





DIM SUM

EDAMAME, KIMCHI BUTTER
ΠΙΚΑΝΤΙΚΑ ΦΑΣΟΛΙΑ ΣΟΓΙΑΣ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ & ΚΙΜΤΣΙ
D | A | I | ❄️

MISO ROASTED PUPMKIN GYOZA (vegan)
ΓΚΙΟΖΑ ΜΕ ΨΗΤΗ ΚΟΛΟΚΥΘΑ & ΜΙΣΟ
A | K

DUCK & SPRING ONION
SIU MAI
ΑΝΟΙΧΤΟ ΝΤΑΜΠΛΙΝΓΚ ΜΕ ΠΑΠΙΑ & ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ
H | A | D | F | J | ❄️

XO SCALLOPS
ΧΤΕΝΙΑ ΜΕ ΚΑΤΑΪΦΙ & ΧΟ ΣΩΣ
H | A | ❄️

PORK SAN CHOI BAO
ΧΟΙΡΙΝΟΣ ΚΙΜΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟΣ ΜΕ ΣΑΛΣΤΑ ΜΑΥΡΟΥ
ΠΙΠΕΡΙΟΥ, ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΣΕ ΤΡΥΦΕΡΑ ΦΥΛΛΑ ΜΑΡΟΥΛΙΟΥ
A | D | C | H | J

PRAWN DUMPLING IN MASTER STOCK
ΝΤΑΜΠΛΙΝΓΚΣ ΓΑΡΙΔΑΣ ΜΕ ΖΩΜΟ ΑΠΟ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ &
ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ
A | D | H | J | ❄️



SUSHI & SASHIMI

SALMON TIRADITO
ΦΕΤΕΣ ΩΜΟΥ ΣΟΛΟΜΟΥ ΜΕ
ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΣΑΛΤΣΑ
A | J | I

SEA BREAM USUZUKURI
ΛΕΠΤΕΣ ΦΕΤΕΣ ΩΜΗΣ ΤΣΙΠΟΥΡΑΣ
ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΣΟΓΙΑΣ
A | J | I

SHRIMP TEMPURA ROLL
ΣΟΥΣΙ ΡΟΛ ΜΕ ΓΑΡΙΔΑ ΤΕΜΠΟΥΡΑ
A | F | H | J | ❄️

CALIFORNIA ROLL
ΣΟΥΣΙ ΡΟΛ ΜΕ ΚΑΒΟΥΡΙ, ΑΒΟΚΑΝΤΟ
& ΑΥΓΑ ΧΕΛΙΔΟΝΟΨΑΡΟΥ
H | A | J | F

BONITO CEVICHE
ΣΕΒΙΤΣΕ ΠΑΛΑΜΙΔΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ
ΚΑΡΥΔΑΣ & ΧΑΛΑΠΕΝΙΟΣ

SALMON & AVOCADO ROLL
WASABI TOBIKO
ΣΟΥΣΙ ΡΟΛ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ,
ΑΒΟΚΑΝΤΟ & ΑΥΓΑ
ΧΕΛΙΔΟΝΟΨΑΡΟΥ
A | F | I | J

SHITAKE & ROCKET URA MAKI
ΣΟΥΣΙ ΡΟΛ ΜΕ ΡΟΚΑ & ΜΑΝΙΤΑΡΙ
ΣΙΤΑΚΕ
F | B | A | J

CRISPY RICE SALMON
TARTARE (4PCS)
ΤΡΑΓΑΝΟ ΡΥΖΙ ΜΕ ΤΑΡΤΑΡ
ΣΟΛΟΜΟΥ
B | A | J | F

SPICY TUNA ROLL
ΣΟΥΣΙ ΡΟΛ ΜΕ ΤΟΝΟ & ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ
ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ
A | F | I | J | B



NIGIRI (SALMON / TUNA)
PER PIECE
NIGIRI (ΣΟΛΟΜΟΣ / ΤΟΝΟΣ) ΑΝΑ
ΤΕΜΑΧΙΟ

SASHIMI (SALMON / TUNA)
PER PIECE
SASHIMI (ΣΟΛΟΜΟΣ / ΤΟΝΟΣ) ΑΝΑ
ΤΕΜΑΧΙΟ



TEMPURA

SEASONAL VEGETABLE
TEMPURA
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΤΕΜΠΟΥΡΑ, ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ
ΠΟΝΖΟΥ & ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΤΡΟΥΦΑ
A | F | B | J

CHILLI SALT SQUID,
ADJUD SAUCE
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΕΜΠΟΥΡΑ ΜΕ ΓΛΥΚΙΑ &
ΚΑΥΤΕΡΗ ΣΑΛΤΣΑ
A | G | B

ROCK SHRIMP TEMPURA,
ANTICUCHO MAYO
ΓΑΡΙΔΕΣ ΤΕΜΠΟΥΡΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΠΟΝΖΟΥ &
ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΠΕΡΟΥΒΙΑΝΗ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ
A | F | J | H | B | ✿

SALADS

DUCK & WATERMELON SALAD
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΠΙΑ, ΚΑΡΠΟΥΖΙ &
ΜΥΡΩΔΙΚΑ
K | I | F | A | ✿

SALMON TATAKI SALAD
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ ΤΑΤΑΚΙ
A | F | L | J

CHOPPED SALAD, SESAME & SOY
(ADD CHICKEN/PRAWN ✿)
(ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ / ΓΑΡΙΔΕΣ)
F | A | K | J

SIDES

STEAMED JASMINE RICE
(vegan)
ΡΥΖΙΑΤΜΟΥ
F

ASIAN GREENS (vegan)
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ
A | J

EGG FRIED RICE
(vegetarian)
ΤΗΓΑΝΙΤΟ ΡΥΖΙ ΜΕ ΑΥΓΟ
A | B | J

ROASTED CAULIFLOWER
PEANUT & SESAME
ΨΗΤΟ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΜΕ ΦΥΣΤΙΚΙΑ &
ΣΩΣ ΑΠΟ ΣΟΥΣΑΜΙ
C | B | A | J

BBQ & ROASTS

ROBATA SALMON
CHIMICHURRI SAUCE
ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ
ΤΣΙΜΙΤΣΟΥΡΙ ΣΩΣ
A | B | I

SEA BREAM WITH
JALAPEÑO SAUCE
ΦΙΛΕΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ
ΑΠΟ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΧΑΛΑΠΕΝΙΟ
A | I

BLACK PEPPER BEEF,
ASPARAGUS
ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΜΑΥΡΟ
ΠΙΠΕΡΙ & ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ
D | A | H | J

BEEF FILLET WITH TRUFFLE
TERIYAKI, CARAMELIZED
SPICY PEARS
ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΣΩΣ
ΤΕΡΙΓΙΑΚΙ, ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ &
ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΑΧΛΑΔΙΑ
A | J

CHICKEN SATAY
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ
ΦΥΣΤΙΚΟΒΟΥΤΥΡΟ, ΚΑΡΥΔΑ & ΚΑΡΥ
C | A | J

CRISPY DUCK & PANCAKES
ΤΡΑΓΑΝΗ ΠΑΠΙΑ
A | F | J | ✿

SPECIALS

BLACK COD, SWEET MISO
ΜΑΥΡΟΣ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ
ΜΕ ΓΛΥΚΙΑ ΜΙΣΟ
✿

ROASTED VEGETABLE GREEN CURRY
(gluten free /vegan)
(ADD CHICKEN /PRAWN ✿)
ΠΡΑΣΙΝΟ ΚΑΡΥ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
(ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ / ΓΑΡΙΔΕΣ)

PRAWN ✿
ΓΑΡΙΔΕΣ

E&O PHAD THAI
CHICKEN, PORK
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΧΟΙΡΙΝΟ

ALL
ΟΛΑ

STIR FRY NOODLES
ΝΟΥΝΤΛΣ ΑΥΓΟΥ
BEEF DUCK
ΜΟΣΧΑΡΙ ΠΑΠΙΑ

WOK FRIED MUSHROOMS
WITH HONEY PONZU (vegetarian)
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΤΟ ΓΟΥΟΚ ΜΕ ΠΟΝΖΟΥ ΜΕΛΙΟΥ
A | D | F | J | B

DESSERTS

LEMONGRASS CRÈME BRULÉE
ΚΡΕΜ ΜΠΡΟΥΛΕ ΜΕ ΛΕΜΟΝΟΧΟΡΤΟ
D | B

FROZEN BERRIES,
HOT WHITE CHOCOLATE SAUCE
ΠΑΓΩΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ ΜΕ
ΣΩΣ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
D

CHOCOLATE PUDDING, MATCHA ICE CREAM
ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΪ
A | B | D

ICE CREAM & SORBET SELECTION
ΠΑΓΩΤΑ & ΣΟΡΜΠΕ

MOCHI ICE CREAM
ΠΑΓΩΤΟ ΜΟΤΣΙ
D | J

CHEESECAKE NAMELAKA
CRUMBLE ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ, ΚΡΕΜΑ ΤΥΡΙΟΥ ΜΕ ΛΕΥΚΗ
ΣΟΚΟΛΑΤΑ & ΣΑΛΤΣΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ
K | D | A

ASIAN FOOD GLOSSARY

ANTICUCHO
PERUVIAN INSPIRED JAPANESE SPICY SAUCE

DAIKON
ASIAN ROOT VEGETABLE, A LITTLE LIKE RADISH

DIM SUM
LITTLE PIECES DEAR TO THE HEART

GYOZA
TRADITIONAL JAPANESE DUMPLING, STEAMED & FRIED

HOI SIN
SWEET AND SALTY CHINESE GLAZE

MISO
FERMENTED SOYA BEAN PASTE

KIMCHI
SPICY KOREAN PICKLED CABBAGE

PHAD THAI
TRADITIONAL THAI RICE NOODLE DISH

PO CHOI
GREEN LEAFY VEGETABLE

PONZU
CITRUS SOY SAUCE

SAN CHOI BAO
WOK FRIED SPICY MEAT ROLLED IN LETTUCE WITH NUTS

SIU MAI
TRADITIONAL STEAMED DUMPLING

TEMPURA
LIGHT JAPANESE BATTER

URA MAKI
INSIDE OUT SUSHI WITH RICE ON THE OUTSIDE OF THE ROLL

WASABI
JAPANESE HORSERADISH (HOT)

YUZU
JAPANESE CITRUS FRUIT

XO SAUCE
SPICY SEAFOOD REDUCTION

ALLERGENS

A	GLUTEN	ΓΛΟΥΤΕΝΗ	G	MOLLUSKS	ΜΑΛΑΚΙΑ
B	EGGS	ΑΥΓΑ	H	CRUSTACEANS	ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ
C	PEANUTS	ΦΙΣΤΙΚΙΑ	I	FISH	ΨΑΡΙ
D	MILK	ΓΑΛΑ	J	SOYA	ΣΟΓΙΑ
E	CELERIAC	ΣΕΛΕΡΙ	K	EDIBLE NUTS	ΒΡΩΣΙΜΟΙ ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ
F	SESAME	ΣΟΥΣΑΜΙ	L	MUSTARD	ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ

❄ FROZEN ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΠΡΟΪΟΝ

Please advise us if you have an allergy, and be aware that our kitchen prepares dishes that contain nuts. We cannot guarantee that a product has not come into contact with nuts or nut oils. Consuming raw eggs or under-cooked beef may increase your risk of food-borne illnesses. Prices are in euros and are inclusive of all taxes. The consumer is not obliged to pay if the receipt or invoice has not been received. The hotel must issue invoices or receipts for all purchases. Complaint forms are available at the entrance door. In charge of market regulations: Mr Avraam Ketsetzioglou

Σε περίπτωση οποιοσδήποτε αλλεργίας παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο. Καταναλώνοντας ωμά αυγά ή μέτρια ψημένα κρέατα μπορεί να αυξηθεί ο κίνδυνος δηλητηρίασης. Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο). Το ξενοδοχείο υποχρεούται σε έκδοση λιανικών αποδείξεων. Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για την διατύπωση οποιοσδήποτε διαμαρτυρίας. Αγορανομικός Υπεύθυνος: κος Αβραάμ Κετσετζιόγλου