



TOKYO DELIVERY

TOKIO AT HOME



DELIVERY MENU

77 77 28 28

MONDAY - SUNDAY
12:30 - 23:00

€1.80 DELIVERY CHARGE

TEMAKI (3 pcs | 3 κομ)

- | | |
|---|------|
| 1. SHAKE salmon σολομός | 6.30 |
| 2. SUZUKI sea bass λαβράκι | 6.00 |
| 3. MAGURO tuna τόνος | 8.80 |
| 4. TEMAKI TRILOGY salmon, tuna, sea bass σολομός, τόνος, λαβράκι | 8.10 |

SASHIMI (5 pcs | 5 κομ)

- | | |
|-------------------------------------|------|
| 5. SHAKE salmon σολομός | 6.30 |
| 6. MAGURO tuna τόνος | 8.80 |
| 7. SUZUKI sea bass λαβράκι | 6.00 |
| 8. HOTATE scallop χτένι | 9.00 |
| 9. TAKO octopus χταπόδι | 5.85 |

GUNKAN (3 pcs | 3 κομ)

- | | |
|--|------|
| 10. SHAKE IKURA salmon caviar χαβιάρι σολομού | 5.85 |
| 11. TOBIKO flying fish caviar χαβιάρι χελιδονόψαρου | 4.50 |
| 12. MAGURO tuna τόνος | 4.95 |
| 13. SUZUKI sea bass λαβράκι | 4.95 |

NIGIRI SUSHI (2 pcs | 2 κομ)

- | | |
|---|------|
| 14. SHAKE salmon σολομός | 4.00 |
| 15. MAGURO tuna τόνος | 4.25 |
| 16. SUZUKI sea bass λαβράκι | 4.00 |
| 17. TAKO octopus χταπόδι | 3.60 |
| 18. EBI cooked prawn ψημένη γαρίδα | 3.60 |
| 19. UNAGI smoked eel καπνιστό χέλι | 5.40 |
| 20. INARI sweet soya bean γλυκιά κρούστα τόφου | 3.60 |
| 21. TAMAGO japanese omelette ιαπωνική ομελέτα | 2.70 |

NIGIRI SUSHI PLATTERS

- | | |
|--|-------|
| 22. OSAKA (8 pcs 8 κομμάτια)
tuna, prawn, salmon, octopus τόνος, γαρίδα, σολομός, χταπόδι | 15.30 |
| 23. YOKOHAMA (15 pcs 15 κομμάτια)
tuna, prawn, salmon τόνος, γαρίδα, σολομός | 26.00 |
| 24. WAGYU NIGIRI SUSHI (8 pcs 8 κομμάτια)
wagyu beef fillet flamed with tsume sauce
βοδινό φιλέτο wagyu με γλυκιά σάλτσα σόγιας | 34.20 |

HOSOMAKI (6 pcs | 6 κομ)

- | | |
|--|------|
| 25. TEKKA MAKI tuna τόνος | 5.40 |
| 26. SHAKE MAKI salmon σολομός | 4.95 |
| 27. UNAKYU MAKI bbq eel, cucumber μαρινάτο χέλι σχάρας, αγγούρι | 5.40 |
| 28. INARI MAKI sweet soya bean curd & pickled radish
γλυκιά κρούστα από τόφου & ξυδάτο ιαπωνικό ραπανάκι | 4.50 |
| 29. KAPPA MAKI cucumber αγγούρι | 3.15 |
| 30. TAMAGO MAKI japanese omelette ιαπωνική ομελέτα | 3.15 |

URAMAKI (4-8 pcs | 4-8 κομ)

	4 pcs κομ	8 pcs κομ
31. CALIFORNIA ROLLS Crab, avocado and flying fish caviar Καβούρι, αβοκάντο και χαβιάρι από χελιδονόψαρο	4,25	8.50
32. SPICY TUNA ROLL Spicy tuna, avocado and cucumber Πικάντικος τόνος, αβοκάντο και αγγούρι	5.15	10.30
33. SPICY SALMON ROLL Salmon with spicy sauce and wasabi tobiko Σολομός, πικάντικη σάλτσα, wasabi από χαβιάρι χελιδονόψαρου	5.15	10.30
34. UNAGI ROLL Bbq eel and japanese omelette Μαρινάτο χέλι σχάρας και ιαπωνική ομελέτα	6.50	13.00
35. EBI TEN ROLL Crispy prawn, salmon and avocado Τραγανή γαρίδα, σολομός και αβοκάντο	4.95	9.90

FUTOMAKI (4-8 pcs | 4-8 κομ)

	4 pcs κομ	8 pcs κομ
36. VOLCANO ROLL Crispy prawn and crab meat with spicy sauce Τραγανή γαρίδα και ψίχα από καβούρι με πικάντικη σάλτσα	6.10	12.15
37. BLACK DRAGON ROLL Crispy prawn, black caviar, cream cheese and crispy salmon skin Τραγανή γαρίδα, μαύρο χαβιάρι, κρεμώδες τυρί και τραγανό δέρμα σολομού	6.10	12.15
38. RAINBOW ROLL Sweet soya bean curd, salmon, tuna and prawn Γλυκιά κρούστα από τόφου, σολομός, τόνος και γαρίδα	6.10	12.15
39. SPIDER CRUNCY ROLL Soft shell crab, avocado and crab meat Καβούρι με μαλακό κέλυφος, αβοκάντο και ψίχα από καβούρι	6.10	12.15
40. RED DRAGON ROLL Crispy prawn and bbq eel with red bean sauce Τραγανή γαρίδα, μαρινάτο χέλι σχάρας, γλυκιά σάλτσα από κόκκινα φασόλια	6.10	12.15
41. SMOKED SALMON ROLL Smoked salmon, crab meat and cream cheese Καπνιστός σολομός, ψίχα από καβούρι και κρεμώδες τυρί	6.10	12.15

SALADS

42. PRAWN AVOCADO SALAD Prawns, soy ginger dressing, iceberg, pickled radish, avocado, Tokio signature dressing Γαρίδες, σόγια, τζίντζερ, μαρούλι, ξυδάτο ραπανάκι, φέτες αβοκάντο, Τόκιο ντρέσινγκ	11.70
43. QUINOA CHICKEN SALAD Chicken breast, herbs, quinoa, bean sprouts, spring onions, bell peppers, green leaves, Japanese dressing Κοτόπουλο, μπαχαρικά, κινόα, φασολάκια, φρέσκα κρεμμυδάκια, πιπεριές, χόρτα, ιαπωνικό ντρέσινγκ	12.60
44. SALMON SALAD Salmon, noodles, teriyaki dressing, vegetables, onions, green leaves, lime, sesame seeds Σολομός, νούτολς, σάλτσα τεριγιάκι, λαχανικά, κρεμμύδια, χόρτα, λάιμ, σησάμι	13.00

- 45. CALIFORNIA SUSHI SALAD** **13.00**
California rolls, avocado, rice, crab, cream cheese, sesame seeds, watercress, sashimi dressing
Σούσι, αβοκάντο, ρύζι, καβούρι, τυρί κρέμα, σησάμι, φύλλα σαλάτας, ντρέσινγκ σασίμι
- 46. CRISPY TOFU DUCK SALAD** **12.60**
Tofu, duck, soybeans, radish, enoki mushrooms, seaweed, green leaves, peanut butter soy sauce
Τόφου, πάπια, φασολάκια, ραπανάκι, μανιτάρια ενόκι, φύκια, χόρτα, σάλτσα φυστικοβούτυρου & σόγιας
- 47. SEAWEED SALAD (V)** **9.50**
Japanese seaweed salad, sesame seeds, radish, bonito flakes, lemon and wafu dressing
Ιαπωνική σαλάτα με φύκια, σησάμι, ραπανάκι, μπονίτο, ντρέσινγκ λεμονιού & wafu

TARTAR

- 48. MAGURO** **8.10**
Fresh tuna, fresh herbs, lime juice, spicy wasabi mayonnaise sauce
Φρέσκος τόνος, φρέσκα μπαχαρικά, χυμός λάιμ, πικάντικη σάλτσα γουασάμπι μαγιονέζας
- 49. SHAKE** **8.10**
Fresh salmon, wild fresh herbs, fresh lime, spicy miso sauce
Φρέσκος σολομός, φρέσκα άγρια μπαχαρικά, φρέσκο λάιμ, πικάντικη σάλτσα miso
- 50. BASASHI** **9.50**
Cubes of prime beef fillet, sweet teriyaki, miso sauce
Εξαιρετικής ποιότητας βοδινό φιλέτο, γλυκιά σάλτσα τεριγιάκι, σάλτσα miso

CRISPY STARTERS

- 51. EBI TEMPURA** (5 pcs | 5 κομμάτια) **9.50**
Crispy tempura prawns, sweet & sour dip, light wasabi sauce
Τραγανές γαρίδες σε χυλό τεμπούρα, γλυκόξινο ντιπ, ελαφριά σάλτσα wasabi
- 52. HARUMAKI** (2 pcs | 2 κομμάτια) (V) **4.95**
Jumbo vegetable spring rolls, sweet chili sauce
Jumbo σπρινγκ ρολς, λαχανικά, σάλτσα τσίλι
- 53. PRAWN CRACKERS** **5.40**
Crispy prawn crackers, sweet & sour sauce
Κράκερ γαρίδας, γλυκόξινη σάλτσα
- 54. EDAMAME (V)** **4.00**
Appetizer with edamame beans, 3 kinds of salt
Ορεκτικό με φασολάκια edamame, 3 αλάτια
- 55. HATOSI-PRAWN TOAST** (4 pcs | 4 κομμάτια) **6.30**
Japanese toasted bread, shrimp, sesame seeds, mayo chili sauce
Τραγανό ιαπωνικό τοστ, γαρίδα, σησάμι, ντιπ μαγιονέζας τσίλι

GYOZAS

- 56. CHICKEN GYOZA DUMPLINGS** (5 pcs | 5 κομμάτια) **11.70**
Japanese dumplings with chicken, soy ginger dipping sauce
Ιαπωνικά ραβιόλια με κοτόπουλο, ντιπ σόγιας τζίντζερ
- 57. CRISPY DUCK GYOZA DUMPLINGS** (5 pcs | 5 κομμάτια) **11.70**
Japanese dumplings stuffed with duck and vegetables served with ponzu dipping sauce
Ιαπωνικά ραβιόλια γεμιστά με πάπια και λαχανικά συνοδευόμενα από σάλτσα ponzu

GRILLED STARTERS

- 58. HOBAYAKI PRAWN LOLLIPOPS** (3 skewers | 3 ξυλάκια) **7.20**
Prawns, lemongrass, lemon oil dressing flavoured with cayenne
Γαρίδες μαριναρισμένες με λεμονόριζα συνοδευόμενες από ντρέσινγκ λεμονιού με άρωμα πιπεριού καγιέν
- 59. BEEF SATAY** (3 skewers | 3 ξυλάκια) **8.55**
Skewered beef strips, Asian spices, teriyaki peanut butter sauce
Σουβλάκι βοδινό, ασιατικά μπαχαρικά, σάλτσα τεριγιάκι φουσιτικοβούτουρου
- 60. YAKITORI CHICKEN** (3 skewers | 3 ξυλάκια) **6.30**
Grilled chicken thighs, Japanese herbs, sweet soy sauce
Σουβλάκι κοτόπουλο, ιαπωνικά μπαχαρικά, γλυκιά σάλτσα σόγιας
- 61. QUEEN SCALLOPS** (5 pcs | 5 κομμάτια) **13.95**
Seared scallops, vegetables spaghetti, whisky sauce, light soy ginger sauce
Χτένια σσιτέ, λαχανικά, σάλτσα ουίσκι, ελαφριά σάλτσα σόγιας τζίντζερ

SOUPS

- 62. MISO SHURU** **5.30**
Traditional soup, tofu, spring onion, enoki mushrooms, wakame seeds, bean sprouts
Παραδοσιακή σούπα, τόφου, φρέσκο κρεμμυδάκι,μανιτάρια ενόκι, φύκια wakame, φασολάκια
- 63. DUCK SOUP** **6.30**
Duck soup, duck gyozas, fresh onion, enoki mushrooms, fresh coriander leaves
Σούπα πάπιας, ιαπωνικά ραβιόλια πάπιας, φρέσκο κρεμμυδάκι,μανιτάρια ενόκι και φρέσκος κόλιανδρος

JAPANESE FRIED RICE

- 64. HIBACHI WITH SEAFOOD** **11.40**
Egg fried rice, vegetables, baby calamari, prawns, octopus, salmon, Japanese pickles on the side
Ρύζι με τηγανητό αυγό, λαχανικά, καλαμαράκι, γαρίδες, χταπόδι, σολομός, ιαπωνικά ξυδάτα
- 65. HIBACHI WITH CHICKEN** **10.80**
Egg fried rice, chicken, bell peppers, mushrooms, mangetout, sweet corn, spring onions, Japanese pickles on the side
Ρύζι με τηγανητό αυγό, κοτόπουλο, πιπεριές,μανιτάρια, μπιζέλι, καλαμπόκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, ιαπωνικά ξυδάτα
- 66. HIBACHI WITH BEEF** **12.30**
Beef brisket, egg fried rice, carrots, fresh onions, sesame seeds, teriyaki sauce
Φέτες βοδινό φιλέτο, ρύζι με τηγανητό αυγό, καρότο, φρέσκο κρεμμυδάκι, σησάμι, σάλτσα τεριγιάκι

TEPPANYAKI NOODLES

- 67. YASAI YAKI SOBA** **9.90**
Soba noodles, mushrooms, vegetables, bell peppers, bean sprouts, spring onions, garlic, yasai vinegar, pickled ginger, sesame seeds
Νουντλς,μανιτάρια,λαχανικά,πιπεριές,φασολάκια,κρεμμυδάκια,σκόρδο,ξύδι yasai,τζίντζερ τουρσί,σησάμι
- 68. CHICKEN & PRAWN YAKI SOBA** **12.60**
Soba noodles, chicken, prawns, peppers, bean sprouts, fresh onion, pickled ginger, sesame seeds
Νουντλς,κοτόπουλο,γαρίδες,πιπεριές,φασολάκια,φρέσκο κρεμμυδάκι,τζίντζερ τουρσί,σησάμι
- 69. TERIYAKI BEEF YAKI SOBA** **12.60**
Soba noodles, beef, mangetout, pak choi, spring onions, bean sprouts, teriyaki sauce, sesame seeds
Νουντλς,βοδινό,νούντλς,μπιζέλι,κινέζικο λάχανο,κρεμμυδάκια,φασολάκια,σάλτσα τεριγιάκι,σησάμι

FISH

- 70. BLACK COD MISO SAUCE** **26.00**
Black cod fillet, miso sauce, bamboo leaves, parsnip pureé, fried rice, seasonal vegetables
Μαύρος μπακαλιάρος, σάλτσα miso, φύλλα μπαμπού, πουρέ λευκού καρότου, τηγανητό ρύζι, λαχανικά εποχής
- 71. TOKIO JUKUMI** **18.80**
Caramelized grilled octopus, parsnip pureé, fried potatoes, seasonal vegetables, light lemon ponzu sauce
Καραμελωμένο χταπόδι στο γκριλ, πουρέ λευκού καρότου, τηγανητές πατάτες, λαχανικά εποχής, ελαφριά σάλτσα λεμονιού ponzu
- 72. CHILEAN SEA BASS FILLET** **26.00**
Wild crispy Chilean sea bass fillet, unagi sauce, parsnip pureé, fried rice
Άγριο φιλέτο λαβράκι, σάλτσα unagi, πουρέ λευκού καρότου, τηγανητό ρύζι
- 73. GRILLED SALMON TERIYAKI** **17.80**
Salmon fillet, sesame seeds, parsnip pureé, fried rice, seasonal vegetables, prawn maltodextrin oil, light teriyaki sauce
Φιλέτο σολομού, σησάμι, πουρέ λευκού καρότου, τηγανητό ρύζι, λαχανικά εποχής, μοριακή σκόνη με γέυση γαρίδας, ελαφριά σάλτσα τεριακάκι
- 74. SOFT SHELL CRAB BURGER** **17.50**
Whole crab, brioche bun, light curry mayo sauce, goma salad, coriander cress leaves, baby potatoes, sweet chili sauce, seasonal vegetables
Μπέρκερ με ολόκληρο κάβουρα σε ψωμάκι μπριός, ελαφριά σάλτσα κάρυ μαγιονέζας, σαλάτα goma, φύλλα κόλιανδρου, τραγανές μικρές μπαλίτσες πατάτας, γλυκιά σάλτσα τσίλι, λαχανικά

MEAT

- 75. WAGYU HOUBAYAKI** **37.80**
110gr wagyu beef fillet, fried potato croquettes, seasonal vegetables, whisky (50 y.o) sauce, peppercorn sauce
Φιλέτο 110gr, τραγανές μπαλίτσες πατάτας, λαχανικά, σάλτσα ουίσκι 50 χρονών, σάλτσα πιπεριών
- 76. GYU RIB EYE STEAK** **26.00**
220gr beef rib eye, fried potato croquettes, seasonal vegetables, whisky (50 y.o) sauce and peppercorn sauce
220gr φιλέτο βοδινό rib eye, τραγανές μπαλίτσες πατάτας, λαχανικά, σάλτσα ουίσκι 50 χρονών, σάλτσα πιπεριών
- 77. BEEF FILLET** **30.00**
220gr beef tenderloin fillet, black pepper sesame sauce, whisky sauce, sweet potato pureé, panko sesame crusted potatoes, seasonal vegetables
220gr φιλέτο βοδινό, σάλτσα μαύρου πιπεριού, σησάμι, σάλτσα ουίσκι, πουρέ γλυκοπατάτας, τραγανή κροκέτα πατάτας, σησάμι, λαχανικά
- 78. RACK OF LAMB** **22.00**
Rack of lamb, panko, shiitake mushrooms, light garlic soy butter sauce, parsnip pureé, baby potatoes, seasonal vegetables
Καρέ αρνιού, πάνκο, ιαπωνικά μανιτάρια shiitake, ελαφριά σάλτσα από σόγια & σκορδοβούτυρο, πουρέ λευκού καρότου, πατάτες σε μικρές μπαλίτσες, λαχανικά
- 79. WILD BOAR BABY CHOPS** **19.80**
Grilled wild baby boar chops, tonkatsu sauce, baby potatoes
Μπριζόλακια αγριογούρουνο, σάλτσα tonkatsu, πατάτες σε μικρές μπαλίτσες

POULTRY

- 80. THE TOKIO DUCK** **18.90**
Duck breast fillet, herbs, baby potatoes, seasonal vegetables, cress salad.
Choose one of our three famous sauces:
a) Curry sauce with pineapple, b) Blueberry sauce, c) Orange sauce
Φιλέτο πάπιας, ασιατικά αρωματικά, πατάτες σε μικρές μπαλίτσες, λαχανικά εποχής, φύλλα σαλάτας. Διαλέξτε μία από τις τρεις σάλτσες του εστιατορίου μας:
α) Κάρυ με ανανά, β) Σάλτσα από άγρια φρούτα του δάσους, γ) Σάλτσα πορτοκάλι
- 81. SESAME WHISKY BABY CHICKEN** **15.10**
Grilled baby chicken with sesame & whisky, rice, seasonal vegetables
Κοτόπουλο μαριναρισμένο με σησάμι & ουίσκι, ρύζι, λαχανικά εποχής

SIGNATURE DISHES FOR TWO

- 82. TOKIO SIGNATURE LOBSTER** **62.00**
Lobster, Japanese mushrooms, chives, wild wine sake sauce, soba noodles, vegetables, bell peppers, bean sprouts, spring onions
Αστακός, ιαπωνικά μανιτάρια, σχοινόπρασο, σάλτσα σάκε, ιαπωνικά νούντλς, λαχανικά, πιπεριές, φασολάκια, φρέσκα κρεμμυδάκια
- 83. MEAT PLATTER** **44.00**
Teppanyaki style rib eye beef, beef satay on skewer with peanut butter, grilled baby chicken with whisky & teriyaki sauce, grilled chicken on skewer with soy sauce, rice, panko sesame crusted potato
Βοδινό rib eye σε τεπανγιάκι, βοδινό φιλέτο σε ξυλάκι με φουσιτικοβούτυρο, μικρό κοτόπουλο στη σχάρα με ούισκι & σάλτσα τεριγιάκι, κοτόπουλο σε ξυλάκι με σάλτσα σόγιας, ρύζι, τραγανή κροκέτα πατάτας με σιγάμι
- 84. GRILLED JUMBO TIGER PRAWNS** (*per pc | ανά κομμάτι*) **17.50**
Grilled tiger shrimps 'JUMBO' platter, stir-fried rice with vegetables, smoked garlic sake sauce, sweet soy dipping sauce
Βασιλικές γαρίδες τίγρης 'JUMBO', τηγανητό ρύζι με λαχανικά και αυγό, σάλτσα από καπνιστό σκόρδο & σάκε, γλυκιά σάλτσα σόγιας
- 85. GRILLED TURBOT** **59.00**
Slow cooked & grilled wild whole turbot (flat fish), stir-fried vegetables, baby potatoes, unagi sauce, parsnip pureé
Σιγοψημένο ολόκληρο άγριο καλκάνι (πλατύψαρο) στη σχάρα, τεπάν λαχανικά, μικρές ασιατικές πατάτες, σάλτσα unagi, πουρέ λευκού καρότου

DESSERTS

- 86. NEW YORK CHEESE CAKE** **6.80**
Served with mango/passion fruit coulis | Τσίζκειϊκ με κουλί μάνγκο/πάσιον φρουτ
- 87. AMERICAN WARM TRIPLE CHOCOLATE** **6.80**
Served with ginger/caramel sauce | Τριπλή σοκολάτα με σως τζίντζερ/καραμέλας
- 88. WHITE CHOCOLATE & PASSION FRUIT POPSICLES** **6.80**
White chocolate mousse, passion fruits, biscuit, passion fruit coulis, chocolate pearls
Μους λευκής σοκολάτας, πάσιον φρουτς, μπισκότο, κουλί πάσιον φρουτ, ξύσμα λευκής σοκολάτας

SOFT DRINKS 33cl

Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Light, Sprite, Sprite Zero, Ginger Ale, Tonic, Soda **1.50**

WATER

Mineral Water Kykkos 100cl **1.50**
Mineral Water Vittel 50cl **1.90**
Mineral Water Vittel 100cl **2.95**
Sparkling Water San Pellegrino 25cl **1.90**

WINES

'THE BLACK SHEEP', Nico Lazaridi, Drama

White Dry, Sauvignon Blanc – Semillon **17.00**
Rose Dry, Syrah - Cabernet Sauvignon **17.00**
Red Dry, Syrah - Merlot **19.00**



NICO LAZARIDI