

small dishes

beef tartare	ροτζυ, τρούφα, μανιτάρι shiitake, πίκλα shimeji, κράκερ tarjoca 14
crudo hamachi	μαγιάπικο, χαλαπένιο dressing 15
ceviche - sea bream	τσίλι, τζίντζερ, καλαμπόκι, ανανάς, μάνγκο dressing 15
scallop	γάλα καρύδας, τζίντζερ, kaffir lime, ραπανάκι, πράσινο μήλο 16
nigiri hamachi	φρυγανισμένο μαγιάπικο, πικάντικη μαγιονέζα, σχοινόπρασο – 4 τμχ. 19
tuna tataki	τόνος, spicy chilli jam, πίκλα αγγούρι, kaffir lime, σησαμέλαιο 18
seabass new style sashimi	yuzu dressing, τρούφα, σαλατάκι από φυτρες 16
spicy tuna roll	φρέσκο κρεμμύδι, yuzu kosho, μαγιονέζα shichimi 18
hamachi roll	πιπεριά χαλαπένιο, πράσινο shiso, αβοκάντο, αγγούρι 17

hot plates

gyoza ossobuco	μοσχάριστο κότσι, πουρές καρότο-σαφράν, kosho ranko – 3 τμχ. 10
artichokes	αγκινάρες, yuzu hollandaise, γκρέιπφρουτ, τρούφα, τυρί pecorino 9
eggplant	μελιτζάνα, γλάσο miso, dressing σουσάμι, κάσιους, παλαμίδα 8
chicken yakitori	φρέσκο κρεμμύδι, σόγια, σάκε 12

salads

warm mushroom salad	ποικιλία μανιταριών, mizuna, σουσάμι 14
glass noodles	διάφανα noodles, yuzu, σουσάμι, μαγιάπικο 16

tempura

shrimps tempura	γαρίδες, πικάντικη μαγιονέζα, σάλτσα tsuyu 14
squid tempura	καλαμάρι, μαρμελάδα τσίλι, δυόσμος, τζίντζερ, lime 15
vegetables tempura	σπαράγγια, καλαμπόκι baby, πιπεριά shishito, βασιλομανίταρα, tsuyu sauce 11

robata

lamb chops	αρνίσια παιδάκια, τσίλι, σκόρδο, τζίντζερ, πίκλα αγγούρι 20
rib eye	μαριναρισμένο με κρασί Shaoxing & five spice 34
sirloin flap	μαριναρισμένο με σόγια & σησαμέλαιο 24
black cod	miso μελιού, πίκλα ρέβα 28
sea bream	πράσινο κάρυ, edamame, ρύζι jasmine 18

sides

broccolini	miso, mirin και σόγια dressing 6
asparagus	σάλτσα namayasai, καβουρδισμένο σουσάμι 6
roasted corn	βούτυρο yuzu, τρούφα 6
country potatoes	cacio e pepe, τρούφα 6

desserts

chocolate	σοκολάτα γάλακτος με τσικα, σοκολάτα bitter με τζίντζερ, τραγανό μπισκότο κακάο, παγωτό καραμέλα 9
matcha brulee	τσάι matcha, κέρασι, μαύρο σουσάμι 8
churros	σπιτική πραλίνα, παγωτό καρύδα, σάλτσα από φρούτα του πάθους 9



small dishes

beef tartare	ponzu, truffle, shiitake mushroom, shimeji pickle, tapioca cracker 14
crudo hamachi	amberjack, dressing jalapeno 15
ceviche - sea bream	chili, ginger, corn, pineapple, mango dressing 15
scallop	coconut milk, ginger, kaffir lime, daikon, green apple 16
nigiri hamachi	toasted amberjack, spicy mayonnaise, chives – 4 pcs 19
tuna tataki	tuna, spicy chilli jam, cucumber pickle, kaffir lime, sesame oil 18
seabass new style sashimi	yuzu dressing, truffle, microgreens salad 16
spicy tuna roll	spring onion, yuzu kosho, shichimi mayo 18
hamachi roll	jalapeno pepper, green shiso, avocado, cucumber 17

hot plates

gyoza ossobuco	beef shank, carrot & saffron pure, kosho panko – 3 pcs 10
artichokes	artichokes, yuzu hollandaise, grapefruit, summer truffle, pecorino cheese 9
eggplant	eggplant, miso glaze, sesame dressing, cashews, bonito flakes 8
chicken yakitori	spring onion, soya, sake 12

salads

warm mushroom salad	variety of mushrooms, mizuna, sesame 14
glass noodles	glass noodles, yuzu, sesame seeds, amberjack 16

tempura

shrimps tempura	shrimps, spicy mayonnaise, tsuyu sauce 14
squid tempura	squid, chili jam, spearmint, ginger, lime 15
vegetables tempura	asparagus, baby corn, shishito pepper, king oyster mushroom, tsuyu sauce 11

robata

lamb chops	lamb chops, chili, garlic, ginger, pickled cucumber 20
rib eye	marinated with Shaoxing wine & five spice 34
sirloin flap	marinated with soy & sesame oil 24
black cod	honey miso, pickled daikon 28
sea bream	green curry, edamame, jasmine rice 18

sides

broccolini	miso, mirin and soya dressing 6
asparagus	namayasai sauce, roasted sesame 6
roasted corn	yuzu butter, truffle 6
country potatoes	cacio e pepe, truffle 6

desserts

chocolate	milk chocolate with tonka, bitter chocolate with ginger, crispy cacao biscuit, caramel ice cream 9
matcha brulee	matcha maiden tea, cherries, black sesame 8
churros	homemade praline, coconut ice cream, passion fruit sauce 9

