



F O O D M E N U

2021



A P P E T I Z E R S

Edamame with Maldon Sea Salt

Φασόλια σόγιας με ανθό αλατιού

5€

Spicy Edamame

Πικάντικα φασόλια σόγιας

6€

Tuna Tartare with Rice Cracker and Ossetra Caviar

Ταρτάρ τόνου με κράκερ ρυζιού και χαβιάρι

24€

Salmon Tartare with Rice Cracker and Ossetra Caviar

Ταρτάρ σολομού με κράκερ ρυζιού και χαβιάρι

22€

Tuna Carpaccio with Japanese Vinaigrette and Fresh Truffle

Καρπάτσιο τόνου με ιαπωνική βινεγκρέτ και φρέσκια τρούφα

24€

Yellowtail Sashimi with Citrus Vinaigrette and Pickled Radish

Σασίμι μαγιάτικου με βινεγκρέτ ιαπωνικού κίτρου και πίκλα ρέβας

24€

Beef Tataki with Shiitake Relish and Spicy Citrus Sauce

Τατάκι μόσχου με σιτάκε σάλσα και σος ιαπωνικού κίτρου

23€

Deep Fried Aubergine with Ponzu Sauce and Fresh Truffle

Μελιτζάνα με πόνζου σος και φρέσκια τρούφα

18€

Steamed Vegetables with Shiso-Sesame Sauce

Λαχανικά ατμού με σος σίσο και σουσάμι

24€

Grilled Octopus with Spicy Miso Pepper Sauce

Χταπόδι με πικάντικη σος σόγιας και πιπεριάς

26€

Sake-Steamed Clams with Cherry Tomatoes and Samphire

Κυδώνια ατμού με sake, τοματίνια και αλμυρίκια

24€

Black Angus Beef Gyoza with Chili Soy Sauce

Μοσχάρι με λαχανικά τυλιγμένο σε φύλλο σιταριού και τσίλι σόγια σος

19€



R O B A T A S K E W E R S

Asparagus with Apple Wafu Sauce and Daikon Oroshi

Σπαράγγια με wafu, μήλο και τριμμένη ρέβα

10€

Chicken Skewers with Tare Sauce

Κοτόπουλο σε καλαμάκι με τάρε σος

12€

Beef Skewers with Yakiniku Sauce

Μοσχάρι σε καλαμάκι με yakiniku σος

15€

Corn with Spicy Yuzu Shiso Butter Sauce

Καλαμπόκι με πικάντικη σος απο ιαπωνικό κίτρο, σόγια και φύλλο σίσο

8€

S A L A D S

Mushroom Salad with Tosazu Dressing

Σαλάτα μανιταριών με τοσάζου ντρέσινγκ

24€

Spinach Salad with Sesame Dressing

Σπανάκι με ντρέσινγκ σουσαμιού

14€

Soft Shell Crab Salad with Wasabi Dressing

Ανάμεικτη Σαλάτα με τραγανό καβούρι και ντρέσινγκ ουασάμπι

25€

Grilled Calamari Salad with Raw Vegetables and Ponzu Tomato Sauce

Τραγανή σαλάτα λαχανικών με καλαμάρι και σος πόνζου-τομάτας

24€

Lobster Salad with Yuzu-Truffle Dressing

Σαλάτα αστακού με ντρέσινγκ ιαπωνικού κίτρου και τρούφας

45€



T E M P U R A

Assorted Vegetable Tempura (7 pieces)

Ποικιλία λαχανικών τεμπούρα (7 τεμάχια)

17€

Tiger Prawns (2 pieces)

Γαρίδα τεμπούρα (2 τεμάχια)

19€

Lobster Tempura with Butter Ponzu Sauce

Αστακός τεμπούρα με αρωματισμένη πόνζου σος

48€

Calamari Tempura with Creamy Yuzu Kosho Sauce

Καλαμάρι τεμπούρα με κρεμώδη σος από τσίλι και ιαπωνικό κίτρο

25€

S O U P S & R I C E

Miso Soup

Σούπα σόγιας

7€

Clear Seafood

Σούπα θαλασσινών

11€

Mushroom Soup

Σούπα μανιταριών

9€

Steamed Rice

Ρύζι ατμού

5€



S E A F O O D D I S H E S

Black Cod Marinated with Pink Grapefruit Miso Sauce
Μαύρος μπακαλιάρος μαριναρισμένος σε πάστα σόγιας και γκρέϊπφρουτ
46€

Shrimps and Scallops with Ginger Sauce and Truffle Oil
Γαρίδες και χτένια με τζιντζερ σος και λάδι τρούφας
33€

Robata Salmon with Teriyaki Sauce
Σολομός στη ρομπάτα με teriyaki σος
26€

“Onuki” Tiger Prawn with Spicy Yuzu Soy Sauce and Ginger Oroshi
Γαρίδα με πικάντικη σος απο ιαπωνικό κίτρο, σόγια και τζιντζερ
41€

Pan-seared seabass with Citrus Jalapeno Sauce
Λαβράκι με σος ιαπωνικού κίτρου και Χαλαπένο
32€

M E A T D I S H E S

Duck with Amazu Ponzu and Truffle Wasabi Salsa
Πάπια με αμάζου-πόνζου και σάλσα ουσάμπι-τρούφας
33€

Black Angus Rib-eye 200gr with Wafu and Sesame Sauce
Black Angus Rib-eye με wafu και σος σουσαμιού
43€

Grilled Wagyu 100gr with Shiso Chimichurri
Wagyu με σος σίσο chimichurri
85€

Marinated Lamb Chop with Spicy Korean Miso Sauce
Μαριναρισμένα παιδάκια αρνιού με πικάντικη μίσο σος
36€

Iberico Pata Negra with Wasabi Coriander Sauce
Χοιρινό Ιβηρικό με σος ουσάμπι - κόλιανδρου
28€



S U S H I R O L L S

	Cut Roll	Inside Out
Kappa Αγγούρι	8.50€	9.50€
Tuna Τόνος	12.00€	14.50€
Salmon Σολομός	11.50€	14.00€
Mackerel Σκουμπρί	11.00€	-
Negi Toro Κοιλιά τόνου	17.00€	20.00€
Spicy Tuna Πικάντικος τόνος	14.00€	16.00€
Salmon Avocado Σολομός αβοκάντο	-	14.50€
California Καλιφόρνια	-	18.00€
Soft Shell Crab Καβούρι	21.00€	-
Vegetable Λαχανικών	11.00€	-
Eel Cucumber Χέλι αγγούρι	-	21.00€
Smoked Salmon Καπνιστός σολομός	-	14.50€
White Fish Tempura Τεμπούρα Λευκού Ψαριού	-	15.00€
Tamago Γλυκιά ομελέτα	8.00€	9.00€

S A S H I M I - N I G I R I

Onuki Assorted Sashimi Chef's Choice (12 pieces)

Ποικιλία Σασίμι (12 κομμάτια)

47€

	Per piece
Tuna Τόνος	5.50€
Salmon Σολομός	4.00€
Sea bass Λαβράκι	4.00€
Yellowtail Μαγιάτικο	5.50€
Shrimp Γαρίδα	5.00€
Octopus Χταπόδι	4.00€
King Crab Βασιλικό Καβούρι	8.50€
Unagi Χέλι	7.00€
Smoked Salmon Καπνιστός Σολομός	4.00€
Toro Κοιλιά Τόνου	10.50€
Ikura Αυγά Σολομού	7.00€
Seabream Φαγκρί	4.50€
Mackerel Σκουμπρί	5.00€
Sweet Shrimp Γλυκιά Γαρίδα	4.00€



H O U S E S P E C I A L

Shrimp Tempura Roll with Salmon Tartare and Kabayaki Sauce

Ρολάκι με γαρίδα, σολομό ταρτάρ και Kabayaki σος

23€

Tuna Roll with Toro Tartare and Creamy Wasabi Sauce

Ρολάκι τόνου με ταρτάρ απο κοιλιά τόνου και κρεμώδη σος ουσάμπι

27€

King Crab Roll with Creamy Yuzu kosho Sauce and Yuzu Tobiko

Ρολάκι με καβούρι, κρεμώδη σος ιαπωνικού κίτρου και αυγά χελιδονόψαρου

28€

Salmon Nigiri with Lemon Puree and Rice Cracker (2 pieces)

Σολομό σούσι με πουρέ λεμόνι και κράκερ ρυζιού (2 κομμάτια)

12€

Creamy Spicy Sea bass Nigiri (2 pieces)

Λαβράκι σούσι με πικάντικη κρεμώδη σος (2 κομμάτια)

12€

Marinated Tuna Nigiri with Fresh Truffle (2 pieces)

Μαριναρισμένος τόνος σούσι με φρέσκια τρούφα (2 κομμάτια)

14€

Citrus Sea bass Nigiri marinated with Kombu Seaweed, Sesame and Maldon Sea Salt (2 pieces)

Σούσι λαβράκι μαριναρισμένο σε φύκι,
σουσάμι και αλάτι Maldon (2 κομμάτια)

13€

All our products are made from the freshest ingredients and depending upon seasonality and availability may be individually quick frozen (IQF) or freshly caught
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt –Invoice)
Prices are in euros € and include all applicable taxes
Market Regulator: Skriapas Stamatis

Ανάλογα με τη διαθεσιμότητα της αγοράς και της εποχής τα προϊόντα είναι φρέσκα ή κατεψυγμένα
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη - Τιμολόγιο)
Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Σκριάπας Σταμάτης