

food

menu

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

Head Chef Pantelis Demosthenous

CALAMARI new

Fried baby calamari with vierge sauce from lemon, coriander and Florin peppers.

Τηγανιτό 'baby' καλαμάρι με σάλτσα βιέρτζ από λεμόνι, κόλιανδρο και πιπεριές Φλωρίνης.

€9.60

TRUFFLE BURRATA

Marinated tomato carpaccio served with truffle burrata, basil pesto and artichoke hearts.

Μαριναρισμένη ντομάτα καρπάτσιο, σερβίρεται με τυρί "burrata" αρωματισμένο με τρούφα, πέστο βασιλικού και καρδιές αγκινάρας.

€9.80

CRUSTED FETA

Served with cherry tomatoes, sweet pistachio and masticha sauce.

Σερβίρεται με ντοματίνια, γλυκό από φυστίκια αιγίνης και σως μαστίχας.

€9.80

FAVA OCTOPUS

Pan seared octopus on fava purée drizzled with citrus sauce.

Τσιγαρισμένο οκταπόδι, σερβίρεται πάνω σε φάβα πουρέ και σως από εσπεριδοειδή.

€12.20

WILD MUSHROOM RISOTTO

Wild mushroom risotto with cream cheese, parmesan flakes and basil oil.

Ριζότο με άγρια μανιτάρια, τυρί κρέμα, φλούδες παρμεζάνας και αρωματισμένο λάδι βασιλικού.

€10.30

BEEF CARPACCIO

Beef Carpaccio, garnished with capers, artichoke hearts, baby rocket, parmesan flakes, olive oil and balsamic dressing.

"Carpaccio" από μοσχάρι, γαρνιρισμένο με κάρπαρη, καρδιές αγκινάρας, τρυφερά φύλλα ρόκας, νιφάδες παρμεζάνας και ντρέσινγκ από ελαιόλαδο και βαλσάμικο ξύδι.

€11.80

<p>ANTHOTYRO BEETROOT SALAD new</p> <p>Mixed garden baby leaves with marinated beetroot, cucumber, 'anthotyro' cheese, sunflower seeds and honey orange balsamic dressing.</p> <p>Ανάμικτα πράσινα κηπευτικά, μαριναρισμένο παντζάρι, αγγουράκι, ανθότυρο, ηλιόσπορους και ντρέσινγκ από μέλι, πορτοκάλι και βαλσάμικο.</p>	<p>€12.20</p>
<p>RED AND WHITE QUINOA SALAD</p> <p>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".</p> <p>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.</p>	<p>€11.50</p>
<p>SMOKED DUCK SALAD</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>€13.80</p>
<p>SEAFOOD SALAD</p> <p>Seafood salad with lettuce and cherry tomatoes, marinated calamari, octopus, mussels and prawns in sweet onion sauce garnished with smoked salmon and avocado.</p> <p>Σαλάτα θαλασσινών με μαρούλι και ντοματίνια, καλαμάρι, χταπόδι, γαρίδες και μύδια ανακατεμένα σε γλυκό σως και γαρνιρισμένα με αβοκάντο και καπνιστό σολομό.</p>	<p>€13.80</p>
<p>GREEK SALAD</p> <p>Traditional greek salad with tomato, cucumber, green pepper, onion, black olives, croutons and feta cheese drizzled with virgin olive oil and vinegar dressing.</p> <p>Παραδοσιακή ελληνική σαλάτα με ντομάτες, αγγουράκι, πράσινες πιπεριές, κρεμμύδι, μαύρες ελιές, κρουτόνς και φέτα ανακατεμένα σε ντρέσινγκ από ξύδι και παρθένο ελαιόλαδο.</p>	<p>€9.20</p>
<p>GOAT CHEESE SALAD</p> <p>Wild rocket salad with pomegranate, grated parmesan, cherry tomatoes and goat cheese drizzled with honey balsamic vinaigrette.</p> <p>Άγρια φύλλα ρόκας με παρμεζάνα, ρόδι, ντοματίνια και κατσικίσιο τυρί με ντρέσινγκ από μέλι και βαλσάμικο ξύδι.</p>	<p>€12.80</p>
<p>CHICKEN HALLOUMI SALAD</p> <p>Chicken salad with mixed green garden vegetables, cherry tomatoes, marinated mushrooms and fried halloumi cheese, served with balsamic dressing.</p> <p>Ανάμικτα πράσινα κηπευτικά, κοτόπουλο σχάρας, ντοματίνια, μαριναρισμένα μανιτάρια και τηγανητό χαλούμι, σερβιρισμένα με ντρέσινγκ από βαλσάμικο ξύδι.</p>	<p>€13.20</p>
<p>CAESAR SALAD</p> <p>Traditional Caesar salad with cherry tomatoes, sweet corn, croutons and crispy bacon bits with parmesan flakes.</p> <p style="text-align: right;"><i>With grilled chicken fillet / With grilled prawns</i></p> <p>Παραδοσιακή σαλάτα του Καίσαρα με ντοματίνια, καλαμπόκι, τραγανό μπέικον, κρουτόνια και φλούδες παρμεζάνας.</p> <p style="text-align: right;"><i>Με κοτόπουλο / Με γαρίδες</i></p>	<p>€9.90</p> <p>€12.80 / €13.80</p> <p>€12.80 / €13.80</p>

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.

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, lettuce, sweetcorn and mayonnaise, wrapped in flour tortilla and served with french fries.

Μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο σχάρας με αβοκάντο, ντομάτα, μαρούλι, καλαμπόκι και μαγιονέζα, τυλιγμένα σε τортίγια και σερβιρισμένα με πατάτες τηγανιτές.

VEGAN 'CHICKEN' TAGLIATELLE <i>new</i>	€14.20
Vegan 'chicken', spinach tagliatelle, cherry tomatoes, pesto avocado, mushrooms. 'Κοτόπουλο' βίγκαν, ταλιατέλλες από σπανάκι, ντοματίνια, πέστο από αβοκάντο,μανιτάρια.	
TIGER PRAWNS LINGUINE	€19.60
Tiger prawns linguine with lobster tomato sauce and truffle burrata cheese Λινγκουίνι σερβιρισμένα με γαρίδες, τυρί 'burrata' αρωματισμένο με τρούφα σε σος από αστακό και φρέσκες ντομάτες.	
SEAFOOD RISOTTO	€14.80
Seafood risotto with light cream sauce, mussels, calamari and prawns, served with parmesan flakes and herbs oil. Ριζότο θαλασσινών με ελαφριά κρέμα, μύδια, καλαμάρι 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 parmesan cheese. Ραβιόλες με καβούρι και αστακό αρωματισμένες με βούτυρο και σχοινόπρασο, γαρνιρισμένες με φλούδες παρμεζάνας.	
DUCK PAPARDELLE	€14.80
Homemade papardelle with duck confit, cherry tomatoes and herbs, served with light sweet sauce. Σπιτικές παπαρδέλες με πάπια, ντοματίνια και μυρωδικά, σερβιρισμένες με ελαφριά γλυκιά σως.	
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.	
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	€12.80
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.

DRY AGED RIB-EYE BONE IN - 500gr (21 days)	€38.00
Served with Peruvian potato purée, broccoli mousse and sauté mushrooms. Σερβίρεται με πουρέ από περουβιανή πατάτα, 'mousse' από μπρόκολο και σοταρισμένα μανιτάρια.	
TOMAHAWK STEAK - 750gr	€46.00
Served with sweet potato purée, broccoli mousse and sauté mushrooms. Σερβίρεται με πουρέ από γλυκοπατάτα, 'mousse' από μπρόκολο και σοταρισμένα μανιτάρια.	
VEAL FILLET ANTICUCHOS	€18.00
Marinated with kimchee sauce, served on whole grain Greek pita with sweet potato mush and rocket leaves. Μαριναρισμένο με 'kimchee', σερβίρεται με ελληνική πίτα ολικής αλέσεως και πουρέ γλυκοπατάτας και φύλλα ρόκας.	
STUFFED CHICKEN	€16.70
Corn fed chicken breast stuffed with halloumi cheese and mint, served with pappardelle and light cream sauce with bacon and mushrooms. Στήθος κοτόπουλου ελευθέρως βοσκής, γεμιστό με χαλούμι και δυόσμο. Σερβίρεται με παπαρδέλες σε ελαφριά κρεμώδη σως με μπέικον και μανιτάρια.	
RIB-EYE STEAK	€26.90
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 gratin".	
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 ελευθέρως 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	€14.60
Marinated grilled pork chop with grilled vegetables and french fries. Μαριναρισμένη χοιρινή μπριζόλα στη σχάρα, με πατάτες τηγανιτές και ψητά λαχανικά.	

GRILLED CALAMARI (WHOLE)

€15.50

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

FRIED BABY CALAMARI

€15.50

Fried baby calamari served with corn on the cob, french fries and tartar sauce.
Τηγανιτό καλαμάρι, σερβίρεται με καλαμπόκι, τηγανιτές πατάτες και σως ταρτάρ.

GRILLED OCTOPUS

€19.70

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

SALMON QUINOA

€18.80

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

SEA BASS

€17.80

Crusted sea bass fillet served with broccoli, cauliflower and carrot purée.
Λαυράκι με κρούστα ψωμιού, σερβίρεται με πουρέ από μπρόκολο, κουνουπίδι και καρότο

ROASTED SALMON

€19.20

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.

GRILLED PRAWNS

€18.80

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

PERNOD PRAWNS

€19.20

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

SEA BASS FILLET

€17.80

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

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

SALMON STEAK

€17.80

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

Φρέσκος σολομός με άγριο ρύζι και βραστά λαχανικά.

GRILLED CHICKEN

€9.50

Grilled chicken breast with boiled wild rice and vegetables.

Στήθος κοτόπουλου στη σχάρα με άγριο ρύζι και βραστά λαχανικά.

kids menu / παιδικό μενού**BURGER**

€6.50

Kids' burger with french fries.

Παιδικό βοδινό μπιφτέκι με πατάτες τηγανιτές.

CHICKEN FINGERS

€6.50

Chicken fingers with french fries.

Φιλέτο κοτόπουλου σε κομματάκια πανέ με πατάτες τηγανιτές.

SPAGHETTI

€5.00

Spaghetti with tomato sauce.

Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας.

SPAGHETTI CARBONARA

€7.50

Spaghetti carbonara with bacon, mushrooms and rich cream sauce.

Σπαγγέτι καρμπονάρα με μπέικον καιμανιτάρια σε πλούσια κρεμώδη σάλτσα.

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

€16.00

Variety of cheeses.

Ποικιλία τυριών.

FINGER FOOD

€19.50

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 / επιδόρπια

APPLE FLAN PUDDING *new*

€6.50

With caramelized apples and vanilla ice cream.

Με καραμελωμένα μήλα και παγωτό βανίλια.

CRISPY BITES *new*

€7.50

Crispy bites with apple, lemon, praline and chocolate sauce.

Τραγανές μπουκιές με μήλο, λεμόνι, πραλίνα και σως σοκολάτας.

"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.

Σπασμένο "millefeuille" με παγωτό βανίλια και σοκολάτα.

VANILLA CRÈME BRULEE

€6.00

Vanilla crème brulee with chocolate biscuits and vanilla ice cream.

"Crème brulee" με άρωμα και παγωτό βανίλιας.

FRUIT PLATTER

€12.00

Fresh seasonal fruit platter.

Ποικιλία από διάφορα φρούτα εποχής.

ICE CREAM (3 SCOOPS)

€5.00

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

Επιλογή με διάφορες γεύσεις παγωτού (μαστίχα, σοκολάτα, 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

€10.50

SALADS

Duck salad

€11.50

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

€10.20

Salmon-prawn-tuna-sea bass-iceberg-baby rocket-onion sauce

Seaweed Salad

€8.80

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 Moët & Chandon Brut 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

MAKI ROLLS

Crispy California

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

Salmon

Salmon

Tuna

Tuna

Crab and Cucumber

Crab and cucumber

Yasai

Carrots-cucumber-avocado-sesame

California

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

Philadelphia Salmon

Salmon-cream cheese-avocado-black sesame

Prawns Tempura

Tempura-avocado-mayonnaise-fig sauce

PLATTERS

Platter 12 pieces

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

Platter 16 pieces

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

Platter 24 pieces

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

Platter 26 pieces

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

Platter 32 pieces

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

Platter 42 pieces

California 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.

6 pcs

€7.80

€5.00

€5.00

€4.50

€4.50

€7.80

€8.20

€8.20

€17.00

€19.00

€28.00

€28.00

€32.00

€44.00

SIGNATURE ROLLS

8 pcs

Tornado roll

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

€10.20

Python roll

Crabsticks-chilly mayo-tempura flakes-eel-avocado-chilly sauce.

€9.60

Lush Sunset Roll (served warm)

Prawns tempura-carrots-crabsticks-red tobiko-crunchy flakes-unagi-spicy sauce

€10.80

Salmon Spicy Roll

Salmon-black tobiko-tempura flakes-spicy mayonnaise

€9.60

Crispy Salmon Roll (served warm)

Salmon-red tobiko-wakame-pickled radish-cagome sauce

€10.20

Dragon Roll

Unagi-avocado-prawns tempura-tobiko-tempura flakes-hot chilli sauce-sweet sauce

€10.80

Caterpillar Roll

Prawns tempura-unagi-eel-avocado-fig sauce-unagi sauce-red tobiko

€8.80

Spicy Tuna Roll

Tuna-spicy sauce-tempura flakes

€9.40

Ichiban Roll

Crab stick-prawn-eel-avocado-cream cheese-tobiko

€9.20

Crunchy Roll

Crab stick-tuna-salmon-cucumber-cream cheese-tobiko-tempura flakes

€9.20

Super Prawn Roll

Prawn tempura-salmon-unagi-cream cheese-tobiko

€9.40

Rainbow Roll

Salmon-tuna-crab-cream cheese-tobiko

€8.80

Prawns Beauty

Prawns tempura-avocado-cream cheese-black tobiko

€9.00

Amiri Maki

Tempura prawns-crab sticks-mango-tamago

€8.80

Volcano

Spicy crab sticks-prawns-avocado-cucumber-plum sauce

€9.20