame
Γαρίδα* τεμπούρα, αβοκάντο, ginger, πικάντικη μαγιονέζα
& σουσάμι με γεύση wasabi
- 26 **OMELET FUTOMAKI** 13.50
Shrimp*, ikura and vegetables wrapped with a thin piece of omelet
Γαρίδες*, ikura και λαχανικά ρολοιτισμένο με λεπτά φύλλα ομελέτας

kani | καβούρι

- 27 **CALIFORNIA** (inside out) 13.50
Authentic real crab*, cucumber, avocado roll
Ρολλό με **Αυθεντικό** Καβούρι*, αγγούρι, αβοκάντο
- 28 **FUTOMAKI** 13.50
Boiled gourd, egg, cucumber, **Authentic** real crab* roll
Ρολλό με κοηοκύθα, αυγό, αγγούρι, **Αυθεντικό** Καβούρι*
- 29 **RAINBOW** 13.80
Authentic real crab*, cucumber, avocado, salmon, pineapple roll
Ρολλό με **Αυθεντικό** Καβούρι*, αγγούρι, αβοκάντο, σοηομό, ανανά

unagi | χέλι

- 30 **DRAGON EEL** 13.80
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, φύτερες φασοηιών, πάστα δαμάσκηνου, καπνιστός σοηομός, μαγιονέζα

saba | σκουμπρί

- 33 **SABA** 9.40
Mackerel, cucumber roll | Ρολλό με σκουμπρί, αγγούρι
- 34 **SABA DELIGHT** 9.40
Mackerel, ama ebi,* avocado, onion
Σκουμπρί, γαρίδα*, αβοκάντο, κρεμμύδι
-
- special rolls of the day | ρωτήστε για τα ρολά ημέρας 14,50
toppings / extra 1,50

others

- 35 **BLUE JACK MAKI** 13.80
Blue jack, ginger, onion, wasabi, mayo all mixed with green tobico
Ρολλό με Μαγιάτικο, ginger, κρεμμύδι, wasabi, μαγιονέζα
και αυγά χελιδονόψαρου
- 36 **BONITO MAKI** 11.80
Bonito roll with avocado and mayo/wasabi sauce
Ρολλό με βονίτη, αβοκάντο και sauce μαγιονέζα-wasabi
- 37 **SHIRO MAKI** 11.40
Sea bream + cucumber roll | Ρολλό τσιπούρα + αγγούρι
- 38 **HIRAMI MAKI** 12.10
Smoked halibut* + cucumber roll
Καπνιστό φιλέτο γλώσσας Ατλαντικού* τυλίγει ένα ρολλό με ginger,
αβοκάντο & μαρούλι
- 39 **IKA MAKI** 11.80
Squid* ,cucumber, mayo + smoked salmon
Καλαμάρι*, αγγούρι, μαγιονέζα + καπνιστός σολομός
- 40 **IKURA MAKI** 16.50
Roll with salmon roe and avocado (inside out)
Με αυγά σολομού και αβοκάντο με το ρύζι εξωτερικά

SUSHI - SASHIMI COMBO for 2 persons / για 2 άτομα

58€

Salmon tartar, 16 pcs rolls, SASHIMI Sea Bass 4 pcs, NIGIRI Salmon 4 pcs

main courses

- | | | |
|---|---|-------|
| 1 | BONITO BELLY TARTAR | 13.80 |
| | Selected pieces from bonito belly seared with garlic and pine paste
Επιλεγμένα και καψαλισμένα κομμάτια από κοιηιά βονίτη με σκόρδο και πάστα από κουκουνάρι | |
| 2 | MAGURO NO TATAKI | 13.80 |
| | 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 (seasonal) | |
| | Marinated sea eel on steamed rice & dried wakame
Μαριναρισμένη σμέρνα θαλάσσης σε ρύζι ατμού με αποξηραμένο φύκι wakame | |
| 5 | WHITE FISH TATAKI | 13.80 |
| | Madae or Shiro with lime sauce
Sashimi Φαγκρί ή Τσιπούρα με lime sauce πάνω σε λαχανικά | |
| 6 | SAKE TERIYAKI | 15.50 |
| | Steamed salmon with teriyaki sace and beansprout
Φιλέτο σολομού στον ατμό με σως teriyaki και φύτερες φασοθιών | |
| 7 | SAKE NO PONZU - MUSHI | 15.50 |
| | Steamed salmon with citrus sauce
Φιλέτο σολομού στον ατμό με lime, ψηλοκομμένο ginger, σόγια + σάκε | |
| 8 | KYOTO SAKE | 14.50 |
| | Japanese sticky fried rice with a Kyoto sake sesame wasabi
Japanese fried rice με φιλέτα σολομού με σουσάμι wasabi | |

noodles

- | | | |
|----|---|-------|
| 10 | GREEN TEA | 9.80 |
| | With shrimp*/fish Με γαρίδα*/ψάρι | |
| 11 | GREEN TEA PESTO | 10.80 |
| | With edamame and miso Με edamame και miso | |
| 12 | UNDON | 10.80 |
| | With ginger, mint and lemon sauce Με τζίντζερ, μέντα και σως λεμονιού | |
| 13 | CURRY SOBA | 8.80 |
| | With shrimp*/fish Με γαρίδα*/ψάρι | |
| 14 | SMOKED UNAGI | 15.50 |
| | Noodles with smoked eel and salmon roe
Noodles με καπνιστό χέλι και αυγά σολομού | |

sushi burgers

- 1 ROPPONGI** Regular 12.40 Mini 7.10
Salmon sashimi, smoked salmon, onion, beansprout, pineapple, lollo verde, mayo, nori & black sesame on top
Φιλέτο Σολομού, καπνιστός Σολομός, κρεμμύδι, φύτρες φασοθίων, ανανάς, λόλλα, μαγιονέζα, φύκι nori & μαύρο σουσάμι
- 2 SHIBUYA** Regular 12.40 Mini 7.10
Steamed teriyaki salmon, chives, coriander, lollo verde, nori & black sesame on top
Σολομός teriyaki, chives, κόλιανδρο, λόλλα, φύκι nori & μαύρο σουσάμι
- 3 ASAKUSA** Regular 12.40 Mini 7.10
Tuna mash up, spring onion, ginger, caper, lollo verde, sauce, nori & black sesame on top
Ταρτάρ τόνου, φρέσκο κρεμμυδάκι, τζίντζερ, κάπαρη, λόλλα, σως, φύκι nori & μαύρο σουσάμι
- 4 NAKANO** Regular 12.40 Mini 7.10
Tuna tataki, avocado, ginger, wakame, lollo verde, spicy mayo, nori & chilly flavored sesame on top
Καυαλισμένος τόνος, αβοκάντο, τζίντζερ, φύκια wakame, λόλλα, πικάντικη μαγιονέζα, φύκι nori & σουσάμι με γεύση chilly
- 5 UENO** Regular 12.40 Mini 7.10
Tuna & salmon sashimi, arugula, red tobico, lollo verde, vinaigrette sauce, nori & wasabi flavored sesame on top
Sashimi τόνου & σολομού, ρόκα, αυγά χελιδονόψαρου, λόλλα, σως vinaigrette, φύκι nori & σουσάμι με γεύση wasabi
- 6 KASAI** Regular 10.40 Mini 7.10
Sweet omelet, arugula, avocado, cucumber, lollo verde, teriyaki sauce, nori & black sesame on top
Γλυκιά ομελέτα, ρόκα, αβοκάντο, αγγούρι, λόλλα, σως teriyaki, φύκι nori & μαύρο σουσάμι

desserts & drinks | επιδόρπια & ποτά

- 1 ICE CREAMS | ΣΟΡΜΠΕ** 5.50
Inquire about the sorbet of the day
Ρωτήστε μας για τις γεύσεις σορμπέ της ημέρας
- 2 CHEESECAKE** 10.80
With coconut milk & fresh mango/passion fruit juice
Με γάλα καρύδας & φρέσκο χυμό μάνγκο/passion fruit
- 3 CHOCO CHILI CAKE** 10.80
Πικάντικη τάρτα με σοκολάτα & τσίλι
- 1 SAKE | ΣΑΚΕ 330ml** 8.10
- 2 SOFT DRINKS | Η2Ο | ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ 330ml** 2.50
- 3 BEERS | ΜΠΥΡΕΣ 330 ml** Heineken 4.00 Asahi / Kirin 6.00
- 4 WINES | ΚΡΑΣΙΑ 750ml** (ρωτήστε για την λίστα κρασιών μας)