

All dishes in our menu have been created by our award winning

HEAD CHEF PANTELIS DEMOSTHENOUS



MUSHROOM SOUP	€6.00
Mushroom soup veloute with goat cheese cream and croutons. Μανιταρόσουπα βελουτέ με κρέμα από κατσικίσιο τυρί σερβίρεται με κρουτόνια.	
CARROT GINGER SOUP	€6.00
Carrot ginger soup with cream, crunchy potatoes and croutons. Σούπα καρότου και τζιντζερ με κρέμα σερβίρεται με τραγανιστές πατάτες και κρουτόνια.	
TOMATO RISOTTO	€8.40
Tomato truffle risotto garnished with crashed feta. Ριζότο με ντομάτα και τρούφα γαρνιρισμένο με φέτα.	
TRUFFLE BURRATA	€9.80
Marinated tomato carpaccio served with truffle burrata , basil pesto and morello cherries. Μαριναρισμένη ντομάτα καρπάτσιο, σερβίρεται με τυρί "burrata" αρωματισμένο με τρούφα, πέστο βασιλικού και κεράσια "morello".	
SWEET MUSHROOMS	€8.80
Medley of wild mushrooms with goat cheese and sweet soya sauce. Συνδυασμός από διάφορα άγρια μανιτάρια σερβίρεται με κατσικίσιο τυρί και γλυκιά σάλτσα σόγιας.	
CRISPY CALAMARI	€9.40
Marinated crispy calamari served on crunchy potato with chili saffron mayonnaise. Μαριναρισμένο τραγανό καλαμάρι, σερβίρεται πάνω σε θρυμματισμένη τραγανή πατάτα και γαρνιτούρα από αρωματισμένη μαγιονέζα από σαφρόν και τσίλι.	
BRUSCHETTA	€6.80
Bruschetta with tomato, mozzarella cheese and prosciutto. Μπρουσκέτα με ντομάτα, λιωμένη μοτσαρέλα και προσούτο.	
CRISPY FETA CHEESE	€9.70
Feta cheese bites in filo pastry, with sliced tomatoes, baby rocket and honey mastiha dressing. Φέτα τυλιγμένη σε τραγανό φύλλο κρούστας, με φέτες ντομάτας, τρυφερά φύλλα ρόκας και ντρέσινγκ από μέλι και μαστίχα.	
FAVA OCTOPUS	€11.90
Pan seared octopus on fava purée drizzled with citrus sauce. Τσιγαρισμένο οκταπόδι, σερβίρεται πάνω σε φάβα πουρέ και σως από εσπεριδοειδή.	
WILD MUSHROOM RISOTTO	€9.80
Wild mushroom risotto with cream cheese, parmesan flakes and basil oil. Ριζότο με άγρια μανιτάρια, τυρί κρέμα, φλούδες παρμεζάνας και αρωματισμένο λάδι βασιλικού.	
BEEF CARPACCIO	€11.80
Beef Carpaccio, garnished with capers, artichoke hearts, baby rocket, parmesan flakes, olive oil and balsamic dressing. "Carpaccio" από μοσχάρι, γαρνιρισμένο με κάππαρη, καρδιές αγκινάρας, τρυφερά φύλλα ρόκας, νιφάδες παρμεζάνας και ντρέσινγκ από ελαιόλαδο και βαλσάμικο ξύδι.	

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here.
Please ask for a manager who can provide you with detailed information.

RED AND WHITE QUINOA SALAD

Marinated red and white Quinoa in extra virgin olive oil and lemon with cucumber, tomato and celery served with marinated prawns, avocado and garnished with crunchy "fylo".

Μαριναρισμένο κόκκινο και άσπρο κινόα σε "έξτρα" παρθένο ελαιόλαδο και λεμόνι με αγγουράκι, ντομάτα και καρδιά σέλινου, σερβίρεται με μαριναρισμένες γαρίδες, αβοκάντο, γαρνιρισμένο με σπαστό φύλλο κρούστας.

€11.50

SMOKED DUCK SALAD

Smoked duck breast salad with rocket leaves, orange segments, dry figs, raspberries and sesame cheese bites, drizzled with forest fruit dressing and garnished with parmesan flakes.

Καπνιστό στήθος πάπιας σερβιρισμένο με σαλάτα από ρόκα, αποξηραμένα σύκα, πορτοκάλι, βατόμουρα, τυρομπουκιές παναρισμένες σε σουσάμι και ανακατεμένα σε σως από φρούτα του δάσους με φλούδες παρμεζάνας.

€13.80

SEAFOOD SALAD

Seafood salad with lettuce and cherry tomatoes, marinated calamari, octopus, mussels and prawns in sweet onion sauce garnished with smoked salmon and avocado.

Σαλάτα θαλασσινών με μαρούλι και ντοματίνια, καλαμάρι, χταπόδι, γαρίδες και μύδια ανακατεμένα σε γλυκό σως και γαρνιρισμένα με αβοκάντο και καπνιστό σολομό.

€13.80

GREEK SALAD

Traditional greek salad with tomato, cucumber, green pepper, onion, black olives, croutons and feta cheese drizzled with virgin olive oil and vinegar dressing.

Παραδοσιακή ελληνική σαλάτα με ντομάτες, αγγουράκι, πράσινες πιπεριές, κρεμμύδι, μαύρες ελιές, κρουτόνς και φέτα ανακατεμένα σε ντρέσινγκ από ξύδι και παρθένο ελαιόλαδο.

€8.80

PROSCIUTTO SALAD

Crispy rocket leaves and prosciutto salad with baby artichokes, dry figs, cherry tomatoes and parmesan flakes in honey balsamic vinegar.

Τραγανά φύλλα ρόκας με προσούτο, αποξηραμένα σύκα, καρδιές αγκινάρας, ντοματίνια και φλούδες παρμεζάνας με ντρέσινγκ από βαλσάμικο ξύδι και μέλι.

€13.20

GOAT CHEESE SALAD

Wild rocket salad with pomegranate, grated parmesan, cherry tomatoes and goat cheese drizzled with honey balsamic vinaigrette.

Άγρια φύλλα ρόκας με παρμεζάνα, ρόδι, ντοματίνια και κατσικίσιο τυρί με ντρέσινγκ από μέλι και βαλσάμικο ξύδι.

€12.80

CHICKEN HALLOUMI SALAD

Chicken salad with mixed green garden vegetables, cherry tomatoes, marinated mushrooms and fried halloumi cheese, served with balsamic dressing.

Ανάμικτα πράσινα κηπευτικά, κοτόπουλο σχάρας, ντοματίνια, μαριναρισμένα μανιτάρια και τηγανητό χαλούμι, σερβιρισμένα με ντρέσινγκ από βαλσάμικο ξύδι.

€12.80

CAESAR SALAD

Traditional Caesar salad with cherry tomatoes, sweet corn, croutons and crispy bacon bits with parmesan flakes.

With grilled chicken fillet / With grilled prawns €12.80 / €13.80

Παραδοσιακή σαλάτα του Καίσαρα με ντοματίνια, καλαμπόκι, τραγανό μπέικον, κρουτόνς και φλούδες παρμεζάνας.

Με κοτόπουλο / Με γαρίδες €12.80 / €13.80

€9.90

BEEF RIB-EYE STEAK SANDWICH

€12.20

Beef Rib-eye steak sandwich with melted cheddar cheese served with tomato and red onion in brioche bread with french fries.

Σάντουιτς με βοδινό φιλέτο και λιωμένο τυρί τσένταρ σερβίρεται με ντομάτα και κόκκινο κρεμμύδι σε ψωμί μπριός με τηγανιτές πατάτες.

GRILLED CHICKEN FILLET BURGER

€10.50

Grilled Chicken fillet burger with melted cheddar cheese, tomato, lettuce and barbeque sauce in brioche bread with cream cheese and french fries.

Φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα με λιωμένο τυρί τσένταρ, ντομάτα, μαρούλι και μπάρμπεκιου σως σε ψωμί μπριός με τυρί κρέμα και τηγανιτές πατάτες.

BEEF BURGER

€10.50

Homemade beef burger in brioche bread roll garnished with salad and gherkins, served with french fries and coleslaw.

Σπιτικό βοδινό μπιφτέκι σε λευκό ψωμάκι μπριός γαρνιρισμένο με χόρτα και αγγουράκι ξυδάτο. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές και σαλάτα coleslaw.

With cheese €11.50

Με τυρί €11.50

CHICKEN WINGS

€10.50

Chicken wings with honey mustard sauce and french fries.

Τραγανές φτερούγες κοτόπουλου, συνοδεύονται με πατάτες τηγανιτές και σως μουστάρδας με μέλι.

TURKEY & CHEESE

€6.50

Turkey ham, tomato and cheese toast, served with french fries and coleslaw.

Τοστ με γαλοπούλα, ντομάτα και τυρί. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές και σαλάτα coleslaw.

CHICKEN WRAP

€10.20

Marinated grilled chicken fillet with avocado, tomato and sour cream, wrapped in flour tortilla and served with french fries.

Μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο σχάρας με αβοκάντο, ντομάτα και ξινή κρέμα, τυλιγμένα σε τортίγια και σερβιρισμένα με πατάτες τηγανιτές.

SMOKED SALMON WRAP

€11.20

Smoked salmon with avocado, lettuce, cream cheese and cucumber wrapped in flour tortilla, served with french fries.

Τортίγια με καπνιστό σολομό, αβοκάντο, μαρούλι, τυρί κρέμα και αγγουράκι, σερβιρισμένα με πατάτες τηγανιτές.

FRESH SALMON PENNE	€14.40
Penne pasta with fresh salmon, zucchini, cream cheese sauce and parmesan crust. Πέννες με φρέσκο σολομό, κολοκυθάκι, κρεμώδη σάλτσα τυριού και κρούστα από παρμεζάνα.	
SEAFOOD RISOTTO	€14.80
Seafood risotto with light cream sauce, mussels, calamari, clams and prawns served with parmesan flakes and herbs oil. Ριζότο θαλασσινών με ελαφριά κρέμα, μύδια, καλαμάρι, γυαλιστερές και γαρίδες σερβιρεται με φλούδες παρμεζάνας και λάδι μυρωδικών.	
CRAB AND LOBSTER RAVIOLI	€16.20
Crab and lobster ravioli tossed in butter chives sauce garnished with cherry tomato and parmesan cheese. Ραβιόλες με καβούρι και αστακό αρωματισμένες με βούτυρο και σχοινόπρασο γαρνιρισμένες με ντοματίνια και φλούδες παρμεζάνας.	
PAPPARDELLE BEEF	€14.90
Homemade pappardelle with beef stripes and oyster mushrooms drizzled with mustard cream sauce. Σπιτικές παπαρδέλες με λεπτές λωρίδες βοδινού φιλέτου και μανιτάρια με πλούσια κρεμώδη σάλτσα μουστάρδας.	
PRAWNS & CHICKEN PENNE	€13.80
Penne with prawns and chicken flavored with vegetable stock and white wine cream sauce. Πέννες με μαριναρισμένο κοτόπουλο και αρωματισμένες γαρίδες, σε κρεμώδη σάλτσα λευκού κρασιού.	
SPAGHETTI SEAFOOD	€14.80
Seafood spaghetti with sauté calamari, mussels and prawns flamed with pernod, served in light tomato sauce. Σπαγγέτι θαλασσινών με καλαμάρι, μύδια και γαρίδες αναμμένα με "pernod", σερβιρισμένα σε ελαφριά σάλτσα ντομάτας.	
DUCK TAGLIATELLE	€14.80
Homemade tagliatelle with duck confit, cherry tomatoes and herbs, served with light sweet sauce. Σπιτικές ταλιατέλες με πάπια, ντοματίνια και μυρωδικά, σερβιρισμένες με ελαφριά γλυκιά σως.	
SAFFRON PRAWNS RISOTTO	€16.50
Saffron risotto with sauté tiger prawns, asparagus and light smoked cheese, flamed with ouzo and basil oil. Garnished with parmesan flakes. Ριζότο με σαφράν, γαρίδες "tiger", σπαράγγια και ελαφρύ καπνιστό τυρί, αναμμένα σε ούζο και λάδι βασιλικού. Γαρνίρεται με φλούδες παρμεζάνας.	
SPAGHETTI CARBONARA	€11.50
Spaghetti carbonara with bacon, mushrooms and rich cream sauce. Σπαγγέτι καρμπονάρα με μπέικον και μανιτάρια σε πλούσια κρεμώδη σάλτσα.	
CHICKEN CARBONARA	€12.20
Spaghetti carbonara with chicken bites and bacon in white wine cream sauce. Σπαγγέτι καρμπονάρα με σοταρισμένα κομμάτια κοτόπουλου και μπέικον σε κρεμώδη σάλτσα λευκού κρασιού.	

All pasta dishes are garnished with parmesan flakes. Όλα τα πιάτα σερβίρονται με γαρνιτούρα από φλούδες παρμεζάνας.

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here.
Please ask for a manager who can provide you with detailed information.

RIB-EYE STEAK WITH RAVIOLI

€26.90

Grilled Rib-eye steak on buttered red quinoa served with purple potato ravioli, grilled radish and sauté Portobello mushrooms.

Βοδινό φιλέτο (Rib-eye) στη σχάρα, σερβίρεται πάνω σε κόκκινο κινόα με ραβιόλια περουβιανής πατάτας, ραπανάκια και σοταρισμένα μανιτάρια πορτοπέλλο σε γλυκό μπάρμπεκιου σως.

PORK FILLET

€17.20

Pork fillet medallion served on Portobello mushroom orzotto, halloumi cheese and thyme balsamic sauce.

Μαριναρισμένο χοιρινό φιλέτο, σερβίρεται πάνω σε κριθαράκι με μανιτάρια πόρτοπελλο, χαλούμι και σως από θυμάρι και βαλσάμικο.

STUFFED CHICKEN

€16.70

Corn fed chicken breast stuffed with halloumi cheese and mint, served with bacon, mushroom pappardelle and light cream sauce.

Στήθος κοτόπουλου ελευθέρας βοσκής, γεμιστό με χαλούμι και δυόσμο. Σερβίρεται με παπαρδέλες σε ελαφριά κρεμώδη σως με μπέικον και μανιτάρια.

RIB-EYE STEAK

€24.90

Grilled Rib-eye steak served with grilled vegetables and potatoes au gratin.

Βοδινό φιλέτο (Rib-eye) στη σχάρα. Σερβίρεται με λαχανικά σχάρας και πατάτες “au gradin”.

CHICKEN ORZOTTO

€16.20

Corn fed chicken breast served on wild mushrooms, sun-dried tomatoes and halloumi orzotto garnished with asparagus and parmesan flakes.

Στήθος κοτόπουλου ελευθέρας βοσκής σερβιρισμένο πάνω σε κριθαράκι με άγρια μανιτάρια, χαλούμι και λιαστή ντομάτα, γαρνιρισμένο με σπαράγγια και φλούδες παρμεζάνας.

CHICKEN SOUVLAKI

€13.80

Marinated chicken souvlaki on greek pita bread with fresh fine salad and french fries.

Μαριναρισμένο σουβλάκι κοτόπουλο σε πίτα, με ψιλοκομμένη σαλάτα και πατάτες τηγανιτές.

CHICKEN CUBES

€15.20

Chicken fillet cubes with mushroom cream sauce, served with wild rice and fresh boiled vegetables.

Κομματάκια κοτόπουλου και μανιταράκια σοταρισμένα σε φρέσκια κρέμα. Σερβίρονται με άγριο ρύζι και φρέσκα βραστά λαχανικά.

PORK CHOP

€14.20

Marinated grilled pork chop with grilled vegetables and french fries.

Μαριναρισμένη χοιρινή μπριζόλα στη σχάρα, με πατάτες τηγανιτές και ψητά λαχανικά.

GRILLED CALAMARI (WHOLE)

Marinated whole grilled calamari in extra virgin olive oil served with french fries, grilled lettuce and tartar sauce.
Μαριναρισμένο καλαμάρι στη σχάρα με “έξτρα” παρθένο ελαιόλαδο σερβιρισμένο με τηγανιτές πατάτες, μαρούλι στη σχάρα και σως ταρτάρ.

€15.20

FRIED CALAMARI

Fried calamari served with grilled lettuce, french fries and tartar sauce.
Τηγανιτό καλαμάρι, σερβίρεται με μαρούλι στην σχάρα, τηγανιτές πατάτες και σως ταρτάρ.

€15.20

GRILLED OCTOPUS

Grilled octopus served with organic green fava purée vegetables souvlaki and lemon olive oil vierge.
Χταπόδι σχάρας, σερβίρεται με οργανική πράσινη φάβα πουρέ, σουβλάκι λαχανικών και σάλτσα βιέρτζ.

€19.50

SALMON QUINOA

Marinated salmon steak served with black quinoa, sauté spinach, asparagus and teriyaki sauce with light saffron mayonnaise.
Μαριναρισμένο ψητό φιλέτο σολομού σερβιρισμένο με μαύρο κινόα, σοταρισμένο σπανάκι, σπαράγγια και teriyaki σως με ελαφριά μαγιονέζα σαφράν.

€18.50

SEA BASS

Pan fried sea bass fillet, marinated with lime and served with fresh vegetables and french fries.
Λαυράκι στο τηγάνι μαριναρισμένο με μοσχολέμονο. Σερβίρεται με φρέσκα λαχανικά και πατάτες τηγανιτές.

€17.80

ROASTED SALMON

Marinated roasted salmon steak served with potato and crab croquette, celeriac purée and vanilla butter sauce.
Μαριναρισμένος σολομός στο φούρνο, σερβίρεται με κροκέτα από πατάτα και καβούρι, πουρέ σελινόριζας και σως βανίλια.

€18.80

GRILLED PRAWNS

Marinated grilled prawns served with vegetables, french fries and olive lemon sauce.
Μαριναρισμένες γαρίδες σχάρας. Σερβίρονται με λαχανικά, πατάτες τηγανιτές και λαδολέμονο.

€18.40

PERNOD PRAWNS

Pan fried tiger prawns flamed with Pernod and served with seasonal vegetables and wild rice.
Ελαφρά σωταρισμένες γαρίδες tiger σε ελαιόλαδο, αναμμένες με “Pernod”. Σερβίρονται με εποχιακά λαχανικά και άγριο ρύζι.

€18.80

SEA BASS FILLET

Sea bass fillet cooked in vegetable stock and lemon, served with warm potato-spinach salad, fresh vegetables and olive oil lemon dressing.

Φιλέτο λαβράκι μαγειρεμένο σε ζωμό λαχανικών και λεμόνι. Σερβίρεται με ζεστή πατατοσαλάτα με σπανάκι, φρέσκα λαχανικά και ντρέσινγκ από ελαιόλαδο και λεμόνι.

€17.80

SALMON STEAK

Fresh salmon steak served with boiled wild rice and seasonal vegetables.

Φρέσκος σολομός με άγριο ρύζι και εποχιακά λαχανικά.

€17.60

GRILLED CHICKEN

Grilled chicken breast with boiled wild rice and vegetables.

Στήθος κοτόπουλου στη σχάρα με άγριο ρύζι και βραστά λαχανικά.

€9.50

SPAGHETTI

Spaghetti with broccoli and grilled chicken.

Σπαγγέτι με κοτόπουλο σχάρας και μπρόκολο.

€10.50

KIDS MENU | ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ
**BURGER**

Kids' burger with french fries.

Παιδικό βοδινό μπιφτέκι με πατάτες τηγανιτές.

€6.50

CHICKEN FINGERS

Chicken fingers with french fries.

Φιλέτο κοτόπουλου σε κομματάκια πανέ με πατάτες τηγανιτές.

€6.50

FISH

Breaded fish fillet pieces with french fries.

Φιλέτο ψαριού σε κομματάκια με πατάτες τηγανιτές.

€5.50

SPAGHETTI

Spaghetti with tomato sauce.

Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας.

€5.00

CHEDDAR CHEESE NACHOS

€12.00

Cheddar cheese nachos served with guacamole, tomato spicy sauce and sour cream.

Nachos με λιωμένο τυρί "cheddar" σερβίρονται με γουακαμόλε, πικάντικη σάλτσα ντομάτας και "sour cream".

CHEESE PLATTER

Variety of cheeses.

Ποικιλία τυριών.

2 persons/4 persons €12.50/€18.50
2 άτομα/4 άτομα €12.50/€18.50

FINGER FOOD

€19.00

Finger food with mini burgers, tortilla chicken, nachos, chicken wings and mozzarella sticks.

Ποικιλία από ζεστά "finger food" με μικρά μπέργκερ, τортίγια με κοτόπουλο, nachos, φτερούγες κοτόπουλου και παναρισμένη μοτσαρέλα.

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

"HIT ME"

€6.50

Four level chocolate tower with vanilla ice cream and white chocolate caramel sauce.

Σοκολατένιος πύργος με παγωτό βανίλια και σως άσπρης σοκολάτας.

"DECONSTRUCTED" MILLEFEUILLE

€6.00

"Deconstructed" millefeuille with vanilla and chocolate ice cream, roasted almonds and crunchy caramel.

Σπασμένο "millefeuille" με παγωτό βανίλια και σοκολάτα γαρνιρισμένο με αμύγδαλα και κομμάτια καραμέλας.

VANILLA CRÈME BRULEE

€5.50

Vanilla crème brulee with chocolate biscuits and vanilla ice cream.

"Crème brulee" με άρωμα και παγωτό βανίλιας.

APPLE PIE

€6.00

Warm, homemade, apple crumble served with vanilla ice cream.

Ζεστή σπιτική μπλόπιτα "crumble" σερβιρισμένη με παγωτό βανίλια.

GALAKTOBOUREKO

€5.50

Crispy filo pastry stuffed with cream. Served with mastiha ice cream.

Γαλακτομπούρεκο με κρέμα. Σερβίρεται με παγωτό μαστίχα.

CHOCOLATE PASSION

€6.00

Warm chocolate cake with vanilla or mastiha ice cream.

Ζεστή σοκολατόπιτα με παγωτό βανίλια ή μαστίχα.

FRUIT PLATTER

Fresh seasonal fruit platter.

Ποικιλία από διάφορα φρούτα εποχής.

2 persons/4 persons €9.50/€16.50
2 άτομα/4 άτομα €9.50/€16.50

ICE CREAM (3 SCOOPS)

€5.00

Selection of ice cream (mastiha, chocolate, mocha, strawberry, vanilla, lemon sorbet).

Επιλογή με διάφορες γεύσεις παγωτού (μαστίχα, σοκολάτα, μόκα, φράουλα, βανίλια, σορμπέ λεμόνι).

Accompany your dishes with:

SAKE (served warm)

20 cl

€8.00

TO SHARE

Flamed edamame soybeans with lemon flavour	€3.50
Edamame soybeans served with rock salt	€3.50
Tempura prawns served with wakame salad and sweet sauce	€11.30
Tuna tataki with seaweed salad and yuki sauce	€9.50
Prawns and vegetable dumplings	€6.20
Beef teriyaki with green bell peppers NEW	€10.20
Prawns yakitori with ginger and soya sauce NEW	€5.80
Salmon on skewers with pineapple NEW	€7.30
Bao buns with duck hoisin sauce and vegetables NEW	€8.20
Chicken with miso sauce sesame oil and zucchini NEW	€8.40

SALADS

Duck salad	€10.50
Duck-iceberg-lettuce-carrot-cucumber-baby rocket-crunchy flakes-hoisin sauce	
Soft Shell Crab Salad	€10.20
Iceberg-avocado-carrots-cucumber-prawns-yuki sauce-tempura soft shell crab	
Sashimi Salad	€9.60
Salmon-prawn-tuna-sea bass-iceberg-onion sauce	
Seaweed Salad	€8.20
Cucumber-fly fish roe-seaweed	
Kani Yasai	€9.00
Crab stick-cucumber-avocado-iceberg	

SUSHI

	2 pcs
Salmon	€4.50
Tuna	€4.50
Prawn	€3.80
Eel	€5.50

FRESH OYSTERS

6 pcs	€18.00
12 pcs	€33.00
24 pcs	€63.00
A Salty Kiss With Elegance	€130.00
24 pcs with a Taittinger 75cl	

SASHIMI

	5 pcs
Salmon	€7.00
Tuna	€8.00
Prawn	€6.00
Eel	€8.50
Mixed Sashimi	€14.00
7 tuna and 7 salmon with yuki sauce	
Sashimi Combination	€12.00
3 tuna, 3 seabass and 3 salmon	

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here. Please ask for a manager who can provide you with detailed information.



MAKI ROLLS

Crispy California

Crap stick-mayonnaise-avocado-cucumber-prawns-tempura flakes

€7.40

Salmon

Salmon

€5.00

Tuna

Tuna

€5.00

Crab and Cucumber

Crab and cucumber

€4.50

Yasai

Carrots-cucumber-avocado-sesame

€4.50

California

Crap stick-mayonnaise-avocado-cucumber-prawns-tobiko red

€7.40

Philadelphia Salmon

Salmon-cream cheese-avocado-black sesame

€7.80

Prawns Tempura

Tempura-avocado-mayonnaise-fig sauce

€7.80

PLATTERS

Platter 12 pieces

Tempura roll 6 pcs, salmon sushi 2 pcs, prawn sushi 2 pcs, tuna sushi 2 pcs.

€16.00

Platter 16 pieces

Tornado roll 8 pcs, unagi sushi 2pcs, tamako sushi 2pcs, prawn sushi 2pcs, crab stick sushi 2pcs.

€19.00

Platter 24 pieces

Californian maki 6 pcs, philadelphia salmon 6 pcs, tempura roll 6 pcs, salmon sushi 3 pcs, tuna sushi 3 pcs.

€26.00

Platter 26 pieces

Tempura rolls 6 pcs, volcano rolls 8 pcs, amiri maki 8 pcs, prawn sushi 2 pcs, sushi tamago 2 pcs.

€26.00

Platter 32 pieces

Crunchy roll 8 pcs, ichiban roll 8 pcs, amiri 8 pcs, spicy tuna 8 pcs.

€30.00

Platter 42 pieces

Californian maki roll 6 pcs, yasai roll 6 pcs, salmon philadelphia roll 6 pcs, crunchy roll 8 pcs, mix sushi 8 pcs, mix sashimi 8 pcs.

€42.00

SIGNATURE ROLLS

8 pcs

Tornado roll

Tempura prawns-cream cheese-crabsticks-avocado-red topiko-sesame-spicy mayo-crunchy flakes

€9.80



Mad prawns Prawns-spring onion-cream cheese-crunchy flakes-spicy mayo	€9.80
Python roll Crabsticks-chilly mayo-tempura flakes-eel-avocado-chilly sauce.	€9.60
Soft Shell Crab Roll (served warm) Crispy soft shell crab-seaweed-eel-avocado-crabsticks-crunchy flakes-teriyaki sauce	€9.80
Lush Sunset Roll (served warm) Prawns tempura-carrots-crabsticks-red tobiko-crunchy flakes-unagi-spicy sauce	€10.20
Salmon Spicy Roll Salmon-asparagus-black tobiko-tempura flakes-spicy mayonnaise	€9.40
Crispy Salmon Roll (served warm) Salmon-red tobiko-asparagus-wakame-pickled radish-cagome sauce	€9.60
Dragon Roll Unagi-avocado-prawns tempura-tobiko-tempura flakes-hot chilli sauce-sweet sauce	€10.20
Caterpillar Roll Prawns tempura-unagi-eel-avocado-fig sauce-unagi sauce-red tobiko	€8.80
Spicy Tuna Roll Tuna-spicy sauce-tempura flakes	€9.00
Ichiban Roll Crab stick-prawn-eel-cream cheese-tobiko	€8.80
Crunchy Roll Crab stick-tuna-salmon-cucumber-tobiko-tempura flakes	€8.70
Super Prawn Roll Prawn tempura-salmon-unagi-cream cheese-tobiko	€9.20
Rainbow Roll Salmon-tuna-crab-cream cheese-tobiko	€8.40
Prawns Beauty Prawns tempura-avocado-cream cheese-black tobiko	€8.60
Amiri Maki Tempura prawns-crab sticks-mango-tamago	€8.30
Volcano Spicy crab sticks-prawns-avocado-cucumber-plum sauce	€8.80

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here. Please ask for a manager who can provide you with detailed information.