



f m  
o e  
o n  
d u



## 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 καβιάρι  
24€

### Salmon Tartare with Rice Cracker and Ossetra Caviar

Ταρτάρ σομολού με κράκερ ρυζιού και καβιάρι  
22€

### Tuna Carpaccio with Japanese Vinaigrette and Fresh Truffle

Καρπάτσιο τόνου με ιαπωνική βινεγκρέτ και φρέσκια τρούφα  
22€

### Sea Bass Carpaccio with Spicy Tomato Salsa and Shiso Vinaigrette

Καρπάτσιο λαβράκι με πικάντικη σάλσα ντομάτας και βινεγκρέτ σίσο  
18€

### Mixed Seafood Salad with Shiso-Lime Sauce

Σαλάτα θαλασσινών με σίσο-λάιμ σος  
22€

### Beef Tataki with Apple Wafu Sauce

Τατάκι μόσχου με σος wafu και μήλο  
23€

### Langoustines with Kabayaki Sauce and Sudachi Gel

Καραβίδες με kabayaki σος και ζελέ ιαπωνικού κίτρου  
32€

### Black Angus Beef Gyoza with Chili Soy Sauce

Μοσχάρι με λαχανικά τυλιγμένο σε φύλλο σιταριού και τσίλι σόγια σος  
19€

### Deep Fried Aubergine with Fresh Truffle and Ponzu Sauce

Μελιτζάνα με φρέσκια τρούφα και πόνζου σος  
18€



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

### **Asparagus with Wafu Sauce and Daikon Oroshi**

Σπαράγγια με wafu και τριμμένη ρέβα

10€

### **Chicken Skewers with Teriyaki Sauce**

Κοτόπουλο σε καλαμάκι με teriyaki σος

12€

### **Pork Skewers with Jalapeno Miso Sauce**

Χοιρινό καλαμάκι με πικάντικη σος σόγιας και πιπεριάς χαλαπένο

10€

### **Corn with Spicy Shiso Butter-Yuzu Soy 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€

### **Kuki Wakame Salad with Yuzu-Olive Oil Sauce**

Σαλάτα με φύκια και σος ιαπωνικού κίτρου με ελαιόλαδο

19€

### **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€

### **Prawns and Vegetables**

Γαρίδες και Λαχανικά

25€

### **Lobster Tempura with Yuzu Truffle Sauce**

Αστακός τεμπούρα με σος ιαπωνικού κίτρου και τρούφας

48€

## 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 τζίντζερ σος και λάδι τρούφας  
33€

### **Robata Salmon with Teriyaki Sauce**

Σολομός στη ρομπάτα με teriyaki σος  
26€

### **Robata Marinated Sea Bass with Miso**

Λαβράκι στη ρομπάτα μαριναρισμένο με μίσο  
32€

### **“Onuki” Tiger Prawn with Spicy Yuzu Soy Sauce and Ginger Oroshi**

Γαρίδα σχάρας με πικάντικη σος απο ιαπωνικό κίτρο, σόγια και τζίντζερ  
41€

## M E A T   D I S H E S

### **Duck with Amazu Ponzu and Truffle Wasabi Salsa**

Πάπια με αμάζου-πόνζου και σάλσα ουασάμπι-τρούφας  
33€

### **Black Angus Rib-eye 200gr with Wafu and Sesame Sauce**

Black Angus Rib-eye με wafu και σος σουσαμιού  
43€

### **Grilled Wagyu 200gr with Yuzu Truffle Sauce**

Wagyu με σος ιαπωνικού κίτρου και τρούφας  
120€

### **Marinated Lamb Chop with Spicy Korean Miso Sauce**

Μαριναρισμένα παιδάκια αρνιού με πικάντικη μίσο σος  
32€



## S U S H I R O L L S

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

43€

	Per piece
<b>Tuna</b> Τόνος	5.50€
<b>Salmon</b> Σολομός	4.00€
<b>Sea bass</b> Λαβράκι	4.00€
<b>Yellowtail</b> Μαγιάτικο	5.50€
<b>Shrimp</b> Γαρίδα	5.00€
<b>Octopus</b> Χταπόδι	4.00€
<b>King Crab</b> Βασιλικό Καβούρι	8.50€
<b>Unagi</b> Χέλι	7.00€
<b>Smoked Salmon</b> Καπνιστός Σολομός	4.00€
<b>Toro</b> Κοιλιά Τόνου	9.50€
<b>Ikura</b> Αυγά Σολομού	5.00€
<b>Sea Urchin</b> Αχινός	5.00€
<b>Sweet Shrimp</b> 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 ουασάμπι

27€

### **King Crab Roll with Creamy Yuzu Sauce and Tobiko and Yuzu Tobiko**

Ρολάκι με καβούρι, κρεμώδη σος ιαπωνικού κίτρου και αυγά χελιδονόψαρου

28€

### **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,  
σουσαμι και αλάτι Maldon (2 κομμάτια)

13€