

# RESTAURANT MENU



## TEMAKI

*crispy corn cones filled with salmon, white fish and tuna*  
τραγανά χωνάκια από νόρι με γέμιση από σολομό, φιλέτο ψαριού και τόνο  
хрустящие конусы из нори с начинкой из лосося, филе белой рыбы и тунца


(3 pcs / 3 κομμάτια / 3 шт)

- |           |  |             |
|-----------|--|-------------|
| <b>01</b> | <b>SHAKE</b><br>salmon   σολομός   лосось  | <b>7.00</b> |
| <b>02</b> | <b>SUZUKI</b><br>sea bass   λαβράκι   морской окунь  | <b>6.75</b> |
| <b>03</b> | <b>MAGURO</b><br>tuna   τόνος   тунец  | <b>9.75</b> |
| <b>04</b> | <b>TEMAKI TRILOGY</b><br>salmon, tuna, sea bass<br>σολομός, τόνος, λαβράκι<br>лосось, тунец, морской окунь | <b>9.00</b> |
-   
Allergens: fish, cereals containing gluten, soya, sesame seeds  
Αλλεργιογόνα: ψάρι, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, σόγια, σπόροι σησαμιού  
Аллергены: рыба, содержащие глютен злаки, соя, семена кунжута

## SASHIMI

*thin slices of fresh raw fish*  
λεπτές φέτες από φρέσκο ωμό ψάρι  
тонкие ломтики свежей сырой рыбы

(5 pcs / 5 κομμάτια / 5 шт)


- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>05</b> | <b>SHAKE</b><br>salmon   σολομός   лосось           | <b>7.00</b>  |
| <b>06</b> | <b>MAGURO</b><br>tuna   τόνος   тунец               | <b>9.75</b>  |
| <b>07</b> | <b>SUZUKI</b><br>sea bass   λαβράκι   морской окунь | <b>6.75</b>  |
| <b>08</b> | <b>HOTATE</b><br>scallop   χτένι   морской гребешок | <b>10.00</b> |
| <b>09</b> | <b>TAKO</b><br>octopus   χταπόδι   осьминог         | <b>6.50</b>  |
-   
Allergens: soya, sesame seeds, molluscs (shellfish), fish  
Αλλεργιογόνα: σόγια, σπόροι σησαμιού, καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος), ψάρι  
Аллергены: соя, семена кунжута, моллюски (ракообразные), рыба

Prices include all taxes | Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους | цены включают все налоги

## GUNKAN

*battleship shaped seaweed wraps with your choice of filling*  
μικρές φωλιές από νόρι σε σχήμα караβιού με γέμιση της επιλογής σας  
небольшие «гнэзда» из нори в форме корабля с начинкой на ваш выбор

(3 pcs / 3 κομμάτια / 3 шт)

- |           |   |             |
|-----------|---|-------------|
| <b>10</b> | <b>SHAKE IKURA</b><br>salmon caviar   χαβιάρι σολομού   икра лосося             | <b>6.50</b> |
| <b>11</b> | <b>TOBIKO</b><br>flying fish caviar   χαβιάρι χελιδονόψαρου   икра летучей рыбы | <b>5.00</b> |
| <b>12</b> | <b>MAGURO</b><br>tuna   τόνος   тунец   | <b>5.50</b> |
| <b>13</b> | <b>SUZUKI</b><br>sea bass   λαβράκι   морской окунь                             | <b>5.50</b> |
-   
Allergens: fish, cereals containing gluten, soya, sesame seeds  
Αλλεργιογόνα: ψάρι, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, σόγια, σπόροι σησαμιού  
Аллергены: рыба, содержащие глютен злаки, соя, семена кунжута

## NIGIRI SUSHI

*a slice of raw fish over pressed vinegared rice*  
λεπτή φέτα ωμού ψαριού πάνω από ρύζι  
ломтик сырой рыбы на шарике из риса с уксусом

(2 pcs / 2 κομμάτια / 2 шт)

- |           |   |             |
|-----------|---|-------------|
| <b>14</b> | <b>SHAKE</b><br>salmon   σολομός   лосось                                     | <b>4.50</b> |
| <b>15</b> | <b>MAGURO</b><br>tuna   τόνος   тунец   | <b>4.75</b> |
| <b>16</b> | <b>SUZUKI</b><br>sea bass   λαβράκι   морской окунь                           | <b>4.50</b> |
| <b>17</b> | <b>TAKO</b><br>octopus   χταπόδι   осьминог                                   | <b>4.00</b> |
| <b>18</b> | <b>EBI</b><br>cooked prawn   ψημένη γαρίδα   отварная креветка                | <b>4.00</b> |
| <b>19</b> | <b>UNAGI</b><br>smoked eel   καπνιστό χέλι   копчёный угорь                   | <b>6.00</b> |
| <b>20</b> | <b>INARI</b><br>sweet soya bean   γλυκιά κρούστα τόφου   сладкая корочка тофу | <b>4.00</b> |
| <b>21</b> | <b>TAMAGO</b><br>japanese omelet   ιαπωνική ομελέτα   японский омлет          | <b>3.00</b> |
-   
Allergens: crustaceans (shellfish), fish, cereals containing gluten, soya, sesame seeds, eggs  
Αλλεργιογόνα: καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος), ψάρι, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, σόγια, σπόροι σησαμιού, αυγά  
Аллергены: моллюски (ракообразные), рыба, содержащие глютен злаки, соя, семена кунжута, яйца

Prices include all taxes | Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους | цены включают все налоги



## NIGIRI SUSHI PLATTERS

- 22 OSAKA** (8 pcs | 8 κομμάτια | 8 cm) **17.00**  
tuna, prawn, salmon, octopus  
τόνος, γαρίδα, σολομός, χταπόδι  
тунец, креветка, лосось, осьминог
- 
- Allergens: crustaceans (shellfish), fish, cereals containing gluten, soya, sesame seeds*  
*Αλλεργιογόνα: καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος), ψάρι, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, σόγια, σπόροι σησαμιού*  
*Аллергены: моллюски (ракообразные), рыба, содержащие глютен злаки, соя, семена кунжута*
- 23 YOKOHAMA** (15 pcs | 15 κομμάτια | 15 cm) **29.00**  
tuna, prawn, salmon  
τόνος, γαρίδα, σολομός  
тунец, креветка, лосось
- 
- Allergens: crustaceans (shellfish), fish, cereals containing gluten, soya, sesame seeds*  
*Αλλεργιογόνα: καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος), ψάρι, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, σόγια, σπόροι σησαμιού*  
*Аллергены: моллюски (ракообразные), рыба, содержащие глютен злаки, соя, семена кунжута*
- 24 WAGYU NIGIRI SUSHI** (8 pcs | 8 κομμάτια | 8 cm) **38.00**  
wagyu beef fillet flamed with tsume sauce  
βοδινό φιλέτο wagyu ελαφρώς ψημένο με γλάσο γλυκιάς  
σάλτσας σόγιας  
филе слегка поджаренной говядины (Вагю) с глазурью из  
сладкого соевого соуса
- 
- Allergens: cereals containing gluten, soya, sesame seeds*  
*Αλλεργιογόνα: δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, σόγια, σπόροι σησαμιού*  
*Аллергены: содержащие глютен злаки, соя, семена кунжута*

## HOSOMAKI

thin rolls | λεπτά ρολά | тонкие роллы

(6 pcs / 6 κομμάτια / 6 cm)

- 25 TEKKA MAKI** **6.00**  
tuna | τόνος | тунец
- 26 SHAKE MAKI** **5.50**  
salmon | σολομός | лосось
- 27 UNAKYU MAKI** **6.00**  
bbq eel and cucumber  
μαρινάτο χέλι σχάρας και αγγούρι  
маринованный угорь на гриле и огурец
- 28 INARI MAKI** **5.00**  
sweet soya bean curd and pickled radish  
γλυκιά κρούστα από τόφου και ξυδάτο ιαπωνικό ραπάνι  
сладкая корочка из тофу и японская редька
- 29 KAPPA MAKI** **3.50**  
cucumber | αγγούρι | огурец
- 30 TAMAGO MAKI** **3.50**  
japanese omelet | ιαπωνική ομελέτα | японский омлет
- 
- Allergens: crustaceans (shellfish), fish, cereals containing gluten, soya, sesame seeds, eggs*  
*Αλλεργιογόνα: καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος), ψάρι, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, σόγια, σπόροι σησαμιού, αυγά*  
*Аллергены: моллюски (ракообразные), рыба, содержащие глютен злаки, соя, семена кунжута, яйца*



## URAMAKI

inside out rolls | ρύζι απ' έξω | роллы рисом наружу

(8 pcs / 8 κομμάτια / 8 cm)

### 31 CALIFORNIA ROLL 9.50

crab, avocado and flying fish caviar  
καβούρι, αβοκάντο και χαβιάρι από χελιδονόψαρο  
краб, авокадо и икра летучей рыбы



Allergens: crustaceans (shellfish), fish, cereals containing gluten, soya, sesame seeds  
Αλλεργιογόνα: καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος), ψάρι, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, σόγια, σπόροι σησαμιού  
Аллергены: моллюски (ракообразные), рыба, содержащие глютен злаки, соя, семена кунжута

### 32 SPICY TUNA ROLL 11.50

spicy tuna, avocado and cucumber  
πικάντικος τόνος, αβοκάντο και αγγούρι  
пряный тунец, авокадо и огурец



Allergens: fish, cereals containing gluten, soya, sesame seeds  
Αλλεργιογόνα: ψάρι, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, σόγια, σπόροι σησαμιού  
Аллергены: рыба, содержащие глютен злаки, соя, семена кунжута

### 33 SPICY SALMON ROLL 11.50

salmon with spicy sauce and wasabi tobiko  
σολομός με πικάντικη σάλτσα και wasabi από χαβιάρι  
хелιδονόψαρου  
лосось с острым соусом и васаби из икры летучей рыбы (тобико)



Allergens: fish, cereals containing gluten, soya, sesame seeds  
Αλλεργιογόνα: ψάρι, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, σόγια, σπόροι σησαμιού  
Аллергены: рыба, содержащие глютен злаки, соя, семена кунжута

### 34 UNAGI ROLL 14.50

bbq eel and japanese omelet  
μαρινάτο χέλι σχάρας και ιαπωνική ομελέτα  
маринованный угорь на гриле и японский омлет



Allergens: fish, cereals containing gluten, soya, sesame seeds, eggs  
Αλλεργιογόνα: ψάρι, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, σόγια, σπόροι σησαμιού, αυγά  
Аллергены: рыба, злаки, содержащие глютен, соя, семена кунжута, яйца

### 35 EBI TEN ROLL 11.00

crispy prawn, salmon and avocado  
τραγανή γαρίδα, σολομός και αβοκάντο  
хрустящая креветка, лосось и авокадо



Allergens: crustaceans (shellfish), cereals containing gluten, soya, sesame seeds, eggs  
Αλλεργιογόνα: καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος), δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, σόγια, σπόροι σησαμιού, αυγά  
Аллергены: моллюски (ракообразные), содержащие глютен злаки, соя, семена кунжута, яйца

## FUTOMAKI

special rolls | εκλεκτά ρολά | изысканные роллы

(8 pcs / 8 κομμάτια / 8 cm)

### 36 VOLCANO ROLL 13.50

crispy prawn and crab meat with spicy sauce  
τραγανή γαρίδα και ψίχα από καβούρι με πικάντικη σάλτσα  
хрустящая креветка и мясо краба с острым соусом

### 37 BLACK DRAGON ROLL 13.50

crispy prawn, black caviar, cream cheese and crispy salmon skin  
τραγανή γαρίδα, μαύρο χαβιάρι, κρεμώδες τυρί και τραγανό δέρμα  
σολομού  
хрустящая креветка, чёрная икра, сливочный сыр и хрустящая шкурка лосося

### 38 RAINBOW ROLL 13.50

sweet soya bean curd, salmon, tuna and prawn  
γλυκιά κρούστα από τόφου, σολομός, τόνος και γαρίδα  
сладкая корочка из тофу, лосось, тунец и креветка

### 39 SPIDER CRUNCHY ROLL 13.50

soft shell crab, avocado and crab meat  
καβούρι με μαλακό κέλυφος, αβοκάντο και ψίχα από καβούρι  
краб с мягким панцирем, авокадо и мясо краба

### 40 RED DRAGON ROLL 13.50

crispy prawn and bbq eel with red bean sauce  
τραγανή γαρίδα και μαρινάτο χέλι σχάρας με γλυκιά σάλτσα από  
κόκκινα φασόλια  
хрустящая креветка и маринованный жареный угорь со сладким  
соусом из красной фасоли

### 41 SMOKED SALMON ROLL 13.50

smoked salmon, crab meat and cream cheese  
καπνιστός σολομός, ψίχα από καβούρι και κρεμώδες τυρί  
κοпчёный лосось, мясо краба и сливочный сыр



Allergens: crustaceans (shellfish), fish, cereals containing gluten, soya, sesame seeds, eggs  
Αλλεργιογόνα: καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος), fish, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη,  
σόγια, σπόροι σησαμιού, αυγά  
Аллергены: рыба, моллюски (ракообразные), содержащие глютен злаки, соя, семена кунжута, яйца



## SALADS

### 42 PRAWN AVOCADO SALAD 13.00

Five prawns marinated in light soy ginger dressing, iceberg leaves, pickled radish and thin slices of avocado, served with the famous Tokio signature dressing of lime and caramelized onion sauce.

Πέντε γαρίδες μαριναρισμένες ελαφρά με σόγια και τζίντζερ, μαρούλι iceberg, ξυδάτο ραπανάκι, λεπτές φέτες από αβοκάντο και το φημισμένο Τόκιο ντρέσινγκ από λάιμ και σάλτσα καραμελωμένου κρεμμυδιού.

Пять креветок, слегка маринованных в сое с имбирём, салат «Айсберг», маринованный редис, тонкие ломтики авокадо, знаменитая фирменная заправка Tokio из лайма и соус из карамелизованного лука.



Allergens: soya, molluscs (shellfish), eggs

Αλλεργιογόνα: σόγια, καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος), αυγά

Аллергены: соя, моллюски (ракообразные), яйца

### 43 QUINOA CHICKEN SALAD 14.00

Grilled chicken breast marinated in Asian style herbs and quinoa, bean sprouts, spring onions, bell peppers and green mixed leaves, drizzled with Japanese wafu dressing.

Τρυφερό κοτόπουλο φιλέτο στη σχάρα μαριναρισμένο με ασιατικά μπαχαρικά και κινόα, φασολάκια, φρέσκα κρεμμυδάκια, πιπεριές και πράσινα χόρτα εποχής, ραντισμένα με ιαπωνικό ντρέσινγκ wafu.

Нежное куриное филе на гриле, маринованное с азиатскими специями и киноа, ростки фасоли, зелёный лук, болгарский перец и сезонная зелень, сбрызнутые японской заправкой «Вафу».



Allergens: soya, cereals containing gluten, eggs, sesame seeds

Αλλεργιογόνα: σόγια, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, αυγά, σπόροι σησαμιού

Аллергены: соя, содержащие глютен злаки, яйца, семена кунжута

### 44 SALMON SALAD 14.50

Marinated salmon roses with rice noodles in teriyaki dressing, mixed vegetables, red onions and green mixed leaves, garnished with lime and roasted sesame seeds.

Φέτες καπνιστού σολομού με νούτολς σε σάλτσα τεριγιάκι, διάφορα λαχανικά, κόκκινα κρεμμύδια και πράσινα χόρτα εποχής, γαρνιρισμένα με λάιμ και καβουρδισμένο σησάμι.

Копчёные ломтики лосося с лапшой в соусе терияки, овощное ассорти, красный лук и сезонная зелень, украшенные лаймом и обжаренным кунжутом.



Allergens: fish, soya, sesame seeds, cereals containing gluten

Αλλεργιογόνα: ψάρι, σόγια, σπόροι σησαμιού, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

Аллергены: рыба, соя, семена кунжута, содержащие глютен злаки

### 45 CALIFORNIA SUSHI SALAD 14.50

Four california sushi rolls, avocado, sushi rice, crab, cream cheese, roasted sesame seeds and watercress, served with sashimi dressing. Τέσσερα καλιφόρνια σούσι, αβοκάντο, ρύζι, καβούρι, κρεμώδες τυρί, καβουρδισμένο σησάμι και μικρά φύλλα σαλάτας, σερβιρισμένα με ντρέσινγκ σασίμι.

Четыре суши-ролла «Калифорния», авокадо, рис, краб, сливочный сыр, обжаренный кунжут и мелкие листья салата, которые подаются с соусом сашими.



Allergens: milk, crustaceans (shellfish), soya, sesame seeds, cereals containing gluten

Αλλεργιογόνα: γάλα, καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος), σόγια, σπόροι σησαμιού, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

Аллергены: молоко, моллюски (ракообразные), соя, семена кунжута, содержащие глютен злаки

### 46 CRISPY TOFU DUCK SALAD 14.00

Fried crispy tofu, crispy duck, soybeans, yellow pickled radish, enoki mushrooms, seaweed mixture and green mixed leaves, served with peanut butter soy sauce.

Τραγανό τόφου, τραγανή πάπια, φασολάκια, ξυδάτο ραπανάκι, μανιτάρια ενόκι, φύκια θάλασσας και πράσινα χόρτα εποχής με σάλτσα από φουστικοβούτυρο και σόγια.

Хрустящий тофу, хрустящая утка, зелёная фасоль, маринованный редис, грибы энoki, морские водоросли и сезонная зелень с соусом из арахисового масла и сои.



Allergens: milk, nuts, soya, sesame seeds, cereals containing gluten

Αλλεργιογόνα: γάλα, ξηροί καρποί, σόγια, σπόροι σησαμιού, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

Аллергены: молоко, орехи, соя, семена кунжута, содержащие глютен злаки

### 47 SEAWEED SALAD 10.50

One of the most famous Japanese seaweed salads with roasted sesame seeds, radish and bonito flakes, served with lemon and wafu dressing.

Μια από τις πιο διάσημες σαλάτες στην Ιαπωνία με ανάμικτα φύκια της θάλασσας, καβουρδισμένο σησάμι, ραπανάκι και φλούδες μπονίτο με ντρέσινγκ λεμονιού και wafu.

Один из самых известных в Японии салатов с водорослями, обжаренным кунжутом, редисом и стружкой тунца-бонито; подаётся с лимонной заправкой «Вафу».



Allergens: fish, soya, sesame seeds, cereals containing gluten

Αλλεργιογόνα: ψάρι, σόγια, σπόροι σησαμιού, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

Аллергены: рыба, соя, семена кунжута, содержащие глютен злаки

vegetarian plate | πιάτο για χορτοφάγους | вегетарианское блюдо



## TARTAR

### 48 **MAGURO** 9.00

Cubes of fresh tuna marinated in fresh herbs and lime juice, served with spicy wasabi mayonnaise sauce.  
Φρέσκος τόνος σε κύβους μαριναρισμένος με φρέσκα μπαχαρικά και χυμό λάιμ, σερβιρισμένος με πικάντικη σάλτσα γουασάμπι μαγιονέζας.  
Кубики свежего тунца, маринованные со свежими специями и соком лайма, подаются с острым васаби-майонезом.



Allergens: fish, soya, sesame seeds

Αλλεργιογόνα: ψάρι, σόγια, σπόροι σησαμιού

Аллергены: рыба, соя, семена кунжута

### 49 **SHAKE** 9.00

Cubes of fresh salmon marinated in wild fresh herbs and fresh lime, and served with spicy miso sauce.  
Φρέσκος σολομός σε κύβους μαριναρισμένος με φρέσκα άγρια μπαχαρικά και φρέσκο λάιμ, σερβιρισμένος με πικάντικη σάλτσα miso.  
Кубики свежего тунца, маринованные со свежими дикими специями и свежим лаймом, подаются с острым соусом мисо.



Allergens: fish, soya, sesame seeds

Αλλεργιογόνα: ψάρι, σόγια, σπόροι σησαμιού

Аллергены: рыба, соя, семена кунжута

### 50 **BASASHI** 10.50

Cubes of prime beef fillet marinated in sweet teriyaki and miso sauce.  
Εξαιρετικής ποιότητας βοδινό φιλέτο σε κύβους μαριναρισμένο με γλυκιά σάλτσα τεριγιάκι και miso.  
Кубики высококачественного говяжьего филе, маринованные в сладком соусе терияки, а также в соусе мисо.



Allergens: soya, sesame seeds

Αλλεργιογόνα: σόγια, σπόροι σησαμιού

Аллергены: соя, семена кунжута

## CRISPY STARTERS

### 51 **EBI TEMPURA** (5 pcs | 5 κομμάτια | 5 ιμ) 10.50

Crispy prawns tempura served with sweet and sour dip and drizzled with light wasabi sauce.

Τραγανές γαρίδες τηγανισμένες σε χυλό τεμπούρα, συνοδευόμενες από γλυκόξινο ντιπ και ραντισμένες με ελαφριά σάλτσα wasabi.

Хрустящие креветки, обжаренные в кляре темпура; подаются с кисло-сладким густым соусом, политые легким соусом васаби.



Allergens: cereals containing gluten, soya, sesame seeds, molluscs (shellfish), eggs, milk

Αλλεργιογόνα: δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, σόγια, σπόροι σησαμιού, καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος), αυγά, γάλα

Аллергены: содержащие глютен злаки, соя, семена кунжута, моллюски (ракообразные), яйца, молоко

### 52 **HARUMAKI** (2 pcs | 2 κομμάτια | 2 ιμ) 5.50

Jumbo vegetable spring rolls served with sweet chili sauce.

Jumbo σπρινγκ ρολς γεμιστά με ανάμικτα λαχανικά και συνοδευόμενα από γλυκιά σάλτσα τσίλι.

Спринг-роллы «Джамбо», фаршированные овощами, подаются со сладким соусом чили.



Allergens: cereals containing gluten, soya, sesame seeds, celery, eggs, milk

Αλλεργιογόνα: δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, σόγια, σπόροι σησαμιού, σέλινο, αυγά, γάλα

Аллергены: содержащие глютен злаки, соя, семена кунжута, сельдерей, яйца, молоко

### 53 **PRAWN CRACKERS** 6.00

Crispy prawn crackers served with sweet and sour sauce.

Τραγανά κράκερς γαρίδας συνοδευόμενα από γλυκόξινη σάλτσα.

Хрустящие креветочные чипсы (крупук), подаются с кисло-сладким соусом.



Allergens: sesame seeds, soya, molluscs (shellfish),

Αλλεργιογόνα: σπόροι σησαμιού, σόγια, καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος)

Аллергены: семена кунжута, соя, злаки, моллюски (ракообразные)

### 54 **EDAMAME** 4.50

The famous Japanese appetizer. Steamed edamame beans served with three kinds of rock salt.

Το διάσημο ιαπωνικό ορεκτικό. Φασολάκια edamame στον ατμό συνοδευόμενα από τρία διαφορετικά αλάτια.

Популярная японская закуска. Соевые бобы «Эдамамэ» на пару, подаются с тремя различными видами соли.



Allergens: cereals containing gluten, soya

Αλλεργιογόνα: δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, σόγια

Аллергены: содержащие глютен злаки, соя

### 55 **HATOSI-PRAWN TOAST** (4 pcs | 4 κομμάτια | 4 ιμ) 7.00

Japanese toasted bread with shrimp and sesame seeds, served with mayo chili sauce.

Τραγανό ιαπωνικό τoστ αλειμμένο με γαρίδα και σησάμι και συνοδευόμενο από ντιπ μαγιονέζας τσίλι.

Хрустящий японский тoст с креветками и кунжутом, подаётся с майонезным соусом с чили.



Allergens: cereals containing gluten, soya, molluscs (shellfish), lupin, sesame seeds, eggs, milk

Αλλεργιογόνα: δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, σόγια, καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος), αλεύρι, σπόροι σησαμιού, αυγά, γάλα

Аллергены: содержащие глютен злаки, соя, моллюски (ракообразные), хлеб, семена кунжута, яйца, молоко

**v** vegetarian plate | πιάτο για χορτοφάγους | вегетарианское блюдо



## GYOZAS

### 56 CHICKEN GYOZA DUMPLINGS (5 pcs | 5 κομμάτια | 5 ιμ) 13.00

Japanese dumplings stuffed with chicken and served with soy ginger dipping sauce.

Ιαπωνικά ραβιόλια γεμιστά με κοτόπουλο και συνοδευόμενα από ντιπ σόγιας τζίντζερ.

Японские пельмени, фаршированные куриным мясом, подаются с густым соусом из сои и имбиря.



Allergens: cereals containing gluten, soya, molluscs (shellfish), fish, sesame seeds, eggs

Αλλεργιογόνα: δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, σόγια, καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος), ψάρι, σπόροι σησαμιού, αυγά

Аллергены: содержащие глютен злаки, соя, моллюски (ракообразные), рыба, семена кунжута, яйца

### 57 CRISPY DUCK GYOZA DUMPLINGS (5 pcs | 5 κομμάτια | 5 ιμ) 13.00

Japanese dumplings stuffed with duck and vegetables, served with ponzu dipping sauce.

Ιαπωνικά ραβιόλια γεμιστά με πάπια και λαχανικά, συνοδευόμενα από σάλτσα ponzu.

Японские пельмени, фаршированные утиным мясом и овощами; подаются с соусом «Понзю».



Allergens: cereals containing gluten, soya, molluscs (shellfish), sesame seeds, eggs

Αλλεργιογόνα: δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, σόγια, καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος), σπόροι σησαμιού, αυγά

Аллергены: содержащие глютен злаки, соя, моллюски (ракообразные), семена кунжута, яйца

## GRILLED STARTERS

### 58 HOBAYAKI PRAWN LOLLIPOPS 8.00

(3 skewers | 3 ξυλάκια | 3 шпажки)

Prawns marinated in lemongrass, served with lemon oil dressing flavoured with cayenne.

Γαρίδες μαριναρισμένες με λεμονόριζα και συνοδευόμενες από ντρέσινγκ λεμονιού με άρωμα πιπεριού καγιέν.

Креветки, маринованные с лимонной травой, приправленные лимоном и маслом с ароматом кайенского перца.



Allergens: molluscs (shellfish), soya

Αλλεργιογόνα: καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος), σόγια

Аллергены: моллюски (ракообразные), соя

### 59 BEEF SATAY (3 skewers | 3 ξυλάκια | 3 шпажки) 9.50

Skewered beef strips marinated in Asian spices and served with teriyaki peanut butter sauce.

Σουβλάκι βοδινό μαριναρισμένο με ασιατικά μπαχαρικά και συνοδευόμενο από σάλτσα τεριγιάκι φυστικοβούτυρου.

Говяжьи полоски на шпажке, маринованные с азиатскими специями, подаются с соусом терияки с добавлением арахисового масла.



Allergens: nuts, soya, sesame seeds

Αλλεργιογόνα: ξηροί καρποί, σόγια, σπόροι σησαμιού

Аллергены: орехи, соя, семена кунжута

### 60 YAKITORI CHICKEN (3 skewers | 3 ξυλάκια | 3 шпажки) 7.00

Grilled chicken thighs marinated in Japanese herbs and served with sweet soy sauce.

Σουβλάκι κοτόπουλο μαριναρισμένο με ιαπωνικά μπαχαρικά και συνοδευόμενο από γλυκιά σάλτσα σόγιας.

Куриные бёдрышки, маринованные с японскими специями, подаются со сладким соевым соусом.



Allergens: nuts, soya, sesame seeds

Αλλεργιογόνα: ξηροί καρποί, σόγια, σπόροι σησαμιού

Аллергены: орехи, соя, семена кунжута

### 61 QUEEN SCALLOPS (5 pcs | 5 κομμάτια | 5 ιμ) 15.50

Marinated seared scallops with vegetables spaghetti, flavoured with whisky sauce and served with light soy ginger sauce.

Μαριναρισμένα χτένια σοτέ με λαχανικά, αρωματισμένα με σάλτσα ούισκι και συνοδευόμενα από ελαφριά σάλτσα σόγιας τζίντζερ.

Μαρινованные гребешки, подрумяненные с овощами и приправленные соусом из виски, подаются с лёгкой заправкой из соевого соуса и имбиря.



Allergens: molluscs (shellfish), soya, sesame seeds

Αλλεργιογόνα: καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος), σόγια, σπόροι σησαμιού

Аллергены: моллюски (ракообразные), соя, семена кунжута



## SOUPS

### 62 MISO SHURU 6.00

Traditional miso soup with tofu, spring onion, enoki mushrooms, wakame seeds and bean sprouts.  
Παραδοσιακή σούπα miso με τόφου, φρέσκο κρεμμυδάκι, μανιτάρια ενόκι, φύκια wakame και φασολάκια.  
Традиционный суп мисо с тофу, зелёным луком, грибами эноки, водорослями вакаме и ростками фасоли.



Allergens: celery, fish, soya, sesame seeds  
Αλλεργιογόνα: σέλινο, ψάρι, σόγια, σπόροι σησαμιού  
Аллергены: сельдерей, рыба, соя, семена кунжута

### 63 DUCK SOUP 7.00

Asian style soup with duck served with duck gyozas, fresh onion, enoki mushrooms and fresh coriander leaves.  
Ασιατική σούπα πάπιας με ιαπωνικά ραβιόλια γεμιστά με πάπια, φρέσκο κρεμμυδάκι, μανιτάρια ενόκι και φρέσκο κόλιανδρο.  
Азиатский суп из утки с японскими пельменями гёза, фаршированными уткой, зелёным луком, грибами эноки и свежим кориандром.



Allergens: celery, soya, sesame seeds, cereals containing gluten, eggs  
Αλλεργιογόνα: σέλινο, σόγια, σπόροι σησαμιού, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, αυγά  
Аллергены: сельдерей, соя, семена кунжута, содержащие глютен злаки, яйца

## JAPANESE FRIED RICE

### 64 HIBACHI WITH SEAFOOD 12.70

Seafood fried rice with mixed vegetables, baby calamari, prawns, octopus and salmon, served with Japanese pickles on the side.  
Ρύζι με τηγανητό αυγό, διάφορα λαχανικά, καλαμαράκι, γαρίδες, χταπόδι και σολομό, συνοδευόμενο από ιαπωνικά ξυδάτα.  
Рис с жареным яйцом, овощным ассорти, молодыми кальмарами, креветками, осьминогом и лососем, подаётся с японскими соленьями.



Allergens: molluscs (shellfish), soya, fish, cereals containing gluten, eggs, sesame seeds  
Αλλεργιογόνα: каркиνοειδή (θαλασσινά με κέλυφος), σόγια, ψάρι, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, αυγά, σπόροι σησαμιού  
Аллергены: моллюски (ракообразные), соя, рыба, содержащие глютен злаки, яйца, семена кунжута

### 65 HIBACHI WITH CHICKEN 12.00

Stir egg fried rice, chicken, bell peppers, mushrooms, mangetout, sweet corn and spring onions, served with Japanese pickles on the side.  
Ρύζι με τηγανητό αυγό, κοτόπουλο, πιπεριές, μανιτάρια, μπιζέλι, καλαμπόκι και φρέσκο κρεμμυδάκι, συνοδευόμενο από ιαπωνικά ξυδάτα.  
Рис с жареным яйцом, курицей, болгарским перцем, грибами, зелёным горошком, зёрнами сладкой кукурузы и зелёным луком; подаётся с японскими соленьями.



Allergens: soya, cereals containing gluten, eggs, sesame seeds  
Αλλεργιογόνα: σόγια, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, αυγά, σπόροι σησαμιού  
Аллергены: соя, содержащие глютен злаки, яйца, семена кунжута

### 66 HIBACHI WITH BEEF 13.70

Beef brisket with egg fried rice, shredded carrots and fresh onions, garnished with sesame seeds and served with teriyaki sauce.  
Βοδινό φιλέτο σε λεπτές φέτες, ρύζι με τηγανητό αυγό, καρότο και φρέσκο κρεμμυδάκι, γαρνιρισμένο με σησάμι και συνοδευόμενο από σάλτσα τεριγιάκι.

Тонкие ломтики говяжьего филе, рис с жареным яйцом, морковь и зелёным луком, посыпанные кунжутом; подаются с соусом терияки.



Allergens: soya, cereals containing gluten, eggs, sesame seeds  
Αλλεργιογόνα: σόγια, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, αυγά, σπόροι σησαμιού  
Аллергены: соя, содержащие глютен злаки, яйца, семена кунжута

## TEPPANYAKI NOODLES

### 67 YASAI YAKI SOBA 11.00

Soba noodles with mushrooms, vegetables, bell peppers, bean sprouts, spring onions, garlic, yasai vinegar, garnished with fresh onion, pickled ginger and roasted sesame seeds.

Ιαπωνικά νούντλς παρασκευασμένα από αλεύρι σιταριού, με μανιτάρια, λαχανικά, πιπεριές, φασολάκια, φρέσκα κρεμμυδάκια, σκόρδο και ξύδι yasai, γαρνιρισμένα με φρέσκο κρεμμυδάκι, τζίντζερ τουρσί και καβουρδισμένο σησάμι.

Японская лапша из пшеничной муки с грибами, овощами, болгарским перцем, ростками фасоли, зелёным луком, чесноком и уксусом «Ясай»; блюдо украшено зелёным луком, маринованным имбирём и обжаренным кунжутом.



Allergens: soya, cereals containing gluten, sesame seeds  
Αλλεργιογόνα: σόγια, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, σπόροι σησαμιού  
Аллергены: соя, содержащие глютен злаки, семена кунжута

### 68 CHICKEN & PRAWN YAKI SOBA 14.00

Soba noodles with chicken, prawns, bell peppers, bean sprouts, spring onions, garnished with fresh onion, pickled ginger and roasted sesame seeds.

Ιαπωνικά νούντλς παρασκευασμένα από αλεύρι σιταριού, με κοτόπουλο, γαρίδες, πιπεριές, φασολάκια, φρέσκα κρεμμυδάκια, γαρνιρισμένα με φρέσκο κρεμμυδάκι, τζίντζερ τουρσί και καβουρδισμένο σησάμι.  
Японская лапша из пшеничной муки с курицей, креветками, болгарским перцем, ростками фасоли, зелёным луком; блюдо украшено зелёным луком, маринованным имбирём и обжаренным кунжутом.



Allergens: molluscs (shellfish), soya, cereals containing gluten, sesame seeds  
Αλλεργιογόνα: каркиνοειδή (θαλασσινά με κέλυφος), σόγια, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, σπόροι σησαμιού  
Аллергены: моллюски (ракообразные), соя, содержащие глютен злаки, семена кунжута

### 69 TERIYAKI BEEF YAKI SOBA 14.00

Marinated beef, soba noodles, mangetout, pak choi, spring onions and bean sprouts in a teriyaki sauce, garnished with sesame seeds.  
Μαριναρισμένο βοδινό, ιαπωνικά νούντλς, μπιζέλι, κινέζικο λάχανο, φρέσκα κρεμμυδάκια και φασολάκια σε σάλτσα τεριγιάκι, γαρνιρισμένα με σησάμι.

Μαριнованная говядина, японская лапша, зелёный горошек, китайская листовая капуста, зелёный лук и ростки фасоли в соусе терияки, посыпанные кунжутом.



Allergens: soya, cereals containing gluten, sesame seeds  
Αλλεργιογόνα: σόγια, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, σπόροι σησαμιού  
Аллергены: соя, содержащие глютен злаки, семена кунжута

vegetarian plate | πιάτο για χορτοφάγους | вегетарианское блюдо





## FISH

### 70 BLACK COD MISO SAUCE 28.90

Black cod fillet marinated in miso sauce, cooked with bamboo leaves, served with parsnip puree, Japanese fried rice and garden seasonal vegetables.

Μαύρος μπακαλιάρος μαριναρισμένος με σάλτσα miso, ψημένος σε φύλλα μπαμπού, συνοδευόμενος από πουρέ λευκού καρότου, ιαπωνικό τηγανητό ρύζι και λαχανικά εποχής.

Чёрная треска, маринованная в соусе мисо, запечённая в листьях бамбука; подаётся с пюре из белой моркови, японским жареным рисом и сезонными овощами.



Allergens: soya, fish, sesame seeds, milk, cereals containing gluten

Αλλεργιογόνα: σόγια, ψάρι, σπόροι σησαμιού, γάλα, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

Аллергены: соя, рыба, семена кунжута, молоко, содержащие глютен злаки

### 71 TOKIO JUKUMI 20.90

Caramelized grilled octopus served with parsnip puree, fried potatoes and garden seasonal vegetables, glazed with light lemon ponzu sauce.

Καραμελωμένο χταπόδι στη σχάρα σερβιρισμένο με πουρέ λευκού καρότου, τηγανητές πατάτες και λαχανικά εποχής, γλασαρισμένο με ελαφριά σάλτσα λεμονιού ponzu.

Карамелизованный осьминог на гриле, подаётся с пюре из белой моркови, жареным картофелем и сезонными овощами, глазированное лёгким пикантным лимонным соусом понзу.



Allergens: soya, crustaceans (shellfish), sesame seeds, milk, cereals containing gluten

Αλλεργιογόνα: σόγια, καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος), σπόροι σησαμιού, γάλα, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

Аллергены: соя, моллюски (ракообразные), семена кунжута, молоко, содержащие глютен злаки

### 72 CHILEAN SEA BASS FILLET 28.90

Pan roasted wild crispy Chilean sea bass fillet served with unagi sauce, parsnip puree, Japanese fried rice and garden seasonal vegetables.

Τραγανό άγριο φιλέτο λαβράκι συνοδευόμενο από σάλτσα unagi, πουρέ λευκού καρότου, ιαπωνικό τηγανητό ρύζι και λαχανικά εποχής.

Хрустящее филе дикого морского окуня с соусом унаги, пюре из белой моркови, японским жареным рисом и сезонными овощами.



Allergens: soya, fish, sesame seeds, milk, cereals containing gluten

Αλλεργιογόνα: σόγια, ψάρι, σπόροι σησαμιού, γάλα, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

Аллергены: соя, рыба, семена кунжута, молоко, содержащие глютен злаки

### 73 GRILLED SALMON TERIYAKI 19.80

Marinated and grilled salmon fillet with roasted sesame seeds, parsnip puree, Japanese fried rice and garden seasonal vegetables served with prawn maltodextrin oil and light teriyaki sauce.

Μαριναρισμένο φιλέτο σολομού στην σχάρα με κρούστα από σησάμι, πουρέ λευκού καρότου, ιαπωνικό τηγανητό ρύζι και λαχανικά εποχής, συνοδευόμενο από μοριακή σκόνη με γεύση γαρίδας και ελαφριά σάλτσα τεριγιάκι.

Маринованное филе лосося на гриле с кунжутной корочкой, с пюре из белой моркови, японским жареным рисом и сезонными овощами, подаётся с креветочным порошком и лёгким соусом терияки.



Allergens: soya, fish, sesame seeds, milk, cereals containing gluten

Αλλεργιογόνα: σόγια, ψάρι, σπόροι σησαμιού, γάλα, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

Аллергены: соя, рыба, семена кунжута, молоко, содержащие глютен злаки

### 74 SOFT SHELL CRAB BURGER 19.50

Crispy soft shell crab on brioche bun with light curry mayonnaise sauce, goma salad, coriander cress leaves, served with crispy baby potatoes, sweet chili sauce and garden seasonal vegetables.

Ένα διαφορετικό μπέρκερ με ολόκληρο κάβουρα χωρίς κέλυφος μέσα σε ψωμάκι μπριός με ελαφριά σάλτσα κάρυ μαγιονέζας, σαλάτα goma και φύλλα κόλιανδρου, συνοδευόμενο από τραγανές μικρές μπαλίτσες πατάτας, γλυκιά σάλτσα τσίλι και λαχανικά εποχής.

Оригинальный бургер с цельным крабом без панциря в булочке бриошь, с лёгким майонезом карри, салатом гомо вакаме и листочками кориандра; подаётся с мелким хрустящим молодым картофелем, сладким соусом чили и сезонными овощами.



Allergens: eggs, crustaceans (shellfish), soya, lupin, sesame seeds, milk, cereals containing gluten

Αλλεργιογόνα: αυγά, καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος), σόγια, αλεύρι, σπόροι σησαμιού, γάλα,

δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

Аллергены: яйца, моллюски (ракообразные), соя, хлеб, семена кунжута, молоко,

содержащие глютен злаки



## MEAT

### 75 WAGYU HOUBAYAKI 42.00

The best Japanese wagyu beef all over the world. 110gr wagyu beef fillet, cooked as preferred and served in charcoal plate with fried potato croquettes, seasonal vegetables, whisky (50 y.o) sauce and peppercorn sauce.

Το καλύτερο ιαπωνικό wagyu βοδινό στον κόσμο. Φιλέτο 110γρ, το οποίο ψήνεται μπροστά στα μάτια σας σε καυτή πέτρα, συνοδευόμενο από τραγανές μπαλίτσες πατάτας, λαχανικά εποχής, σάλτσα ουίσκι 50 χρονών και σάλτσα πιπεριών.

Лучшая японская говядина Вагю в мире. Филе (110 г) запекается на ваших глазах на раскалённом камне; подаётся с хрустящими картофельными шариками, сезонными овощами, соусом из виски 50-летней выдержки и перечным соусом.



Allergens: soya, sesame seeds, milk, cereals containing gluten

Αλλεργιογόνα: σόγια, σπόροι σησαμιού, γάλα, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

Аллергены: соя, семена кунжута, молоко, содержащие глютен

### 76 GYU RIB EYE STEAK 28.50

220gr grilled beef rib eye, cooked as preferred and served in charcoal plate with fried potato croquettes, seasonal vegetables, whisky (50 y.o) sauce and peppercorn sauce.

220γρ φιλέτο βοδινό rib eye, ψήσιμο δικής σας επιλογής, серβρισμένο σε καυτή πέτρα με τραγανές μπαλίτσες πατάτας, λαχανικά εποχής, σάλτσα ουίσκι 50 χρονών και σάλτσα πιπεριών.

Говяжье филе рибай (220 г), поджаренное на ваш вкус, подаётся на раскалённом камне с хрустящими картофельными шариками, сезонными овощами, соусом из виски 50-летней выдержки и перечным соусом.



Allergens: soya, sesame seeds, milk, cereals containing gluten

Αλλεργιογόνα: σόγια, σπόροι σησαμιού, γάλα, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

Аллергены: соя, семена кунжута, молоко, содержащие глютен

### 77 BEEF FILLET 33.00

220gr beef tenderloin fillet, cooked as preferred and served with roasted black pepper sesame sauce, whisky sauce, sweet potato puree, panko sesame crusted potatoes and garden seasonal vegetables.

220γρ φιλέτο βοδινό στην σχάρα, ψήσιμο δικής σας επιλογής, συνοδευόμενο από σάλτσα μαύρου πιπεριού και σησάμι, σάλτσα ουίσκι, πουρέ γλυκοπατάτας, τραγανές κροκέτες πατάτας με σησάμι και λαχανικά εποχής.

Филе говядины (220 г) на гриле, поджаренное на ваш вкус, подаётся с соусом из чёрного перца и кунжута, соусом из виски, пюре из сладкого картофеля, хрустящими картофельными крокетами с кунжутными семенами и сезонными овощами.



Allergens: soya, sesame seeds, milk, cereals containing gluten

Αλλεργιογόνα: σόγια, σπόροι σησαμιού, γάλα, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

Аллергены: соя, семена кунжута, молоко, содержащие глютен

### 78 RACK OF LAMB 24.50

Herb-crusted rack of lamb with panko and shiitake mushrooms, glazed with light garlic soy butter sauce and served with parsnip puree, baby potatoes and garden seasonal vegetables.

Καρέ αρνιού σε αρωματική κρούστα από πάνκο και ιαπωνικά μανιτάρια shiitake, γλασαρισμένο με ελαφριά σάλτσα από σόγια και σκορδοβούτυρο, και συνοδευόμενο από πουρέ λευκού καρότου, πατάτες σε μικρές μπαλίτσες και λαχανικά εποχής.

Каре ягнёнка с ароматной корочкой из панко и японских грибов шиитакэ, глазированное с лёгким соевым соусом с добавлением чесночного масла; подаётся с пюре из белой моркови, мелким молодым картофелем и сезонными овощами.



Allergens: bread, soya, sesame seeds, milk, cereals containing gluten

Αλλεργιογόνα: ψωμί, σόγια, σπόροι σησαμιού, γάλα, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

Аллергены: хлеб, соя, семена кунжута, молоко, содержащие глютен

### 79 WILD BOAR BABY CHOPS 22.00

Grilled wild baby boar chops slow cooked in 'sous-vide' style, then charcoal grilled with tonkatsu sauce and served with baby potatoes and seasonal vegetables.

Μπριζόλακια από αγριογούρουνο σιγοψημένα 'sous-vide', μετά στη σχάρα με σάλτσα tonkatsu και συνοδευόμενα από πατάτες σε μικρές μπαλίτσες και λαχανικά εποχής.

Отбивные из дикого кабана, тушёные под вакуумом по технологии «сувид», а затем поджаренные на гриле с соусом тонкацу; подаются с мелким молодым картофелем и сезонными овощами.



Allergens: lupin, soya, sesame seeds, milk, cereals containing gluten

Αλλεργιογόνα: αλεύρι, σόγια, σπόροι σησαμιού, γάλα, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

Аллергены: хлеб, соя, семена кунжута, молоко, содержащие глютен

## POULTRY

### 80 THE TOKIO DUCK 21.00

Slow roasted duck breast fillet in Asian style herbs, served with baby potatoes, garden seasonal vegetables and cress salad.

You may choose one of our three famous sauces:

a) **Curry sauce with our pineapple**

b) **Blueberry sauce**

c) **Orange sauce**

Φιλέτο πάπιας σιγοψημένο στο φούρνο με ασιατικά αρωματικά, συνοδευόμενο από πατάτες σε μικρές μπαλίτσες, λαχανικά εποχής και μικρά φύλλα σαλάτας. Μπορείτε να διαλέξετε μία από τις τρεις περίφημες σάλτσες του εστιατορίου μας:

a) **Κάρι με ανανά**

β) **Σάλτσα από άγρια φρούτα του δάσους**

γ) **Σάλτσα πορτοκάλι**

Филе утки, запечённое в духовой печи с азиатскими травами, подаётся с мелким молодым картофелем, сезонными овощами и мелкими листьями салата. Вы можете выбрать один из трёх популярных соусов нашего ресторана:

a) **Карри с ананасом**

b) **Соус из лесных ягод**

c) **Апельсиновый соус**



Allergens: soya, sesame seeds, milk, cereals containing gluten

Αλλεργιογόνα: σόγια, σπόροι σησαμιού, γάλα, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

Аллергены: соя, семена кунжута, молоко, содержащие глютен злаки

### 81 SESAME WHISKY BABY CHICKEN 16.80

Grilled baby chicken marinated and glazed with sesame and whisky, served with Japanese rice and seasonal vegetables.

Κότοπουλο χωρίς κόκκαλο μαριναρισμένο και γαρνιρισμένο με σησάμι και ουίσκι, σιγοψημένο στη σχάρα και συνοδευόμενο από ιαπωνικό ρύζι και λαχανικά εποχής.

Маринованный цыплёнок без костей с кунжутом и виски, поджаренный на низкой температуре на гриле; подаётся с японским рисом и сезонными овощами.



Allergens: soya, sesame seeds, milk, cereals containing gluten

Αλλεργιογόνα: σόγια, σπόροι σησαμιού, γάλα, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

Аллергены: соя, семена кунжута, молоко, содержащие глютен злаки

## SIGNATURE DISHES FOR TWO

### 82 TOKIO SIGNATURE LOBSTER 69.00

Lobster stuffed with Japanese mushrooms and chives, flavored with wild wine sake sauce, served with soba noodles, vegetables, bell peppers, bean sprouts and spring onions.

Αστακός γεμιστός με ιαπωνικά μανιτάρια και σχοινόπρασο, αρωματισμένος με σάλτσα σάκε και συνοδευόμενος από ιαπωνικά νούντλς, λαχανικά, πιπεριές, φασολάκια και φρέσκια κρεμμυδάκια.

Лобстер, фаршированный японскими грибами и шнитт-луком, приправленный соусом из sake; подаётся с японской лапшой, овощами, болгарским перцем, ростками фасоли и зелёным луком.



Allergens: crustaceans (shellfish), eggs, fish, soya, sesame seeds, milk, cereals containing gluten

Αλλεργιογόνα: καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος), αυγά, ψάρι, σόγια, σπόροι σησαμιού, γάλα, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

Аллергены: моллюски (ракообразные), яйца, рыба, соя, семена кунжута, молоко, содержащие глютен злаки

### 83 MEAT PLATTER 49.00

Teppanyaki style rib eye beef fillet, grilled beef satay on skewer marinated with peanut butter, grilled baby chicken marinated with whisky and teriyaki sauce, grilled chicken on skewer marinated with soy sauce, served with Japanese rice, panko sesame crusted potato.

Βοδινό φιλέτο rib eye ψημένο σε τεπανγιάκι, βοδινό φιλέτο σε ξυλάκι μαριναρισμένο με φυστικοβούτυρο, μικρό κοτόπουλο στη σχάρα μαριναρισμένο με ουίσκι και σάλτσα τεριγιάκι, κοτόπουλο φιλέτο σε ξυλάκι μαριναρισμένο σε σάλτσα σόγιας, συνοδευόμενα από ιαπωνικό ρύζι και τραγανή κροκέτα πατάτας με σησάμι.

Говяжье филе рибай, поджаренное на тэппане, говяжье филе на шпажке, маринованное с арахисовым маслом, цыплёнок на гриле, маринованный в виски и соусе терияки, куриное филе на шпажке, маринованное в соевом соусе; подаются с японским рисом и хрустящими картофельными крокетками с кунжутом.



Allergens: soya, sesame seeds, milk, cereals containing gluten

Αλλεργιογόνα: σόγια, σπόροι σησαμιού, γάλα, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

Аллергены: соя, семена кунжута, молоко, содержащие глютен злаки

### 84 GRILLED JUMBO TIGER PRAWNS 17.50

(Market Availability | Διαθεσιμότητα Αγοράς | В зависимости от наличия) Grilled tiger shrimps 'Jumbo' platter served with Japanese stir-fried rice with vegetables, smoked garlic sake sauce and sweet soy dipping sauce.

Βασιλικές γαρίδες τίγρης 'Jumbo' στη σχάρα συνοδευόμενες από ιαπωνικό τηγανητό ρύζι με λαχανικά και αυγό, σάλτσα από καπνιστό σκόρδο και σάκε και γρασαρισμένες με γλυκιά σάλτσα σόγιας.

Королевские тигровые креветки «Джамбо» на гриле, подаются с японским жареным рисом с овощами и яйцом, соусом с копчёным чесноком и sake и сладким соевым соусом



Allergens: crustaceans (shellfish), eggs, fish, soya, sesame seeds, milk, cereals containing gluten

Αλλεργιογόνα: καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος), αυγά, ψάρι, σόγια, σπόροι σησαμιού, γάλα, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

Аллергены: моллюски (ракообразные), яйца, рыба, соя, семена кунжута, молоко, содержащие глютен злаки

### 85 GRILLED TURBOT 59.00

(Market Availability | Διαθεσιμότητα Αγοράς | В зависимости от наличия) Slow cooked and grilled wild whole turbot (flat fish) served with stir-fried vegetables, baby potatoes, unagi sauce and parsnip puree.

Σιγοψημένο ολόκληρο άγριο καλκάνι (πλατύψαρα) στη σχάρα συνοδευόμενο από τεπάν λαχανικά, μικρές ασιατικές πατάτες, σάλτσα unagi και πουρέ λευκού καρότου.

Тушёная цельная дикая камбала на гриле, подаётся с овощами, поджаренными на тэппане, мелким свежим картофелем, соусом унаги и пюре из белой моркови.



Allergens: crustaceans (shellfish), eggs, fish, soya, sesame seeds, milk, cereals containing gluten

Αλλεργιογόνα: καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος), αυγά, ψάρι, σόγια, σπόροι σησαμιού, γάλα, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

Аллергены: моллюски (ракообразные), яйца, рыба, соя, семена кунжута, молоко, содержащие глютен злаки



## DESSERTS

### 86 CHOCOLATE FONDUE 17.00

Chocolate and red bean-chili fondue surrounded by exotic and seasonal fruits.

Φοντού σοκολάτας με πάστα από κόκκινα φασόλια και chili συνδυασμένο με εξωτικά και εποχιακά φρούτα.  
Шоколадное фондю с пастой из красных бобов и перца чили, украинское экзотическими и сезонными фруктами.



Allergens: peanuts, eggs, nuts, milk, cereals containing gluten

Αλλεργιογόνα: φιστίκια, αυγά, ξηροί καρποί, γάλα, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

Аллергены: арахис, яйца, орехи, молоко, содержащие глютен злаки

### 87 CHOCOLATE CARAMEL SPHERE BALL 8.50

One of the most famous chocolates (valrhona 74% cacao) in sphere stuffed with double chocolate mousse and served with melting chocolate caramel sauce.

Μία από της πιο διάσημες σοκολάτες του κόσμου (βαρρόνα 74% κακάο) σε σφαίρα γεμισμένη με μους σοκολάτας και συνοδευόμενη από σάλτσα καραμέλας και σοκολάτας.

Шоколад одной из самых известных марок в мире (Valrhona, 74% какао) в форме шара, заполненного шоколадным муссом, подаётся с карамельно-шоколадным соусом.



Allergens: peanuts, eggs, nuts, milk, cereals containing gluten

Αλλεργιογόνα: φιστίκια, αυγά, ξηροί καρποί, γάλα, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

Аллергены: арахис, яйца, орехи, молоко, содержащие глютен злаки

### 88 BONSAI TOFFEE BANANA 7.50

Japanese style caramelized banana with toffee caramel and mirin, crumble biscuit, presented in bonsai tree cup and served with vanilla ice cream.

Μπανάνα καραμελωμένη με καραμέλα toffee και ιαπωνικό γλυκό κρασί mirin και τραγανό μπισκότο, συνοδευόμενη από παγωτό βανίλια.

Банан, карамелизованный в японском стиле с тоффи, японским сладким рисовым вином мирин и хрустящим печеньем, подаётся с ванильным мороженым.



Allergens: sulphur dioxide, nuts, milk, cereals containing gluten

Αλλεργιογόνα: διοξείδιο του θείου, ξηροί καρποί, γάλα, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

Аллергены: диоксид серы, орехи, молоко, содержащие глютен злаки

### 89 WHITE CHOCOLATE & PASSION FRUIT POPSICLES 7.50

White chocolate mousse with fresh passion fruits, crumble biscuit, passion fruit coulis and chocolate pearls.

Μους λευκής σοκολάτας με πάσιον φρουτς, τραγανό μπισκότο, σάλτσα από πάσιον φρουτς και ξύσμα λευκής σοκολάτας.

Белый шоколадный мусс со свежей маракуйей, хрустящим печеньем, соусом-пюре из маракуйи и тёртым белым шоколадом.



Allergens: soya, fish, sesame seeds, milk, cereals containing gluten

Αλλεργιογόνα: σόγια, ψάρι, σπόροι σησαμιού, γάλα, δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

Аллергены: арахис, яйца, орехи, молоко, содержащие глютен злаки

### 90 PRESTIGE FRUIT PLATTER 17.00

Platter of exotic and seasonal fruits

Πιατέλα με διάφορα εξωτικά και εποχιακά φρούτα.

Блюдо с ассорти из экзотических и сезонных фруктов.

### 91 GELATO ICE CREAM (by scoop | ανά μπάλα | за шарик) 2.00

Vanilla | Βανίλια | Ванильное  
Chocolate | Σοκολάτα | Шоколадное  
Coconut | Ινδοκάρυδο | Кокосовое



Allergens: milk, eggs

Αλλεργιογόνα: γάλα, αυγά

Аллергены: молоко, яйца

### 92 ICE SORBET (by scoop | ανά μπάλα | за шарик) 2.00

Mango | Μάνγκο | Манговый  
Lemon | Λεμόνι | Лимонный  
Rose | Τριαντάφυλλο | Роза



## DRINKS

### APERITIF COCKTAILS

- HUGO LIFE** 9.00  
Prosecco sparkling wine mixed with mint and elderflower syrup.  
Αφρώδες λευκό κρασί Prosecco αναμειγνύεται με μέντα και σιρόπι ζαμπούκο.  
Игристое белое вино просекко, смешанное с мятой и сиропом бузины.
- APEROL SPRITZ** 9.00  
Prosecco sparkling wine mixed with Aperol and a splash of soda.  
Αφρώδες λευκό κρασί Prosecco αναμειγνύεται με Aperol και λίγη σόδα.  
Игристое белое вино просекко, смешанное с аперодем и небольшим количеством содовой.
- GRAPEFRUIT SPARKLER** 9.00  
Prosecco sparkling white wine mixed with Aperol and fresh red grapefruit juice.  
Αφρώδες λευκό κρασί Prosecco αναμειγνύεται με Aperol και φρέσκο χυμό από κόκκινο γκρέιπφρουτ.  
Игристое белое вино просекко, смешанное с аперодем и свежесжатым соком красного грейпфрута.
- PORNSTAR MARTINI** 11.00  
Vodka shaken with passion fruit and vanilla syrup and served with a glass of Prosecco sparkling wine on the side.  
Βότκα ανακινείται με πάσιον φρουτ και σιρόπι βανίλιας και σερβίρεται με ένα ποτήρι αφρώδες λευκό κρασί στο πλάι.  
Водка с маракуйей и ванильным сиропом, подаётся с бокалом игристого белого вина.
- \*You can upgrade your cocktail by adding *Besserat De Bellefon Brut Champagne* instead of Prosecco sparkling white wine. 19.00  
Μπορείτε να αναβαθμίσετε το κοκτέιλ σας αντικαθιστώντας το αφρώδες λευκό κρασί Prosecco με σαμπάνια *Besserat De Bellefon Brut Champagne*.  
Вы можете усовершенствовать свой коктейль, заменив игристое белое вино просекко шампанским *Besserat De Bellefon Brut*

### SIGNATURE COCKTAILS

- NAGASAKI SOUR** 8.50  
Plum wine shaken with vodka, fresh mint, fresh red grapefruit and peach purée and served on the rocks.  
Ιαπωνικό κρασί από δαμάσκηνο ανακινείται με βότκα, φρέσκια μέντα, φρέσκο κόκκινο γκρέιπφρουτ και πουρέ ροδάκινου και σερβίρεται με πάγο.  
Японское сливовое вино с водкой, свежей мятой, свежим красным грейпфрутом и персиковым пюре; подаётся со льдом.
- COGNAC 'N' BERRIES** 8.50  
Premium cognac muddled with fresh berries, sugar and mint and served over crushed ice in a cognac glass with a splash of ginger ale.  
Κονιάκ αναμειγνύεται με φρέσκα μούρα, ζάχαρη και μέντα και σερβίρεται πάνω σε θρυμματισμένο πάγο σε ποτήρι κονιάκ με λίγη τζιτζιμπίρα.  
Коньяк смешивается со свежими ягодами, сахаром и мятой; подаётся в бокале для коньяка на крошке изо льда с небольшим количеством имбирного эля.
- CARICA PAPAYA** 8.50  
OR-G Vodka shaken with peach purée, Aperol and lime and served on the rocks.  
Βότκα OR-G αναμειγνύεται με πουρέ ροδάκινου, Aperol και λάιμ και σερβίρεται με πάγο.  
Водка OR-G смешивается с персиковым пюре, аперодем и лаймом; подаётся со льдом.



## THE CLASSICS

### FOR GEISHA

#### JAPANESE SLIPPER

Melon liqueur, Cointreau, fresh lime juice  
Λικέρ πεπόνι, Cointreau, φρέσκο χυμός λάιμ  
Дынный ликёр, «Куантро», свежавыжатый сок лайма

8.00

#### COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime  
Βότκα, Cointreau, χυμός κράνμπερι, λάιμ  
Водка, «Куантро», клюквенный сок, лайм

8.00

### FOR SAMURAI

#### OLD FASHIONED

Bourbon whisky, sugar, bitters, soda  
Ουίσκι Bourbon, ζάχαρη, bitters, σόδα  
Бербон, сахар, горькие настойки, содовая

8.00

#### NEGRONI

Gin, Campari, martini rosso  
Τζιν, Καμπάρι, κόκκινο βερμούτ  
Джин, «Кампари», красный вермут

8.00

### ALL NIGHT CLASSICS

#### CLASSIC MOJITO

Rum, lime, mint, sugar, soda  
Ρούμι, λάιμ, μέντα, ζάχαρη, σόδα  
Ром, лайм, мята, сахар, содовая

8.00

#### CLASSIC MARGARITA

Gold tequila, Cointreau, fresh lemon juice  
Τεκίλα Gold, Cointreau, φρέσκο χυμός λεμόνι  
Текила Gold, «Куантро», свежавыжатый сок лимона

8.00

#### CLASSIC DAQUIRI

Rum, fresh lime juice, sugar syrup  
Ρούμι, φρέσκο χυμός λάιμ, σιρόπι ζάχαρης  
Ром, свежавыжатый сок лайма, сахарный сироп

8.00

\*Choose a flavour (strawberry, mango, passion fruit, raspberry, peach, apple)  
Επέλεξε γεύση (φράουλα, μάνγκο, πάσιον φρουτ, βατόμουρο, ροδάκινο, μήλο)  
Вкус на выбор (клубника, манго, маракуйя, малина, персик, яблоко)

## NON ALCOHOLIC COCKTAILS

### VIRGIN MOJITO

Fresh limes, fresh mint, brown sugar, ginger ale  
Φρέσκα λάιμ, φρέσκια μέντα, μαύρη ζάχαρη, τζιτζιμπίρα  
Свежий лайм, свежая мята, бурый сахар, имбирный эль

6.00

### APPLE INFUSION

Fresh apple, lime, lemon, soda  
Φρέσκο μήλο, λάιμ, λεμόνι, σόδα  
Свежее яблоко, лайм, лимон, содовая

6.00

## APERITIF

5CL

Martini Dry, Bianco, Rosso

5.00

Ouzo

5.00

Aperol

5.00

Campari

5.00

## BITTERS

4CL

Fernet-Branca

4.00

Jägermeister

5.00

Underberg (2cl)

4.00

## WHISKY

4CL

### ORDINARY BLENDED

Famous Grouse

6.00

Johnnie Walker Red Label

6.00

J&B

6.00

### DELUXE BLENDED

Royal Salute 21 y.o.

22.00

Chivas Regal 18 y.o.

12.00

Chivas Regal 12 y.o.

7.00

Johnnie Walker Black Label

7.00

### SINGLE MALT

Macallan Amber (Highlands)

8.00

The Glenlivet 12 y.o. (Highlands)

8.00

Glenmorangie 10 y.o. (Highlands)

8.00

Lagavulin 16 y.o. (Islay)

12.00

### BOURBON & TENNESSEE

Jack Daniel's (Tennessee)

7.00

Maker's Mark

7.00

### IRISH

Jameson

6.00

### JAPANESE

Nikka All Malt

9.50



## COGNAC & BRANDY

	4CL
Delamain XO	20.00
Martell VSOP	8.00
Metaxa 5*	5.50

## SPIRITS

	4CL
<b>VODKA</b>	
Belvedere (Poland)	8.00
Grey Goose (France)	8.00
Smirnoff (UK)	6.00
Stolichnaya	6.00
<b>GIN</b>	
Bombay Sapphire (England)	6.00
Beefeater (England)	6.00
Hendrick's (Scotland)	8.00
<b>RUM</b>	
Havana Club 7 años (Cuba, 40%)	7.00
Bacardi Carta Blanca (Puerto Rico, 37.5%)	6.00
Havana Club 3 años (Cuba, 37.5%)	6.00
Captain Morgan Spiced (Jamaica, 35%)	6.00
Cachaça Pitú (Brazil, 40%)	6.00
<b>TEQUILA</b>	
Patrón Silver	8.00
Patrón Reposado	8.00
Jose Cuervo Blanco	6.00
Jose Cuervo Reposado	6.00
<b>* ALL MIXERS</b>	1.00

## LIQUEUR

	4CL
Malibu	4.50
Amaretto	4.50
Baileys	4.50
Cointreau	4.50
Patrón XO	4.50
Mastiha	4.50
Smirnoff North	4.50
Tia Maria	4.50
Ursus Roter	4.50

## JAPANESE WINES & SAKE

	25CL	72CL
Choya Sake	12.00	30.00
Kozuru Kuro Mugi	26.00	95.00
Soba Shochu	27.00	100.00
Plum Wine	12.00	30.00

## BOTTLED BEERS

	33CL
Keo (Cyprus, 4.5%)	5.00
Corona (Mexico, 4.6%)	6.00
Asahi (Japan, 5%)	5.50
Kirin (Japan, 5%)	6.00

## WATER

Mineral Water Vittel (50cl)	2.30
Mineral Water Vittel (1lt)	3.95
Sparkling Water San Pellegrino (75cl)	4.95
Sparkling Water San Pellegrino (25cl)	2.50



## SOFT DRINKS

	25CL
Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Diet Sprite, Soda, Tonic	<b>3.00</b>

## FRESH JUICES

	33CL
Orange, Carrot, Apple, Mix Juice Πορτοκάλι, Καρότο, Μήλο, Ανάμεικτος Χυμός Αпельсиновый, морковный, яблочный, φρουκτοεικό ασσούρι	<b>5.50</b>

## JUICES

	25CL
Orange, Tomato, Peach, Pineapple, Grapefruit, Apple, Cranberry Πορτοκάλι, Τομάτα, Ροδάκινο, Ανανάς, Γκρέιπφρουτ, Μήλο, Κράνμπερι Αпельсиновый, τοματίνι, περσικώτινι, ανανασώτινι, γρέιπφρουτώτινι, яблочный, κλυκβεννίνι	<b>2.50</b>

## ENERGY DRINK

	25CL
Red Bull	<b>4.00</b>

## COFFEE

### COLD COFFEES

Ice Latte   Παγωμένος λάτε   Латте со льдом	<b>3.80</b>
Ice Americano   Παγωμένος αμερικάνο   Кофе по-американски со льдом	<b>3.50</b>
Freddo Espresso   Φρέντο εσπρέσο   Эспрессо фреддо	<b>3.50</b>
Freddo Cappuccino   Φρέντο καπούτσινο   Капучино фреддо	<b>3.80</b>
Frappe   Φραπέ   Фрапе	<b>3.20</b>

### HOT BEVERAGES

Espresso   Εσπρέσο   Эспрессо	SINGLE <b>3.00</b>	DOUBLE <b>3.50</b>
Espresso Macchiato   Εσπρέσο μακιάτο   Эспрессо макиато	SINGLE <b>3.20</b>	DOUBLE <b>3.80</b>
Cyprus Coffee   Κυπριακός καφές   Кипрский кофе	SINGLE <b>2.20</b>	DOUBLE <b>2.60</b>
Cappuccino   Καπούτσινο   Капучино		<b>3.50</b>
Latte   Λάτε   Латте		<b>3.80</b>
Americano   Αμερικάνο   Кофе по-американски		<b>3.50</b>
Filter Coffee   Καφές φίλτρου   Заварной кофе		<b>3.50</b>
Hot Chocolate   Ζεστή σοκολάτα   Горячий шоколад		<b>3.80</b>
Nescafe   Νεσκαφέ		<b>3.50</b>

\*Dcaffeinated espresso & nescafe are also available.  
Προσφέρονται ντεκαφεϊνέ εσπρέσο και νεσκαφέ.  
Также подаются эспрессо и Nescafe без кофеина

## TEA

### BLACK TEA

English breakfast	<b>3.50</b>
-------------------	-------------

### GREEN TEA

Matcha	<b>7.50</b>
Sencha Senpai	<b>4.00</b>
Royal Jasmine Chung Hao	<b>4.00</b>
Ginseng Flight of Dragon	<b>4.50</b>

### FRUIT TEA

Guarana Heat	<b>4.00</b>
Manila Mango	<b>4.00</b>
Sweet November	<b>4.00</b>

### HERBAL TEA

Chamomile Meadow	<b>4.00</b>
Bavarian Mint	<b>4.00</b>
Lemongrass	<b>4.00</b>
Rooibush Sweet Orange	<b>4.00</b>