



WELCOME TO LUSH

Inspired by the Mediterranean, our menu blends simplicity, purity, and bold flavor.

We use seasonal products, extra virgin olive oil, fresh herbs
and carefully sourced meats & seafood.

Each dish is crafted with care by our award-winning chef Panteli Demosthenous.

Lush experience is more than a meal - it's a taste of coastal living and shared moments.

EXPERIENCE THE EXCEPTIONAL

Starters & Shares

FRESHLY BAKED BREAD // €4.00

Traditional bread with extra virgin olive oil, feta mousse, herbed butter

Παραδοσιακό ψωμί με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, μους φέτας, βούτυρο με μυρωδικά

DIPS SELECTION // €13.60

Tyrokafteri, avocado tzatziki, black taramas, crispy Cyprus pita

Τυροκαυτερή, αβοκάντο τζατζίκι, μαύρος ταραμάς, τραγανή Κυπριακή πίτα

CURLY PIE // €11.70

Fresh fried potatoes, feta Mytilinis, bio eggs, tomato

Φρέσκες τηγανιτές πατάτες, φέτα Μυτιλήνης, βιολογικά αυγά, ντομάτα

BEEF TARTARE // €22.70

Beef fillet, Dijon mustard, egg yolk, red onion, parsley, chives, gherkin, brioche toasted bread

Βοδινό φιλέτο, μουστάρδα ντιζόν, κρόκος αυγού, κόκκινο κρεμμύδι, μαϊντανός, σχοινόπρασο, αγγουράκι ξιδάτο, ψημένο ψωμί μπριόζ

BEEF CARPACCIO // €17.20

Beef Carpaccio, capers, artichoke hearts, baby rocket, parmesan flakes, olive oil, balsamic dressing

Μοσχάρι 'Carpaccio', κάππαρη, καρδιές αγκινάρας, φύλλα ρόκας, νιφάδες παρμεζάνας, ελαιόλαδο, βαλσάμικο ξύδι

PRAWNS CARPACCIO // €19.40

Campero rosso prawns, avocado pure, green apple, bio soy sauce

Γαρίδες campero rosso, πουρέ αβοκάντο, πράσινο μήλο, βιολογική σως σόγιας

BLACK SHELL MUSSELS 500G // €15.20

Black shell mussels, ouzo, parsley, onion, white wine cream sauce

Μαύρα μύδια, ούζο, μαϊντανός, κρεμμύδι, κρέμα λευκού κρασιού

FRIED CALAMARI // €16.50

Fried calamari, citrus tarama

Τηγανιτό καλαμάρι, λεμονάτος ταραμάς

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.

LA MIMOLETTE CHEESE CROQUETES // €13.50

La mimolette cheese croquettes, spicy mango sauce

Κροκέτες από τυρί la mimolette, καυτερό σως μάνγκο

WILD MUSHROOM RISOTTO // €14.60

Brown and white shimeji mushrooms, oyster mushrooms, cream cheese, parmesan flakes, basil oil

Μανιτάρια 'shimeji', μανιτάρια πλευρώτους, τυρί κρέμα, φλούδες παρμεζάνας, αρωματισμένο λάδι βασιλικού

POPCORN PRAWNS // €14.80

Crispy prawns, truffle mayo, lime, strawberry powder

Τραγανές γαρίδες, μαγιονέζα τρούφας, lime, πούδρα φράουλας

MINI BURGERS // €14.40

Homemade beef burger, cheddar cheese, caramelised onions, pickled cucumber, brioche rolls

Χειροποίητο βοδινό μπιφτέκι, τυρί τσένταρ, καραμελωμένα κρεμμύδια, αγγουράκι τουρσί, ρολάκια μπριός

BEEF TACOS // €13.60

Beef, avocado, teriyaki sauce, pickled cucumber, chili flakes, crispy onion, tajin

Βοδινό, αβοκάντο, σως τεριγιάκι, αγγουράκι τουρσί, φλούδες τσίλι, τραγανό κρεμμύδι, tajin

DUCK TACOS // €13.40

Roasted duck, hoisin sauce, avocado, fresh onion, carrots, crunchy maple syrup

Πάπια, σως 'hoisin', αβοκάντο, φρέσκο κρεμμύδι, καρότα, σιρόπι σφενδάμου

Salads

BABY GEM SALAD // €15.80

Baby gem lettuce, cherry tomatoes, graviera Naxou, lemon olive oil dressing

Καρδιές μαρουλιού, ντοματίνια, γραβιέρα Νάξου, λαδολέμονο

NTAKOS SALAD // €14.80

Cretan rusks, tomato, feta Mytilinis, capers, coriander leaves, extra virgin olive oil

Κρητικά κριθαροκούλουρα, ντομάτα, φέτα Μυτιλήνης, κουτρούβι, φύλλα κόλιανδρου, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

AVOCADO BURRATA // €15.90

Avocado, cherry tomatoes, truffle burrata, croutons, baby rocket,

black olive powder, citrus sauce

Αβοκάντο, ντοματίνια, τυρί 'burrata' με τρούφα, κρουτόνια, φύλλα ρόκας, σως εσπεριδοειδών

TRUFFLE BURRATA SALAD // €15.90

Plum tomatoes, cherry tomatoes, truffle burrata,

coriander leaves, basil leaves, herbs oil, pomegranate caviar

Ντομάτες 'plum', ντοματίνια, τυρί 'burrata' με τρούφα, φύλλα κόλιανδρου,

φύλλα βασιλικού, αρωματικό λάδι, χαβιάρι ροδιού

GREEK SALAD // €14.50

Cherry tomatoes, cucumber, green peppers, red onion, black olives,

capers, croutons, feta cheese, virgin olive oil, vinegar dressing

Ντοματίνια, αγγουράκι, πράσινες πιπεριές, κόκκινο κρεμμύδι, μαύρες ελιές,

κουτρούβι, κρουτόνια, φέτα, παρθένο ελαιόλαδο

GOAT CHEESE SALAD // €15.60

Wild rocket, goat cheese, pomegranate, cherry tomatoes,

honey balsamic vinaigrette

Άγρια φύλλα ρόκας, κατσικίσιο τυρί, ρόδι, ντοματίνια,

ντρέσινγκ από μελί 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.

Main Courses

Arch

CRUSTED TUNA // €26.20

Breaded fresh tuna fillet, celeriac purée, asparagus, avocado, soya kimchi cilantro sesame sauce

Παναρισμένο φρέσκο φιλέτο τόνου, πουρέ σελινόριζας, σπαράγγι, αβοκάντο, σως από σόγια 'kimchi' κόλιανδρο σουσάμι

ROASTED SALMON // €26.40

Marinated roasted salmon, potato and crab croquette, celeriac purée, vanilla sauce

Μαριναρισμένος σολομός στο φούρνο, κροκέτες από πατάτα και καβούρι, πουρέ σελινόριζας, σως βανίλια

GRILLED CALAMARI // €18.80

Marinated grilled calamari, white taramas, squid ink, lemon olive oil

Μαριναρισμένο καλαμάρι στην σχάρα, λευκός ταραμάς, μελάνι καλαμαριού, λαδολέμονο

SEABASS // €24.20

Pan fried sea bass fillet-fresh mash potatoes, fresh vegetables, lime oil

Σοταρισμένο φιλέτο λαβράκι, πουρέ πατάτας, φρέσκα λαχανικά, λάδι-lime

CHICKEN ORZOTTO // €20.40

Corn fed chicken breast, orzotto, wild mushrooms, halloumi

Στήθος κοτόπουλου ελευθέρας βοσκής, κριθαράκι, άγρια μανιτάρια, χαλούμι

CHICKEN KEBAB // €17.20

Marinated chicken kebab, fresh fine salad, freshly cut French fries, 'tzatziki'

Μαριναρισμένο σουβλάκι κοτόπουλο, ψιλοκομμένη σαλάτα, φρέσκες τηγανιτές πατάτες, τζατζίκι

PORK CHOP // €18.80

Marinated grilled pork chop, grilled vegetables, freshly cut French fries

Μαριναρισμένη χοιρινή μπριζόλα στη σχάρα, φρέσκες τηγανιτές πατάτες, ψητά λαχανικά

THE EXCEPTIONAL BURGER // €20.80

Homemade beef burger, bacon, smoked cheese, truffle mayo, pickled cucumber, crispy onion, truffle slice, corn freshly cut French fries

Χειροποίητο βοδινό μπιφτέκι, μπέικον, καπνιστό τυρί, μαγιονέζα τρούφας,

αγγουράκι τουρσί, τραγανό κρεμμύδι, φλούδες τρούφας, καλαμπόκι, φρέσκες τηγανιτές πατάτες

* All pastas are served with parmesan flakes / Όλα τα ζυμαρικά σερβίρονται με 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.

CRAB & LOBSTER RAVIOLI // €22.70

Crab and lobster ravioli, butter chives sauce

Ραβιόλι με καβούρι και αστακό, σως με βούτυρο και σχοινόπρασο

PRAWNS PAPPARDELLE // €23.60

Black Pappardelle, tiger prawns, fresh tomato sauce, fresh basil

Μαύρες παπαρδέλες, γαρίδες tiger, σως φρέσκιας ντομάτας, φρέσκος βασιλικός

SEAFOOD SPAGHETTI // €21.70

Fresh spaghetti, calamari, mussels, tiger prawns, light tomato sauce

Φρέσκα ζυμαρικά спаγγέτι, καλαμάρι, μύδια, γαρίδες tiger, ελαφριά σάλτσα ντομάτας

SEAFOOD RISOTTO // €22.20

Risotto-light cream sauce, mussels, calamari, prawns, parmesan flakes, herbs oil

Ριζότο, κρεμώδη σως, μύδια, καλαμάρι, γαρίδες, λάδι μυρωδικών

PRAWNS & CHICKEN RIGATONI // €18.50

Rigatoni, tiger prawns, chicken, white wine cream sauce

Ριγκατόνι, μαριναρισμένο κοτόπουλο, γαρίδες tiger, κρεμώδη σάλτσα λευκού κρασιού

SHITAKI CHICKEN KEFALOTYRI SPAGHETTI // €19.80

Fresh spaghetti, chicken breast, shitake mushroom, kefalotyri cream sauce, chicken crispy

Φρέσκα спаγγέτι, στήθος κοτόπουλο, μανιτάρια 'shitake', κεφαλοτύρι, τραγανό κοτόπουλο

TRUFFLE BASIL RIGATONI // €18.40

Rigatoni, fresh tomato sauce, buratta, basil, mushroom, truffle

Ριγκατόνι, σως φρέσκιας ντομάτας, βασιλικός, μανιτάρια, τρούφα

TRUFFLE & PARMESAN RISOTTO // €21.80

Risotto, truffle, parmesan, bacon, fresh onion, truffle oil

Ριζότο, τρούφα, παρμεζάνα, μπέικον, φρέσκο κρεμμυδάκι, λάδι τρούφας

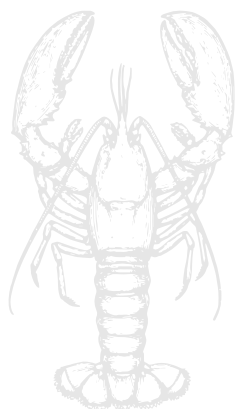
PAPPARDELLE BEEF // €20.40

Homemade pappardelle, beef, mushrooms, mustard cream sauce

Χειροποίητες παπαρδέλες, βοδινό, μανιτάρια, κρεμώδη σάλτσα μουστάρδας



From the Sea



- FRESH LOBSTER 100g // €13.50
 - JUMBO PRAWNS 100g // €7.50
 - OYSTERS pcs // €5.50
 - Ask your waiter for today's fish and explore our head to tale experience
-

Head to Tale Experience

Choose your fish from today's fresh selection and let our chef transform it into a multi-course journey **sashimi, nigiri, rolls, tartare, ceviche, tempura, or carpaccio**. Each preparation highlights a different cut, texture, and flavor.

Ask your waiter for today's fish and personalized options.

Επιλέξτε το ψάρι της επιλογής σας και αφήστε τον σεφ μας να το μεταμορφώσει σε μια γαστρονομική εμπειρία όπως **sashimi, nigiri, roll, tartare, ceviche, tempura ή καρπάτσιο**.

Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για τις εξατομικευμένες επιλογές σας.



Premium Cuts

- TOMAHAWK BLACK ANGUS USDA PRIME (CREEKSTONE FARMS USA) 100g // €13.00
- RIBEYE BALCK ANGUS USDA PRIME(CREEKSTONE FARMS USA) 100g // €17.50
- RIBEYE BLACK ANGUS (RANGERS VALLEY AUSTRALIA) 100g // €14.00
- RIBEYE WAGYU 5+ (RANGERS VALLEY AUSTRALIA) 100g // €29.00
- BEEF FILLET BLACK ANGUS USDA PRIME (CREEKSTONE FARMS USA) 100g // €22.00
- STRIPLOIN BLACK ANGUS USDA PRIME (CREEKSTONE FARMS USA) 100g // €14.00
- STRIPLOIN WAGYU KAGOSHIMA 11+ (JAPAN) 100g // €33.00
- FLANK STEAK BLACK ANGUS USDA PRIME(CREEKSTONE FARMS USA) 100g // €10.50
- SHORT RIBS BLACK ANGUS USDA PRIME (CREEKSTONE FARMS USA) 100g // €9.00
- IBERICO CHOPS (FRENCH CUT) 100g // €7.50



Sides

- WHITE ASPARAGUS // €9.00
- GRILLED VEGETABLES // €6.50
- SAUTE VEGETABLES // €6.50
- SAUTE MUSHROOMS AND SPINACH // €6.00
- FRESHLY CUT FRENCH FRIES // €4.00
- TRUFFLE POTATO MILLE-FEUILLE // €8.00
- AU GRATIN POTATOES // €5.00
- AU GRATIN CAULIFLOWER // €7.00
- FRESH MASH POTATOES // €4.50
- TRUFFLE MASH POTATOES // €6.50

* Add truffle €4.00

Kids Menu

BURGER // €7.50

Homemade kids beef burger, salad, brioche bread, fresh cut French fries

* Add cheese €1.50

Χειροποίητο βοδινό μπιφτέκι, σαλάτα, ψωμί μπριός, φρέσκες τηγανιτές πατάτες

* Πρόσθεσε τυρί €1.50

CHICKEN FINGERS // €7.50

Chicken inner fillet bites, French fries

Παναρισμένες κοτομπουκιές παραφιλέτου με φρέσκες τηγανιτές πατάτες

CHICKEN WINGS // €8.00

Chicken wings, freshly cut French fries

Τραγανές φτερούγες κοτόπουλο, φρέσκες τηγανιτές πατάτες

TOMATO SPAGHETTI // €6.00

Spaghetti with fresh tomato sauce

Σπαγγέτι με φρέσκια σάλτσα ντομάτας

SPAGHETTI CARBONARA // €8.00

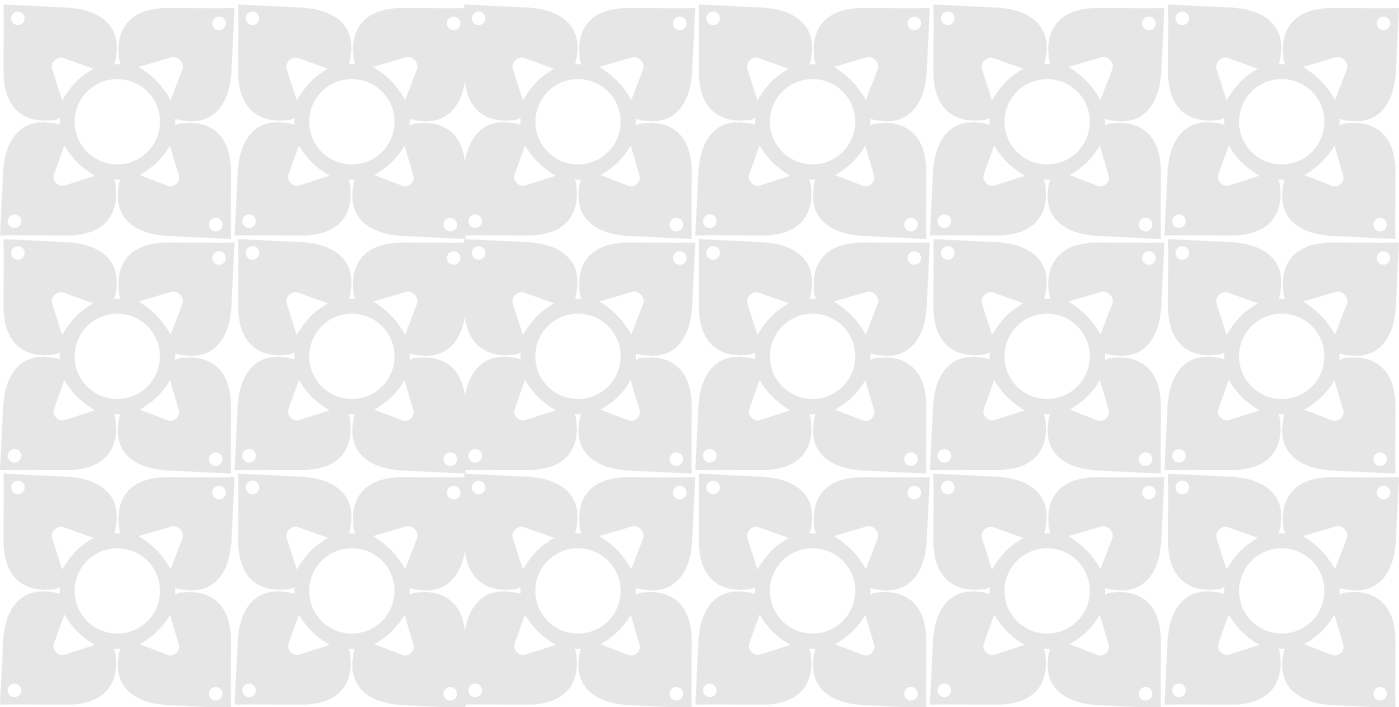
Spaghetti carbonara with bacon, mushrooms, rich cream sauce

Σπαγγέτι καρμπονάρα με μπέικον, μανιτάρια

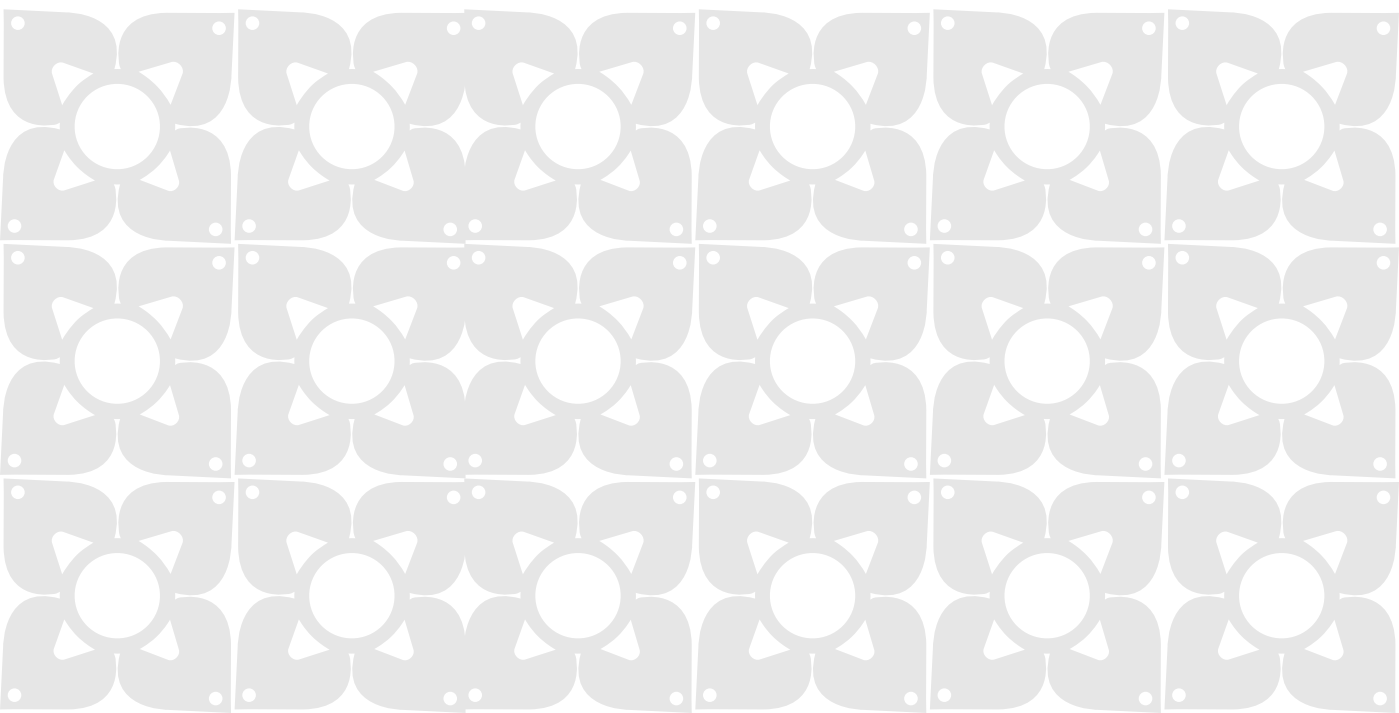
σε πλούσια κρεμώδη σάλτσα

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.



 Japanese
& n i k k e i Cuisine



Starters & Salads

FLAMED EDAMAME SOYBEANS WITH LEMON FLAVOUR // €4.80

EDAMAME SOYBEANS SERVED WITH ROCK SALT // €4.80

TUNA TARTAR // €16.40

Tuna-sushi rice, avocado mousse, spring onion, sesame, coriander sauce

SEABASS CEVICHE // €15.80

Aji Amarillo tiger milk, seabass, avocado, onion, tempura calamari

PRAWNS TOSTADAS // €10.20

Cambero rosso prawns, avocado tartare, jalapeno mayo, corn, radish

TUNA TATAKI // €16.30

Tuna, pepper, wakame salad, yuki sauce

DUCK SALAD // €15.20

Duck, iceberg, lettuce, carrot, cucumber, baby rocket, crunchy flakes, hoisin sauce

SASHIMI SALAD // €16.80

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

KANI YASAI SALAD // €15.20

Crab stick, cucumber, avocado, iceberg

MANGO SALAD // €14.80

Mix greens, pickled mango, corn, fresh onion, anthotyro, honey lime dressing

Sashimi - 3pcs

SALMON // €8.00

Sashimi salmon, kizame wasabi

TUNA // €8.00

Sashimi tuna, kizame wasabi

SEA BASS // €6.00

Sashimi seabass, kizame wasabi

EEL // €8.50

Sashimi eel, sesame, unaki sauce

COMBINATION // €19.00

2 salmon, 2 tuna, 2 eel, 2 amberjack

Nigiri - 2pcs

PRAWN // €4.60

Prawns, fig sauce

EEL // €5.80

Eel, gastric sauce

BEEF // €6.20

Beef-gastric sauce, kizami wasabi

SALMON // €5.80

Salmon, chipotle mayo, kizami wasabi, yuzu tobiko

TUNA // €5.60

Tuna-shisho leaves, goma dressing, yuzu kosho

COMBINATION // €22.00

3 prawns, 3 salmon, 3 amberjack

Hot Dishes & Robata

TEMPURA PRAWNS // €13.50

Teriyaki sauce, wakame salad

GYOZA PATA NEGRA // €13.50

Gyoza pata Negra, parmesan sauce, true, kizami wasabi, chives oil

BEEF RIB EYE ANTICUCHO (ROBATA) // €11.50

Aji rocoto, kizami wasabi, gastric sauce

CHICKEN YAKITORI (ROBATA) // €8.20

Aji banca, kimchi butter, yuzu kizami

CORN FLAMED (ROBATA) // €2.50

Corn, tajin, chipotle mayo, parmesan

Naki Rolls - 8pcs

CRISPY CALIFORNIA // €10.60

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

CALIFORNIA // €10.60

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

VOLCANO // €13.80

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

PHILADELPHIA SALMON // €11.20

Salmon, cream cheese, avocado, black sesame

CRISPY SALMON (SERVED WARM) // €13.50

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

PIEL DE SALMON (6 PCS) // €15.80

Salmon, shiso leaf, orange tobiko, crispy salmon,
Amarillo mayo, chili threads, salmon skin, black tobico

TEMPURA SALMON // €14.80

Salmon, mango, avocado, salmon skin, chipotle mayo, teriaki

TEMPURA PRAWNS // €11.60

Tempura, avocado, mayonnaise, fig sauce

AKA MIDORI // €14.20

Tempura prawns, mango, Philadelphia cheese, fresh marinated
salmon, avocado, carrot pure, masago, fried onion, unagi sauce

TORNADO // €14.20

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

LUSH SUNSET (SERVED WARM) // €14.60

Tempura prawns, carrots, crabsticks, red tobiko, crunchy
flakes, unagi, spicy sauce

DRAGON // €14.40

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

SPICY TUNA // €13.20

Tuna, spicy sauce, tempura flakes

AMAI UMI // €14.20

Tuna , prawns, mango, chives, avocado, Amarillo, teriyaki, mango, tobiko

SEKUSHI TUNA // €13.80

Tuna, crabstick, cucumber, avocado, mayo, teriyaki

INKA // €16.60

Beef, cucumber, avocado, eel, kizame wasabi,
chili threads, gastric sauce

SPICY SHISHO // €17.20

Beef-avocado mayo, kizame, shisho, chili threads

KANI MAKI // €16.40

Crab meat, avocado, cucumber, yuzu, Amarillo mayo

Platters

PLATTER 28 PCS // €40.00

- California roll // 8pcs
- Tempura prawns roll // 8pcs
- Amai umi roll // 8pcs
- Prawns nigiri // 2pcs
- Crab nigiri // 2pcs

PLATTER 34 PCS // €58.00

- Crispy california roll // 8pcs
- Aka midori roll // 8pcs
- Piel de salmon roll // 6pcs
- Dragon roll // 8pcs
- Tuna nigiri // 2pcs
- Prawns nigiri // 2pcs

PLATTER 40 PCS // €72.00

- Salmon sashimi // 4pcs
- Tuna sashimi // 4pcs
- Tuna nigiri // 4pcs
- Salmon nigiri // 4pcs
- Volcano roll // 8pcs
- Sekushi tuna roll // 8pcs
- Tempura salmon roll // 8pcs

Desserts

CHOCOLATE LAVA PISTACHIO // €9.50

Dark chocolate, pistachio praline, vanilla ice cream

Μάυρη σοκολάτα, πραλίνα με φυστίκια Αιγίνης, παγωτό βανίλια

BISCOF CHOUX // €9.80

Fresh vanilla choux, Biscoff sauce, crumble, chocolate sauce

Σουσάκια με βανίλια, σως μπισκόφ, θρυμματισμένο μπισκότο, σως σοκολάτας

CRÈME DE CHOCOLAT // €9.40

Milk chocolate mousse, baked almonds, vanilla ice cream

Μους σοκολάτας γάλακτος, ψημένα αμύγδαλα, παγωτό βανίλια

BLACK COCONUT // €10.20

Black coconut ice cream, white chocolate namelaka, caramelized nuts, berries sauce

Μαύρο παγωτό ινδοκάρυδο, ναμελάκα άσπρης σοκολάτας, καραμελωμένοι ξηροί καρποί, σως εσπεριδοειδών

GALACTOPOUREKO // €10.80

Vanilla cream, rose syrup, mastiha ice cream

Κρέμα βανίλιας, σιρόπι τριαντάφυλλο, παγωτό μαστίχα

FRUIT PLATTER // €12.00

Fresh seasonal fruit platter

Ποικιλία από διάφορα φρούτα εποχής

CHEESE PLATTER // €18.00

Variety of cheeses

Ποικιλία τυριών

ICE CREAM SELECTION (3 SCOOPS) // €6.00

Mastiha, chocolate, strawberry, vanilla, lemon sorbet, banana, black coconut

Μαστίχα, σοκολάτα, φράουλα, βανίλια, σορμπέ λεμόνι, μπανάνα, μαύρο ινδοκάρυδο

Lush

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.