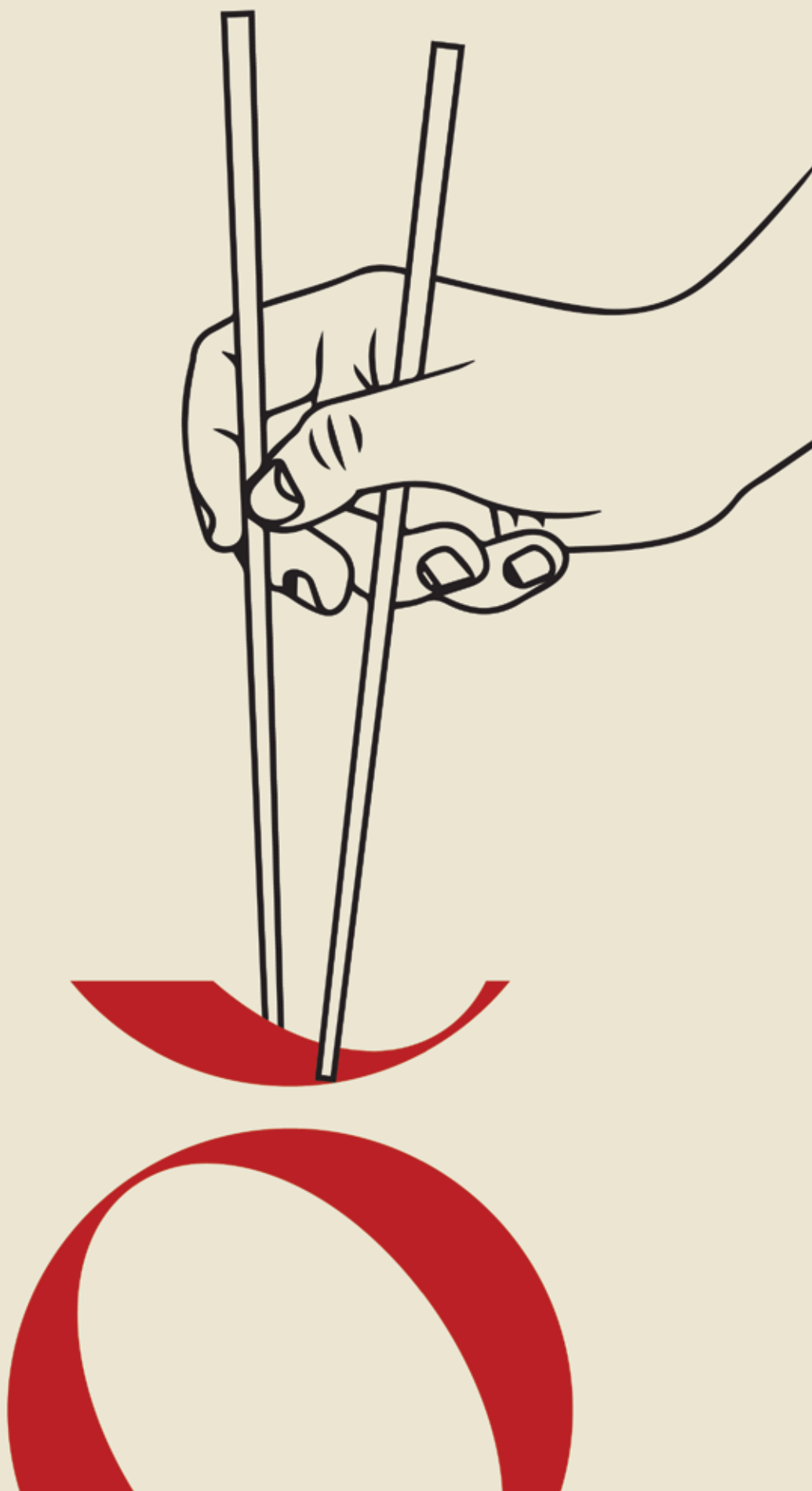


SUSHI MENU

by *Fredmar Nolasco*



SALADS

Japanese Coleslaw – 15€

Κόκκινο και λευκό λάχανο, κρεμμύδι, καρότα, kimchi edamame, καλαμπόκι σωτέ και σως μουστάρδας-σουσαμιού

Japanese Coleslaw – 15€

Red and white cabbage, onion, carrots, kimchi edamame, seared corn and a mustard sesame dressing

Wakame – 12€

Σαλάτα με φύκια wakame, daikon zoodle και dressing mirin-σόγια-λάιμ

Wakame – 12€

Wakame seaweed salad with daikon zoodle and complemented with mirin soy lime dressing

APPETIZERS

Salmon Tataki – 13€

Σολωμός σωτέ, βινεγκρέτ goma, x-o, φρέσκο κρεμμυδάκι, ξύσμα λάιμ, σουσάμι kimchi

Salmon Tataki – 13€

Seared salmon, vinaigrette goma, x-o, scallion, lime zest, kimchi sesame

Tuna Tataki – 14€

Τόνος σωτέ, τουρσί kumquat, ραπανάκι, ντρέσινγκ kimchi

Tuna Tataki – 14€

Seared tuna, pickled kumquat, radish, kimchi dressing

Edamame – 8€

Steamed salted edamame with lime

Edamame Kimchi – 10€

Sweet and spicy salted steamed edamame with kimchi dressing and sesame

SUSHI ROLLS

Salmon Teriyaki – 18€

Μαριναρισμένος σολομός σε strawberry ponzu, αγγούρι, αβοκάντο, φρέσκο κρεμμυδάκι

Topping: σολομός σωτέ, teriyaki, καυτερή μαγιονέζα, σχοινόπρασο, yuzu powder

Salmon Teriyaki – 18€

A roll with marinated salmon in strawberry ponzu, cucumber, avocado, scallions

Topping: seared salmon, teriyaki, spicy mayo, chives, yuzu powder

Tuna Wasabi Matcha – 20€

Μαριναρισμένος τόνος σε wafu wasabi matcha, ραπανάκι, αγγούρι

Topping: φέτες αβοκάντο, wasabi μαγιονέζα, πιπέρι sichuan

Tuna Wasabi Matcha – 20€

A roll with marinated tuna in wafu wasabi matcha, radish, cucumber

Topping: slices of avocado, wasabi mayo, sichuan pepper

California – 14€

Καβούρι, takuan, αβοκάντο, μαγιονέζα calamansi, φρέσκο κρεμμυδάκι, σουσάμι kimchi

California – 14€

A roll with crab meat, takuan, avocado, calamansi mayo, scallions, kimchi sesame

Tempura Ebi – 16€

Γαρίδα ατλαντικού με ιαπωνικό αλεύρι tempura, φρέσκο κρεμμυδάκι & τσίλι

Topping: σως μάνγκο, τουρσί αγγούρι, yuzu & νιφάδες tempura

Tempura Ebi – 16€

A roll with hand stretched ebi and coated with special japanese tempura flour, fresh onion & chili

Topping: mango sauce, pickled cucumber, complemented with yuzu & tempura flakes

Creamy Tempura – 17€

Τηγανιτό ρολό με σολομό, φρέσκο κρεμμυδάκι, σπαράγγια, τυρί κρέμα και ιαπωνική κρούστα

Topping: καυτερή μαγιονέζα, teriyaki και σχοινόπρασο

Creamy Tempura – 17€

A deep fried sushi roll with salmon, scallion, asparagus, cream cheese and coated with japanese batter

Topping: spicy mayo, teriyaki and chives

Vegan Teriyaki – 15€

Hosomaki με φύλλο σόγιας, φρέσκο αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, ρόκα, mizuna, μάνγκο και σως teriyaki

Topping: φρέσκο κρεμμυδάκι, μαγιονέζα μάνγκο-τσίλι & καβουρδισμένο σουσάμι με ume

Vegan Teriyaki – 15€

A hosomaki rolled with soy paper fresh cucumber, scallion, rocket, mizuna, mango & teriyaki sauce wrapped in soya paper

Topping: spring onion, chili mango mayo & roasted sesame with ume

NIGIRI/SASHIMI(1pcs)

Salmon – 3,5€

Tuna – 4€

DESSERTS

Τηγανιτό παγωτό βανίλια με αλμυρή καραμέλα miso και ανάμεικτους ξηρούς καρπούς – 12€

Fried Vanilla ice cream with salted caramel miso and mix nuts – 12€

PLATTER COMBO (52pcs) - 125€

40pcs sushi, 6pcs sashimi, 6pcs nigiri

SUSHI ROLLS

- California (8pcs)
- Salmon teriyaki (8pcs)
- Tuna wasabi matcha(8pcs)
- Creamy tempura (8pcs)
- Vegan teriyaki (8pcs)

NIGIRI-SASHIMI

- Salmon nigiri (3pcs)
- Tuna nigiri (3pcs)
- Salmon sashimi (3pcs)
- Tuna sashimi (3pcs)

DEŦS

ATHENIAN SKYLINE