

JAPANESE MENU

Roll Style Sushi (Rice inside out)

CALIFORNIA ROLL - 8 pcs

- *Crabmeat, Avocado, Cucumber, Philadelphia Cheese, Tobiko*
- *Crab, Avocat, Concombre, Fromage Philadelphia, Tobiko*
- *Krabbenfleisch, Avocado, Gurke, Philadelphia-Käse, Tobiko*
- *Καβούρι, Αβοκάντο, Αγγούρι, Τυρί Φιλαδέλφια, Tobiko* € 16,50

SALMON ROLL - 8 pcs

- *Salmon, Avocado, Salmon Roe*
- *Saumon, Avocat, Caviar de Saumon*
- *Lachs, Avocado, Lachs Kaviar*
- *Σολωμός, Αβοκάντο, Αυγά Σολωμού* € 18,50

SMOKED SALMON ROLL - 8 pcs

- *Smoked Salmon, Avocado, Salmon Roe*
- *Saumon Fume, Avocat, Caviar de Saumon*
- *Geräuchertes Lachs, Avocado, Lachs Kaviar*
- *Σολωμός Καπνιστός, Αβοκάντο, Αυγά Σολωμού* € 18,50

TEMPURA PRAWN ROLL – 5 pcs

- *Tempura Prawn, Cucumber, Avocado, Lettuce, Tobiko*
- *Crevette Tempura, Concombre, Avocat, Laitue, Tobiko*
- *Krevetten Tempura, Gurken, Avocado, Kopfsalat, Tobiko*
- *Γαρίδα Τεμπούρα, Αγγούρι, Αβοκάντο, Μαρούλι, Tobiko* € 19,00

Maki Style Sushi

AVOCADO MAKI ROLL - 6 pcs € 12,00

CUCUMBER MAKI ROLL - 6 pcs € 12,00

SALMON MAKI ROLL - 6 pcs € 12,00

Sashimi (Day Catch) € 13,00

SALMON SASHIMI - 6 pcs
Saumon, Lachs, Σολωμός Sashimi € 13,00

SEABASS SASHIMI - 6 pcs
Bar, Seebarsch, Λαυράκι Sashimi € 13,00

COMBO NIGIRI & ROLL STYLE SUSHI

- *Salmon Nigiri, Seabass Nigiri, Shrimp Nigiri 3 pcs, Shripms Maki 2pcs Avocado & Cucumber Maki 4pcs, Smoked Salmon Tomaki 1pc.*
- *Saumon Nigiri, Bar Nigiri, Crevette Nigiri, 3 pcs., Crevette Maki 2 pcs. Avocat & Concombre Maki 4 pcs, Saumon Fume Tomaki 1pc*
- *Lachs Nigiri, Seebarsch Nigiri, Krevetten Nigiri, 3 pcs, Krevetten Maki 2pcs Avocado & Gurken Maki 4 pcs, Geräuchertes Lachs Tomaki 1 pc,*
- *Σολωμός, Λαυράκι, Γαρίδα, Nigiri 3 τμχ, Γαρίδα Maki 2τμχ Maki Αβοκάντο και Αγγούρι 4 τμχ, Τομακι Σολωμός Καπνιστός 1 τμχ,* € 26,00

COMBO SASHIMI & ROLL STYLE SUSHI

- *Salmon, Seabass Sashimi, California Rolls 4 pcs, Salmon & Avocado Roll 4 pcs*
- *Saumon, Bar Sashimi, California Rolls 4 pcs, Saumon & Avocat Roll 4 pcs*
- *Lachs, Seebarsch Sashimi, California Rolls 4 pcs, Saumon & Avocat 4 pcs*
- *Σολωμός & Λαυράκι Σασίμι, Καλιφόρνια Rolls 4τμχ, Σολωμός & Αβοκάντο Roll 4τμχ* € 28,00

To guarantee the quality and the unique freshness of Sushi, all orders are prepared "on the minute". Kindly allow a minimum of 10 minutes preparation time.

COLD & HOT STARTERS

GASPACHO ANDALOU

- *Chilled Soup with Tomatini & Basil*
- *Potage Froid aux Tomatini et Basilique*
- *Kalte Suppe mit Tomatini und Basilikum*
- *Κρύα Σούπα με Τοματίνι και Βασιλικό* € 10,00

GREEN SUMMER SALAD & AVOCADO PEAR

- *Mixed Green Salad, Spinach, Rocket, Avocado or Mango, Mustard Vinaigrette*
- *Salade Verte Mélangée, Epinards, Roquette, Avocat ou Mango, Vinaigrette Moutarde*
- *Gemischter Grünesalat, Spinat, Rauken, Avokado oder Mango, Senf Vinaigrette*
- *Πράσινη Σαλάτα με Σπανάκι, Ρόκα, Αβοκάντο ή Μάνγκο και Βινεγκρέτ Μουστάρδα* € 13,00

SUMMER CRETAN SALAD

- *Cretan Tomatini, Rocket, Basil Pesto & Balsamico Dressing*
- *Tomatini Crétois, Roquette, Basilique Pesto & Balsamico*
- *Kretische Tomatini, Rauken, Basil Pesto & Balsamico*
- *Τοματίνια, Ρόκα, Πέστο Βασιλικού και Βαϊσάμικο* € 13,00

ROYAL SMOKED SALMON

- *Smoked Prime Salmon with Green Salad Bouquet, Asparagus, Virgin Olive Oil & Lemon Dressing*
- *Saumon Fume avec Bouquet de Salade Verte, Asperges, Huile d'Olives et Citron*
- *Geräuchertes Lachsfilet mit Grünesalat bouquet, Spargeln, Olivenöl und Zitrone*
- *Μπαλοτίν Καπνιστού Σολωμού με Πράσινη Σαλάτα, Φρέσκα Σπαράγγια και Sauce Ελαιόλαδο με Λεμόνι* € 18,00

SPRING ROLLS

- *Rice Paper Spring Rolls with Vegetables and Chicken with Asian Dip*
- *Feuilles de Riz Spring Rolls farcies aux Légumes et Poulet, Sauce Asian Dip*
- *Reisblätter Spring Rolls gefüllt mit Hünchen und Gemüse, Asiatische Dip*
- *Σπρινγκ Ρολς με Κοτόπουλο, Φρέσκα Λαχανικά και Ασιατικό Ντιπ* € 12,50

STEAMED KOREAN DUMPLINGS MISORI*

- *Filled with Green Onions, Tofu, Vermicelli, Soya, Ginger, Garlic & Spices*
- *Farcies Oignons Verts, Tofu, Vermicelli, Soya, Ginger, Ail et Aromates*
- *Gefüllt mit Zwiebeln, Tofu, Vermicelli, Soya, Ingwer, Knoblauch und Gewürtze*
- *Κορεάτικα Ντάμπλινγκς Ατμού MISORI με Πράσινο Κρεμμύδι και Τοφού* € 14,50

GOLDEN SHRIMPS WON TON*

- *Filled with Shrimps & Aromatic Herbs*
- *Farcies avec Crevettes et Herbes Aromatiques*
- *Gefüllt mit Krevetten und Gewürtzen*
- *Γουόν Τον με Γαρίδες και Αρωματικά Χόρτα* € 14,50

DUCK FOIE GRAS & APPLES*

- *Grilled Duck Liver, Caramelized Apples flamed with Samos Wine and Red Grapes Sauce wrapped with Black Chocolate Crust*
- *Légèrement Grillé, Pommes Caramélises flambes au Vin de Samos, Sauce aux Raisins et Croute Chocolat Noir*
- *Gänseleber vom Rost, Apfel Flambiert mit Samoswein, Rot Trauben Soße und Schokoladen Kruste*
- *Φουάγκρα Σχάρας με Καραμελωμένα Μήλα, Σταφίδες και Sauce από Κρασί Σάμου* € 24,00

PASTA & RISOTTO

LOBSTER RISOTTO*

- *Arborio Risotto with Cuttle Fish Ink, Lobster tail and Porcini Mushrooms, with a touch of Sambuca & Champagne*
- *Risotto Arborio a l'encre de Sèche, Langouste et Champignons Porcini parfumes au Sambuca et Champagne*
- *Risotto mit Tintenfische Tinte, Languste und Porcini Champignons aromatisiert mit Sambuca und Champagne*
- *Ριζότο σε Μελάι Σουπιάς, με Αστακό και Μανιτάρια Πορτοίι* € 29,00

SPAGHETTI WITH SHRIMPS & ASIAN PESTO*

- *Spaghetti, Shrimps and Ginger - Pesto*
- *Spaghetti aux Crevettes et Ginger - Pesto*
- *Spaghetti mit Krevetten und Ginger - Pesto*
- *Σπαγγέτι, με Γαρίδες και Πέστο Τζίντζερ* € 23,00

LINGUINI WITH ASPARAGUS

- *Linguini Pasta with Asparagus, Virgin Olive Oil & Herbs*
- *Pates Linguini aux Asperges, Huile d'Olive Vierge, Aromates*
- *Linguini Pasta mit Spargeln, natives Olivenöl & Gewürtze*
- *Λιγκουίι με σπαράγγια, Παρθένο Ελαιόλαδο και Αρωματικά Χόρτα* € 20,00

RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS

- *Arborio Risotto with Porcini Mushrooms*
- *Risotto Arborio aux Champignons Porcini*
- *Risotto Arborio mit Champignons Porcini*
- *Ριζότο με Μανιτάρια Πορτοίι* € 20,00

THE MAIN EVENTS FROM THE SEA

SEABASS ON THE GRILL

- *Grilled Seabass Filet with Steamed Vegetables, Virgin Olive Oil & Lemon Dressing*
- *Filet de Bar Grille, Légumes de Saison a la Vapeur, Huile d'Olives et Citron Dressing*
- *Seabarschfilet vom Rost, Dampf Saison-Gemüse, Olivenöl und Zitrone Dressing*
- Φιλέτο Λαυράκι Σχάρας με Λάδολεμονο και Λαχανικά Ατμού € 29,00

SEA BREAM AEGEAN SEA*

- *Grilled Filet with Mashed Potatoes, Tomatoes Concasse, Cretan Herbs*
- *Filet de Mérrou Grille, servis avec Pure de Pommes de Terre, Tomates Concasses, et Herbes Crète*
- *Zahnbrassefilet vom Rost, Kartoffelpuree, Tomaten Concasse, und Kretische Kräutern*
- Σφυρίδα Σχάρας με Πουρέ Πατάτας και Χόρτα Κρήτης € 29,00

LOBSTER FLAMBE & OYSTER SAUCE (+400gr) *

- *Flamed with Brandy & Champagne, Potatoes Cream Oyster Sauce.*
- *Langouste Flambe au Cognac et Champagne, Crème de Pommes et Sauce Oyster.*
- *Flambierte Hummer mit Cognac und Champagne, Kartoffeln Creme und Oystersoße.*
- Αστακός Φλαμπέ με Κονιάκ & Σαμπάνια και Sauce Στρειδιών. € 42,00

SALMON TERIYAKI*

- *Salmon Teriyaki With Asparagus*
- *Saumon Teriyaki avec Asperges*
- *Lachs Teriyaki mit Spargeln*
- Σολωμός Τεργιάκι με Σπαράγγια € 24,00

THE MAIN EVENTS FROM THE LAND

BEEF FILET ON THE GRILL*

- *Grilled as you wish with Grilled Garden Vegetables, Light Red Wine Sauce*
- *Filet de Boeuf Grillé avec Légumes Grillés, et Sauce au Vin Rouge*
- *Rinderfilet vom Rost, Gemüse vom Rost, und Rotweinsauce*
- *Φιλέτο Σχάρας, Sauce Κόκκινου Κρασιού και Λαχανικά Σχάρας* € 28,00

PEKING DUCK*

- *Crispy Ovenbaked Duck Breast coated with Honey, Pancakes, String Fresh Vegetables & Honey Sauce*
- *Poitrine de Canard Roti batisone au Miel, Crêpes, Légumes Frais en Alouette, Sauce Miel*
- *Gebatene Ente mit Honig, Pfannkuchen und Frische Gemüse, Honigsauce*
- *Τραγανό Στήθος Πάπιας Πεκίνου Ψημένη με Μέλι, Φρέσκα Λαχανικά, Κρέπες, Sauce Μέλι* € 26,00

TANDOORI CHICKEN*

- *Chicken Breast ovenbaked with Mixed Spices, served with Pita, Shredded Vegetables and Yoghurt with Dill & Mint*
- *Blanc du Poulet rôti aux Épices, servis Julienne de Légumes, Pita et Yaourt avec Aneth*
- *Hühnerbrüstchen mit Gewürtze, serviert mit Julienne Gemüse, Pita Brot und Yogurt mit Dill und Mint*
- *Κοτόπουλο Φιλέτο με ποικιλία μπαχαρικών, Λαχανικά Ζουλιέν και Γιαούρτι με Άνιθο & Μέντα* € 24,00

ROAST RACK OF LAMB*

- *Flamed with Martini, Couscous with Herbs and Season Vegetables*
- *Carre d'Agneau Roti au Four, Flambe Martini, Couscous aux Herbes et Légumes de Saison*
- *Lammrippenstückbraten, Martini Flambiert, Couscous mit Gewürtze und Gemüse*
- *Καρρέ Αρνάκι Φούρνου, Φλαμπέ Μαρτίνι με Κουσκούς και Λαχανικά Εποχής* € 26,00

DE LUXE CATEGORY

All Dishes are prepared with Virgin Olive Oil

**Frozen ingredients may be used in the preparation of the dish*

Prices include VAT and Taxes.

VAT et Taxe sont inclus dans les prix.

Mehrwertsteuer und Steuern im Preis enthalten

Τιμές συμπεριλαμβάνουν Φόρους και ΦΠΑ

THE DESSERTS

PROFITEROLES

- *Profiteroles filled with Diamond Lemon Cream & Belgian Chocolate Sauce*
 - *Profiterole farcies Crème de Citron et Sauce Chocolat Belge*
 - *Profiterole gefüllt mit Zitronencreme und Belgische Schokoladesoße*
 - *Προφιτερόλ και Σως Σοκολάτα Βελγίου*
- € 9,50

STRAWBERRIES ROMANOFF

- *Marinated Strawberries and Kaimaki Ice Cream*
 - *Fraises Marines et Glace Kaimaki*
 - *Marinierte Erdbeeren mit Kaimaki Eis*
 - *Φράουλες Μαριναρισμένες και Παγωτό Καϊμάκι*
- € 9,50

CREME BRULEE

- *With Mangos & Caramel*
 - *Crème Brulée aux Mangos et Caramel*
 - *Crème Brulée mit Mango und Karamell*
 - *Κρεμ Μπρουλέ με Μάγκο και Καραμέλα*
- € 9,50

CHOCOLATE MOUSSE

- *With Fresh Cream and Mint Flavoured*
 - *Mousse au Chocolat avec Crème Fraiche et Menthe*
 - *Schokoladen Mousse mit Sahne und aromatisiert mit Minze*
 - *Μους Σοκολάτα με Κρέμα και Άρωμα Μέντας*
- € 9,50

ASSORTED SEASON FRUITS

- *Choice of Seasonal Fruits*
 - *Choix de Fruits de Saison*
 - *Obst der Saison*
 - *Φρούτα Εποχής*
- € 9,00

ICE CREAMS & SORBETS

- *Your choice of Ice Creams & Sorbets*
 - *Les Glaces et Sorbets Maison*
 - *Hausgemachte Eis & Sorbets*
 - *Διάφορα Παγωτά και Σορμπέ*
- € 7,50

ASSORTED CHEESE

- *Choice of Cheese*
 - *Choix de Fromages*
 - *Verschiedene Käse*
 - *Διάφορα Τυριά*
- € 10,00

*Consumer is not obliged to pay,
if the notice of payment has not been received (Receipt-invoice).
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει
εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη, Τιμολόγιο).*