



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  
6€

**Spicy Edamame**  
Πικάντικα φασόλια σόγιας  
7€

**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  
23€

**Tuna Carpaccio with Japanese Vinaigrette and Fresh Truffle**  
Καρπάτσιο τόνου με ιαπωνική βινεγκρέτ και φρέσκια τρούφα  
25€

**Yellowtail Sashimi with Citrus Vinaigrette and Pickled Radish**  
Σασίμι μαγιάτικου με βινεγκρέτ ιαπωνικού κίτρου και πίκλα ρέβας  
26€

**Deep Fried Aubergine with Ponzu Sauce and Fresh Truffle**  
Μελιτζάνα με πόνζου σος και φρέσκια τρούφα  
21€

**Black Angus Beef Gyoza with Chili Soy Sauce**  
Μοσχάρι με λαχανικά τυλιγμένο σε φύλλο σιταριού και τσίλι σόγια σος  
22€

## 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  
12€

**Chicken Skewers with Tare Sauce (2 pieces)**  
Κοτόπουλο σε καλαμάκι με τάρε σος  
13€

**Beef Skewers with Yakiniku Sauce**  
Μοσχάρι σε καλαμάκι με yakiniku σος  
16€

**Corn with Spicy Yuzu Shiso Butter Sauce**  
Καλαμπόκι με πικάντικη σος απο ιαπωνικό κίτρο, σόγια και φύλλο σίσο  
11€

## S A L A D S

**Spinach Salad with Sesame Dressing**  
Σπανάκι με ντρέσινγκ σουσαμιού  
17€

**Mushroom Salad with Tosazu Dressing**  
Σαλάτα μανιταριών με τοσάζου ντρέσινγκ  
25€

**Lobster Salad with Yuzu-Truffle Dressing**  
Σαλάτα αστακού με ντρέσινγκ ιαπωνικού κίτρου και τρούφας  
49€

## TEMPURA

Assorted Vegetable Tempura (7 pieces)  
Ποικιλία λαχανικών τεμπούρα (7 τεμάχια)  
19€

Tiger Prawns (2 pieces)  
Γαρίδα τεμπούρα (2 τεμάχια)  
21€

Lobster Tempura with Butter Ponzu Sauce  
Αστακός τεμπούρα με αρωματισμένη πόνζου σος  
54€

## SOUPS & RICE

Miso Soup  
Σούπα σόγιας  
7€

Clear Seafood  
Σούπα θαλασσινών  
11€

Mushroom Soup  
Σούπα μανιταριών  
9€

Steamed Rice  
Ρύζι ατμού  
5€

## SEAFOOD DISHES

Black Cod Marinated with Pink Grapefruit Miso Sauce  
Μαύρος μπακαλιάρος μαριναρισμένος σε πάστα σόγιας και γκρέιπφρουτ  
49€

Shrimps and Scallops with Ginger Sauce and Truffle Oil  
Γαρίδες και χτένια με τζίντζερ σος και λάδι τρούφας  
37€

Robata Salmon with Teriyaki Sauce  
Σολομός στη ρομπάτα με teriyaki σος  
36€

Pan-seared Seabass with Citrus Jalapeno Sauce  
Λαβράκι με σος ιαπωνικού κίτρου και Χαλαπένο  
36€

## MEAT DISHES

Duck with Amazu Ponzu and Truffle Wasabi Salsa  
Πάπια με αμάζου-πόνζου και σάλσα ουασάμπι-τρούφας  
36€

Black Angus Rib-eye 200gr with Wafu and Sesame Sauce  
Black Angus Rib-eye με wafu και σος σουσαμιού  
49€

Grilled Japanese Wagyu 100gr with Shiso Chimichurri  
Wagyu με σος σίσο chimichurri  
90€

Marinated Lamb Chop with Spicy Korean Miso Sauce  
Μαριναρισμένα παιδάκια αρνιού με πικάντικη μίσο σος  
39€

## SUSHI ROLLS

	Cut Roll	Inside Out
Kappa Αγγούρι	8.50€	9.50€
Tuna Τόνος	13.00€	15.50€
Salmon Σολομός	12.00€	14.50€
Mackerel Σκουμπρί	11.00€	-
Negi Toro Κοιλιά τόνου	17.00€	20.00€
Spicy Tuna Πικάντικος τόνος	14.50€	16.50€
Salmon Avocado Σολομός αβοκάντο	-	17.00€
California Καλιφόρνια	-	21.00€
Soft Shell Crab Καβούρι	21.00€	-
Vegetable Λαχανικών	11.50€	-
Eel Cucumber Χέλι αγγούρι	-	21.50€
Smoked Salmon Καπνιστός σολομός	-	14.50€
White Fish Tempura Τεμπούρα Λευκού Ψαριού	-	16.50€

## SASHIMI - NIGIRI

Onuki Assorted Sashimi Chef's Choice (12 pieces)  
Ποικιλία Σασίμι (12 κομμάτια)  
48€

	Per piece
Tuna Τόνος	6.50€
Salmon Σολομός	7.00€
Sea bass Λαβράκι	5.50€
Yellowtail Μαγιάτικο	8.00€
Shrimp Γαρίδα	6.00€
Octopus Χταπόδι	5.00€
King Crab Βασιλικό Καβούρι	11.00€
Unagi Χέλι	9.00€
Smoked Salmon Καπνιστός Σολομός	5.50€
Toro Κοιλιά Τόνου	12.00€
Ikura Αυγά Σολομού	8.00€
Seabream Φαγκρί	4.50€
Mackerel Σκουμπρί	5.50€
Sweet Shrimp Γλυκιά Γαρίδα	5.00€

## HOUSE SPECIAL

Shrimp Tempura Roll with Salmon Tartare and Kabayaki Sauce  
Ρολάκι με γαρίδα, σολομό ταρτάρ και Kabayaki σος  
24.50€

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 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)  
14€

Creamy Spicy Sea bass Nigiri (2 pieces)  
Λαβράκι σούσι με πικάντικη κρεμώδη σος (2 κομμάτια)  
14€

Marinated Tuna Nigiri with Fresh Truffle (2 pieces)  
Μαριναρισμένος τόνος σούσι με φρέσκια τρούφα (2 κομμάτια)  
15€

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)  
14€