

Παρακαλούνται οι πελάτες να ενημερώνουν την ομάδα μας για υλικά των προϊόντων του καταλόγου στα οποία πιθανώς να είναι αλλεργικοί.

All our customers who may be allergic are kindly requested to consult with our team about the ingredients of the dishes.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Μιχάλης Μεταξάς
στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις: φ.π.α.
και δημοτικός φόρος όλες οι αναγραφόμενες τιμές είναι σε € (euro)
Person responsible upon inspection: Michalis Metaxas
Prices include vat and city tax. All prices are in € (euro).

K O H MENU



ROLLS

Λαχανικά, άγρια μανιτάρια, αγγούρι, καρότο, μαρμελάδα κρεμμύδι (V)
Vegetables, wild mushrooms, cucumber, carrot, onion relish

16

Πικάντικος τόνος, σάλτσα σριράτσα, σκινόπρασο
Spicy tuna, sriracha sauce, chives

24

Σολομός, αγγούρι, πίκλα καρότου, γουασάμπι
Salmon, cucumber, pickled carrot, wasabi

22

Καλιφόρνια γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο, πικάντικη σάλτσα γιούζου
California, prawn tempura, avocado, spicy yuzu sauce

24

Βασιλικό καβούρι, μάνγκο, τσίλι, αγγούρι
King crab, mango, chilli, cucumber

28

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

Σεβίτσε από ψάρι ημέρας μαριναρισμένο με λάιμ και σάλτσα aguachile, αγγούρι, κρεμμύδι, αβοκάντο
Fish of the day ceviche, marinated in lime and aguachile sauce, cucumber, onion, avocado

22

Τατάκι τόνου με σαλάτα γουακάμε και σάλτσα πόνζου
Tuna tataki with wakame salad and ponzu sauce

26

Γαρίδες τεμπούρα με σάλτσα ουνάγκι και τσίλι
Prawn tempura with unagi and chilli sauce

28

Bao buns με κοτόπουλο μαριναρισμένο σε κιμτσι, ντάικον και σάλτσα ασεβισάντο
Bao buns with kimchee marinated chicken, daikon and acevicado sauce

20

Τάκος με μαριναρισμένο σολομό, αβοκάντο και σάλτσα γουασάμπι
Tacos with marinated salmon, avocado, and wasabi sauce

22

Fried vegetable rolls with sweet and sour sauce (V)
Τηγανητά ρολά λαχανικών με γλυκόξινη σάλτσα

16

Σαλάτα με τόνο μαριναρισμένος σε σόγια, μέλι, μουστάρδα, αγγούρι και σέλερι
Marinated tuna salad with soy, honey, mustard, cucumber and celery

26

Ανάμεικτη σαλάτα με μανιτάρια σιτάκε, σπαράγγια και γιούζου ντρέσινγκ (V)
Mixed leaf salad with shitake mushrooms, asparagus and yuzu dressing

16

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN COURSES

Κοτόπουλο μπάρμπεκιου με πέντε μπαχαρικά, λαχανικά στο γουόκ και ρύζι Γιασμίν
BBQ five spice chicken, wok vegetables and jasmine rice

24

Σολομός σοτέ με Κουμ Κουάτ, κινόα και σάλτσα τεριγιάκι
Sautéed salmon with Kumquat, quinoa and teriyaki sauce

32

Φρέσκο λαβράκι με κόκκινο κάρυ, γάλα καρύδας και Ταϊλανδέζικο τσίλι
Fresh sea bass with red curry, coconut milk and Thai chilli

38

Φαγκρί στον ατμό με μπोक τσόι, Γιαπωνέζικη βινεγκρέτ και φρέσκο κόλιανδρο
Steamed red sea bream with bog choi, Japanese Vinaigrette and fresh coriander

40

Μπακαλιάρος Black cod με μίσο και πουρέ μελιτζάνας
Japanese style black cod with miso and eggplant puree

48

Black Angus rib eye στη σχάρα με σάλτσα τεριγιάκι και πουρέ πατάτας με τρούφα
Grilled black angus rib eye with teriyaki sauce and truffled potato puree

48

Μπριζόλα γάλακτος σχάρας μαριναρισμένη με σάλτσα χοϊσίν, τσίλι και ψητές πατάτες
Grilled veal chop marinated with hoisin, chili and oven roasted baby potatoes

38

Λαχανικά στο γουόκ, με τηγανιτό τόφου και σάλτσα με καβουρδισμένο σουσάμι (V)
Wok vegetables with fried tofu and roasted sesame sauce

20

Κ

Θ

Η

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Κρέμ μπρουλέ γιούζου με μπισκότο φουντουκιού και βατόμουρα
Yuzu crème brulée with hazelnut biscuits and raspberries

12

Ναμελάκα μαύρης σοκολάτας με καραμελωμένες μπανάνες,
κάσιους, μπισκότο και παγωτό καραμέλα μίσο
Namelaka of bitter chocolate, caramelized banana,
cashews, biscuit and caramel miso ice cream

12

Τόνκα κρεμέ με καραμελωμένο ανανά, κρέμα από μάτσα,
μπισκότο τζίντζερ και παγωτό μάτσα
Tonka crème with caramelized pineapple, matcha cream,
ginger biscuits and matcha ice cream

12

Φρουτοσαλάτα με ντρέσινγκ από φρούτα του πάθους,
σορμπέ μάνγκο και μαρέγκα
Fruit salad with passion fruit dressing, mango sorbet
and meringue

12

Τσιζκεικ με τζίντζερ και εξωτική φρουτοσαλάτα
Cheesecake with ginger and exotic fruit salad

12