

Menu



ceviche & salads

CEVICHE 22€

White fish, kumquat, aji Amarillo, sweet potato & crispy quinoa
Μυλοκόπι, κουμκουάτ, Amarillo πιπεριά, γλυκοπατάτα & τραγανή κινόα

NOODLES SALAD 16€

With tobiko yuzu, pickle cucumber, carrot & sesame oil
Βερμιτσέλι noodles σαλάτα, tobiko yuzu, πίκλα αγγουριού, καρότο & σησαμέλαιο

CAESAR SALAD 24€

Chicken salad with avocado, onions pickle, jalareno peppers
Σαλάτα πράσινη με φιλέτο κοτόπουλο, αβοκάντο, κρεμμύδι πίκλα & πιπεριά jalareno

rolls & raw

TUNA ROLL 28€

Chili bean sauce, shiso leaves, pickled cucumber
Ρολάκι τόνου με σάλτσα chili bean, φύλλα shiso και πίκλα αγγουριού

HAMACHI ROLL 26€

Kizami wasabi, shoyu dashi, green shiso leaves
Ρολάκι hamachi με kizami wasabi, σάλτσα shoyu dashi και πράσινα φύλλα shiso

NIGIRI HAMACHI 21€

Aji amarillo cream, wasabi, crispy quinoa
Κρέμα aji amarillo, wasabi και τραγανή κινόα

TUNA TIRADITO 21€

Lime, soy sauce, sesame oil, yuzu kosho, coriander, yuzu tobiko
Tiradito τόνου με λάιμ, σόγια, σησαμέλαιο, yuzu kosho, κόλιανδρο και yuzu tobiko

BEEF TARTARE 24€

Black Angus beef fillet, crispy yuca, Camembert cream, fresh truffle
Φιλέτο Black Angus με τραγανή γιούκα, κρέμα Camembert και φρέσκια τρούφα



appetizers

CHICKEN ANTICUCHO 18€

Kimchi butter, lemongrass, soy sauce, sesame oil
Κοτόπουλο anticucho με βούτυρο kimchi,
λεμονόχορτο, σόγια και σησαμέλαιο

ROCK SHRIMP 17€

Tempura shrimp, khao soi mayonnaise,
pickled mustard greens
Γαρίδες tempura με μαγιονέζα khao soi
και πίκλα από φύλλα μουστάρδας

HOT THAI FRIED CHICKEN 15€

Crispy fried chicken, kaffir lime, oyster sauce,
fish sauce, chili pepper, lime juice
Τραγανό τηγανητό κοτόπουλο με kaffir lime, σάλτσα στρειδιών,
σάλτσα ψαριού, πιπεριά τσίλι και χυμό λάιμ

MINI BEEF BURGER 21€

Ground beef, ginger, sesame oil,
caramelized onions, truffle cream
Μίνι burger με μοσχαρίσιο κιμά, τζίντζερ, σησαμέλαιο,
καραμελωμένα κρεμμύδια και κρέμα τρούφας

main

UDON NOODLES 20€

Shiitake mushrooms, ponzu sauce, chili mix
Noodles udon μεμανιτάρια shiitake, σάλτσα ponzu και μείγμα τσίλι

THAI GREEN CURRY 22€

Beef steak, eggplant, basil leaves, coconut milk, steamed jasmine rice
Μοσχάρι με μελιτζάνα, φύλλα βασιλικού, γάλα καρύδας και ρύζι jasmine στον ατμό

STRIPLOIN STEAK 39€

Aji rocoto, chili mix, yuzu kosho
Μοσχαρίσια μπριζόλα striploin με aji rocoto, μείγμα τσίλι και yuzu kosho

CHILEAN SEA BASS WITH KIMCHI 46€

Caramelized Chilean sea bass with kimchi
Καραμελωμένο λαβράκι Χιλής με kimchi

sides

JASMINE RICE 5€

Steamed jasmine rice
Ρύζι jasmine στον ατμό

THAI GREEN BEAN SALAD 7€

Thai-style green bean salad
Ταϊλανδέζικη σαλάτα με πράσινα φασολάκια

desserts

TRES LECHES PANNA COTTA 12€

Passion fruit, blackberries, white chocolate feuilletine
Πανακότα tres leches με φρούτο του πάθους, βατόμουρα και τραγανή φεγιετίν λευκής σοκολάτας

CHOCOLATE NAMELAKA 12€

Chocolate cream, yuzu-lime gel, crumble, caramelized hazelnuts
Κρέμα σοκολάτας namelaka με ζελέ yuzu και λάιμ, crumble και καραμελωμένα φουντούκια