







## Starters

### HANDMADE FOCACCIA (48h)

sun-dried tomato butter /  
sea salt blossom

Σπιτική focaccia 48ωρών /  
βούτυρο λιαστής ντομάτας /  
ανθός αλατιού

### VARIETY OF SELECTED COLD CUTS & CHEESE

salami piccante / prosciutto cotto /  
Italian mortadella Negroni / prosciutto crudo /  
parmesan / graviera cheese from Naxos /  
graviera cheese with bucovo / blue cheese  
σαλάμι piccante / προσούτο cotto /  
μορταδέλλα Ιταλίας Negroni / προσούτο crudo /  
παρμεζάνα / γραβιέρα Νάξου / γραβιέρα με μπούκοβο /  
blue cheese



# Appetizers

## BEEF TATAKI

beef tenderloin / eggplant cream with truffle gruyere / aged ponzu with tahini / quail egg / tamarisks

κόντρα μοσχαριού / κρέμα μελιτζάνας με γραβιέρα τρούφας / aged ponzu με ταχίνι / αυγό ορτυκιού / αλμυρίκια

## CRAYFISH TARTARE

XO / yuzu kosho / dill / soy veil /

samphire / pork fat

καραβίδα / XO / γιούζου kosho / άνηθος / πέπλο σόγιας / κρίταμος / λίπος χοιρινού

## CEVICHE // CATCH OF THE DAY

fish / tiger milk / greek salad water / burnt feta cheese / tomato vinegar / chili oil

ψάρι / γάλα τίγρης / νερό χωριάτικης σαλάτας / καμένη φέτα / ξίδι ντομάτας / λάδι τσίλι

## PICKLED OCTOPUS

octopus / pickled cucumber / pickled mustard seed / jalapeno / hazelnut / Peruvian potatoes

χταπόδι / αγγούρι πίκλα / πίκλα σινάπι / χαλαπένιος / φουντούκι / πατάτες Περού

## LOUKOUMADES

sour cream mousse / truffle / honey with truffle

λουκουμάδες / μους ξινομυζήθρας / τρούφα / μέλι με τρούφα

## PITAROUDIA

Rhodian zucchini balls / smoked eel /

Rhodian sivrasi (onion sauté) / black garlic mayonnaise

ροδίτικος κολοκυθοκεφτές / καπνιστό χέλι / σάλτσα σύβραση / μαγιονέζα μαύρου σκόρδου

## ATHENIAN IN RHODES

mashed potatoes with aji amarijo / sea bass tartare /

carrot / peas / bell pepper / Japanese mayonnaise /

citrus miso dressing

πουρές πατάτας με aji amarijo / ταρτάρ από λαβράκι / καρότο/ αρακάς / πιπεριά / ιαπωνική μαγιονέζα / ντρέσινγκ miso με εσπεριδοειδή

## DUMPLING DOLMAS

filling of dolmas / egg-lemon espuma /

caper / crispy grape leaves

γέμιση από χωριάτικα ντολμαδάκια / αφρός αυγολέμονου / κάππαρη / τραγανό αμπελόφυλλο

## CALAMARI

fresh squid / black taramas / coriander / chilli

φρέσκο καλαμάρι / μαύρο ταραμάς / κόλιανδρος / τσίλι



## Salads

### WATERMELON

feta cheese / avocado / watermelon / coriander /  
jalapeno / lime foam  
φέτα / αβοκάντο / καρπούζι / κόλιανδρος /  
χαλαπένιος / αφρός λάιμ

### GREEK

tomato / cucumber / feta cheese / peppers / onion /  
oregano oil / eggplant salad / carob rusk  
ντομάτα / αγγούρι / φέτα / πιπεριές / κρεμμύδι /  
λάδι ρίγανης / μελιτζανοσαλάτα / χαρουποπαξιμάδο

### BEETROOT

roasted colorful beetroots / roasted lemon vinaigrette /  
tofu espuma / pickled fennel / almond  
ψητά πολύχρωμα παντζάρια / βινεγκρέτ από ψητά λεμόνια /  
αφρός τοφού / πίκλα φινόκιο / αμύγδαλο

### PLIGOURI GEMISTA

pligouri / herbs / yogurt espuma / pickled cherry tomatoes /  
pickled baby zucchini / pickled eggplant / pickled onion /  
boiled potato  
πλιγούρι / μυρωδικά / αφρός γιαουρτιού / τοματίνια πίκλα /  
κολοκυθάκι baby πίκλα / μελιτζάνα πίκλα / κρεμμύδι πίκλα /  
πατάτα βραστή

### GREEN

mesclan / roasted peaches / gorgonzola / black sesame /  
crispy oil pita bread / citrus vinaigrette  
μεσκλάν / ψητά ροδάκινα / γκορκοντζόλα / μαυροσούσαμο /  
τραγανή λαδόπιτα / βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

# Pasta

## PAPARDELLE / CHICKEN

variety of mushrooms / demi-glace chicken /  
mushroom truffle / dairy cream

παπαρδέλες / κοτόπουλο / ποικιλία μανιταριών /  
ντέμι γκλας κοτόπουλο / μανιτάρι τρούφα /  
κρέμα γάλακτος

## SKIOUFICHITA / BEEF STEW

skioufichta / onions shallot / béchamel cream / fresh truffle

σκιουφιχτά / μοσχάρι σιφάδο / κρέμα μπεσαμέλ /  
φρέσκια τρούφα

## SPAGHETTI / CRAYFISH

Sautéed crayfish / dill butter with chives

Σπαγγέτι / καραβίδα σωτέ / βούτυρο άνηθου με σχοινόπρασο

## PANZAROTTI / MUSHROOM

vegetables demi-glace / wild mushrooms / fresh truffle

Πανζαρότι / ντεμιγκλάς λαχανικών / άγρια μανιτάρια /  
φρέσκια τρούφα

## LOBSTER (for two persons)

Linguine / Lobster at 54°C / tomato / bisque / lime zest

Λιγκουίνι / αστακός στους 54°C / ντομάτα / μπισκ / ξύσμα λάιμ

## KRITHAROTO / SHRIMP

Barley / shrimps / Evrytania prosciutto / lime

Κριθαρώτο / γαρίδες / προσούτο Ευρυτανίας / λάιμ



# Main Dishes

## SEA BREAM

rhodian sivrasi (onion sauté) / celeriac purée /

chorito sauce / fennel

Φιλέτο φαγκρί / χόρτα σύβραση / πουρές σελινόριζας /

σάλτσα τσορίθο / φινόκιο

## WEAKFISH

poached weakfish / parsnip purée / fricassée sauce /

roasted baby gem / crumble from country style flavored bread

Μυλοκόπι ποσέ / πουρές παστινάκι / σάλτσα φρικασέ /

ψητό μπέμπι τζεμ / κραμπλ από χωριάτικο αρωματισμένο ψωμί

## PASCHATIS

slow-cooked lamb / sweet trachanas with sour milk /

olive oil emulsion / carrot braised with cumin and honey

αργομαγειρεμένο αρνί / γλυκός τραχανάς με ξινόγαλο /

γαλάκτωμα από ελαιόλαδο / καρότο μπρεζέ με κύμινο και μέλι

## CHICKEN FREGOLA

sous vide chicken / fregola gorgonzola /

hazelnut / prosciutto

κοτόπουλο sous vide / φρέγκολα γκοργκοντζόλα /

φουντούκι / προσούτο

## PLUMA IBERICO PORK

Kiwi Marinated Pork / Romesco Purée / perikafti sauce /

herbed yogurt cream / lemon leaf powder / breeze leek

Χοιρινό μαριναρισμένο σε ακτινίδιο / πουρέ από ρομέσκο /

σάλτσα περικαυτής / κρέμα γιαουρτιού με μυρωδικά /

πούδρα από φύλλα λεμονιάς / πράσο μπρεζέ

## CHUCK EYE

stew sauce / pickled shallot / celery root in salt

σάλτσα σιφάδο / πίκλα κοκκάρια / σελινόριζα στο αλάτι

## CAULIFLOWER STEAK

Cauliflower roasted with Ras el hanout / mashed cauliflower /

burnt cauliflower flakes / demi glace of vegetables

κουνουπίδι ψητό με Ras el hanout / πουρές κουνουπίδι /

φλέικς καμμένο κουνουπίδι / demi glace λαχανικών

# Wagyu

We are happy to announce our exclusive collaboration with Amarantidis Farm from Drama, providing Wagyu Beef with Beef Marbling Score (BMS) +8-10 in a variety of selected plates. Experience the first Wagyu beef raised in Greek grounds.

Είμαστε στην ευχάριστη θέση να σας ανακοινώσουμε την αποκλειστική συνεργασία μας με την Φάρμα Αμαραντίδης από τη Δράμα, που μας παρέχει Μοσχάρι Wagyu με σκορ Marbling(BMS) +8-10.

Απολαύστε το πρώτο μοσχάρι Wagyu που εκτρέφεται στην Ελλάδα

## Wagyu Burger

2 smushed beef burgers / cheddar / onion / mushrooms / BBQ mustard

2 smushed beef burgers / cheddar / κρεμμύδι / μανιτάρια / BBQ μουστάρδας

## Wagyu Souvlaki 1 piece

## Wagyu Pagiar 50gr.

## Wagyu Steak 250gr.

## Side Options

cauliflower purée / potatoes confit / green salad

πουρές κουνουπίδι / πατάτες κόνφιτ / πράσινη σαλάτα





# Sushi Menu



## Nigiri 2pcs

Sake nigiri  
Salmon nigiri

Maguro nigiri  
Tuna nigiri

Suzuki nigiri  
Seabass nigiri

Unagi nigiri  
Smoked eel nigiri

## Sashimi 4pcs

Sake sashimi  
Salmon sashimi

Unagi sashimi  
Smoked eel sashimi

Maguro sashimi  
Tuna sashimi

Suzuki sashimi  
Seabass sashimi

## Maki 6pcs

Sake maki  
Salmon maki

Ebi maki  
Shrimp maki

Tekka maki  
Tuna maki

Kappa maki  
Cucumber

Avocado maki  
Avocado

## Inside out rolls 4pcs

### Ebi tempura roll

prawn tempura, avocado, cream cheese, mayo teriyaki sauce

### California roll

crab & mayonnaise filling, cucumber, avocado, cream cheese

### Sake avocado

Salmon and avocado

### Sake mango

Salmon and mango

### Maguro avocado

Tuna and avocado

### Spicy sake

Spicy salmon

### Spicy maguro

Spicy tuna

## Special rolls 4pcs

### Yuki roll

Avocado, cucumber, shiitake mushroom, fried sweet potato, pickled cabbage, teriyaki

### Unagi roll

Smoked eel, fried shrimp, avocado, cucumber, cream cheese, mayonnaise, fried onion, teriyaki, tobiko

### Sake yume

Fried salmon, cream cheese, avocado, cucumber, mayonnaise, teriyaki, tobiko

### Suzuki tempura

seabass tempura, cream cheese, avocado, mango, mayonnaise, teriyaki, tobiko

### Volcano

spicy salmon, cucumber, avocado, crab, cream cheese, shrimp, mayonnaise teriyaki, tobiko

### Sissitio roll

deep fried shrimp, mango, cream cheese, salmon, spicy mayonnaise teriyaki, tobiko

### Denji

tuna, fried mushroom, cucumber, pickled onion, truffle mayo, teriyaki

# Tempura Rolls 5pcs

## Nezaku

spicy tuna, avocado, cucumber, teriyaki, tobiko

## Yuji

salmon, avocado, cucumber, mayonnaise, teriyaki

## Veggie

cucumber, avocado, mango, chives, teriyaki

# Sushi set

## Fuji

for 2 people: 25 pcs

## Krakatoa

for 4 people: 50 pcs

---

«Please inform the company's staff about any allergies or intolerances you may have. Our menu may contain allergenic substances or traces of these» EK 1169/2011

- The prices include all the legal charges
- The establishment is obliged to issue authorized receipts
- Market Inspection Manager: Pampris Konstantinos
- You will find a feedback form right by the restaurant exit
- Smoking inside the premises is prohibited. The consumption of alcohol by people under 18 is prohibited.

«Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που έχετε. Το μενού μας μπορεί να περιέχει αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών.» EK 1169/2011

- Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση θεωρημένων αποδείξεων
- Αγορανομικός υπεύθυνος: Παμπρής Κωνσταντίνος
- Στην έξοδο του καταστήματος μας υπάρχει κουτί παραπόνων
- Απαγορεύεται το κάπνισμα εντός του καταστήματος, καθώς και η κατανάλωση αλκοόλ σε άτομα κάτω των 18 ετών.

