





## APPETIZERS

	€
<b>DRUMS OF HEAVEN</b> <i>Deep fried Chicken Wings served with hot spicy Teriyaki Sauce*</i> Φτερούγες Κοτόπουλου σερβιρισμένες με πικάντικη σάλτσα Teriyaki	20,00
<b>SEAFOOD RANGOON</b> <i>Cream Cheese with Crab and Shrimps in Crispy Wrapper*</i> Κρέμα Τυριού με Καβούρι και Γαρίδες σε τραγανό φύλλο	18,00
<b>YASAIMAKI VEGETABLE ROLLS</b> <i>Fresh Vegetables in season rolled and wrapped in crispy Skin</i> Φρέσκα Λαχανικά εποχής τυλιγμένα σε τραγανό φύλλο	22,00
<b>SHRIMP DEEP- FRIED TEMPURA</b> <i>Lightly deep-fried Shrimp*</i> Τραγανές τηγανητές Γαρίδες	26,00
<b>GYOZA FRIED DUMPLINGS</b> <i>Pan fried minced meat and Vegetable Dumpling*</i> Τηγανητά Dumplings με Χοιρινό και Λαχανικά	24,00
<b>BAMBOO SKEWER CHICKEN</b> <i>Skewered Chicken on Terranyaki with Almond sauce</i> Κοτόπουλο σουβλάκι στο Terranyaki με σάλτσα αμυγδάλου	20,00
<b>B.B.Q. SKEWER DUCK</b> <i>Marinated B.B.Q. Skewer Duck*</i> Μαριναρισμένο φιλέτο πάπιας με μπάριμπεκιου σως	22,00

## APPETIZERS & SALADS

<b>MARINATED FRESH SCALLOPS</b> <i>Citrus marinated fresh Scallops, Seewed, Soy and Pink Pepper</i> Μαριναρισμένα χτένια με εσπεριδοειδή, σόγια και ρόζ πιπέρι με φύκια	24,00
<b>CRISPY GREEN SALAD</b> <i>Selection of fresh garden greens with Honey and Mustard dressing</i> Ανάμεικτη Πράσινη σαλάτα με ντρέσινγκ Μέλι & Μουστάρδα	14,00
<b>USUKURI SASHIMI</b> <i>Thin sliced Red snapper with fresh season vegetables and Chefs special dressing</i> Λεπτοκομμένο φιλέτο Φαγκρί με Λαχανικά εποχής και ντρέσινγκ του Σεφ	23,00
<b>WAKAME SEAWEEED</b> <i>Sea weed, cucumber with olive oil, vinegar and ginger dressing</i> Φύκια, αγγούρι με λάδι ελιάς, σάλτσα απο ξύδι και τζίντζερ	16,00
<b>EBI SAKE</b> <i>Steamed Shrimps in Sake with Kimizu sauce and vegetables*</i> Γαρίδες στον ατμό με Sake και Kimizu σως και λαχανικά	26,00
<b>BLUE LAGOON DAILY COMBINATION FOR TWO</b> <i>Blue Lagoon Ποικιλία ημέρας για δύο</i>	50,00

## SOUPS

	€
<b>BALL OF THE SEA</b> <i>Mixed seafood and lemon juice</i> Ανάμεικτα Θαλασσινά με φρέσκο χυμό Λεμονιού	24,00
<b>TAHUATA VEGETABLE SOUP</b> <i>Fresh sliced Vegetable soup</i> Σούπα φρέσκων Λαχανικών	16,00
<b>MISO SOUP</b> <i>Soya bean soup with wakame seaweed, tofu and fresh spring onions</i> Σούπα με Φασόλια Σόγιας, Θαλασσινό Φύκι, Τυρί Tofu και φρέσκα Κρεμμυδάκια	16,00

## SIDE DISHES

<b>TITI FRIED NOODLES</b> <i>Egg noodles sautéed with Mixed Vegetables*</i> Noodles Αυγού σωταρισμένα με ανάμεικτα Λαχανικά	15,00
<b>SHRIMPS NOODLES</b> <i>Egg noodles sautéed with Mixed Vegetables &amp; Shrimps *</i> Noodles Αυγού σωταρισμένα με ανάμεικτα Λαχανικά & Γαρίδες	22,00
<b>V.G.T.B. FRIED RICE</b> <i>Steamed Rice with fresh mixed Vegetables</i> Ρύζι ατμού και ανάμεικτα φρέσκα Λαχανικά	15,00
<b>STEAMED RICE</b> Ρύζι ατμού	7,00

## CHICKEN

<b>TERIYAKI CHICKEN</b> <i>Chicken bites with teriyaki sauce served on crispy rice noodles *</i> Μπουκίτσες Κοτόπουλου με σάλτσα teriyaki σερβιρισμένες πάνω σε τραγανά noodles ρυζιού	29,00
<b>HAWAI CURRY CHICKEN</b> <i>Chicken fillet in spicy Curry, Vegetables and Coconut cream *</i> Φιλέτο Κοτόπουλο με Κάρυ, λαχανικά και Γάλα Καρύδας	29,00
<b>AU AU LUCKY DAY</b> <i>Spicy Chicken fillet *</i> Πικάντικο Φιλέτο Κοτόπουλου	29,00

## PORK

<b>P</b> UA CHILLY PORK	€ 30,00
<i>Sautéed Pork loin, Fresh Red Pepper, Chilly and Oyster sauce*</i> Χοιρινό σωτέ με κόκκινη Πιπεριά, Τσίλι και σάλτσα Στρεϊδιού	
<b>H</b> A HA PORK	30,00
<i>Bite of Pork Loin and Exotic Fruit in Sweet and Sour sauce*</i> Χοιρινά φιλετάκια με ανάμεικτα Λαχανικά σε γλυκόξινη σάλτσα	
<b>M</b> USI PORK	30,00
<i>Sliced Pork loin with light Tomatoe sauce ,Spinach and Pineapple*</i> Χοιρινό φιλέτο ψιλοκομμένο με σως Ντομάτας Σπανάκι και Ανανά	

## DUCK

<b>A</b> ROMATIC CRISPY DUCK	45,00
<i>Oven roasted half Duck, bone naked, served on Chinese Bread*</i> Μισή Πάπια στο φούρνο, σερβιρισμένη με Κινέζικο Ψωμί	
<b>O</b> RANGE DUCK	40,00
<i>Duck, Breast and Orange and Ginger sauce*</i> Στήθος πάπιας με σως πορτοκάλι και Τζίντζερ	

## BEEF

<b>B</b> EEF BALI – BALI	39,00
<i>Sauteed Beef with Oyster sauce *</i> Σωταρισμένο Βοδινό κρέας με σάλτσα Oyster	
<b>T</b> AHITI STEAK	39,00
<i>Fillet steak with Rich Teriyaki Sauce &amp; Terpaniyaki Vegetables*</i> Φιλέτο Steak με Πλούσια Σάλτσα Teriyaki και λαχανικά στο Terpaniyaki	
<b>M</b> ANGO BEEF	39,00
<i>Stir Fried Beef With Mango *</i> Τηγανητό Βοδινό κρέας ανακατεμένο με Μάνγκο	

## LAMB

<b>M</b> OUNTAIN LAMB CHOP	35,00
<i>Lamb Chop with Caramelized Marinade and Vegetables*</i> Παϊδάκια καραμελωμένα και μαριναρισμένα με Λαχανικά	

## FISH

<b>HARMONY SEAFOOD</b>	€ 50,00
<i>Mix Seafood in the Wok with Young Ginger and Vegetables*</i> Ανάμεικτα Θαλασσινά στο Wok με τρυφερό Τζίντζερ και Λαχανικά	
<b>LO NA SHRIMPS</b>	46,00
<i>Shrimps sauteed with Light Spicy Sauce and Ginger Flavor*</i> Γαρίδες σωτέ με ελαφριά πικάντικη σάλτσα με γεύση Τζίντζερ	
<b>LEMON SALMON STEAK</b>	42,00
<i>Grilled Fresh Salmon with light Lemon Sauce &amp; Pak Choy</i> Φιλέτο Σολωμού στη Σχάρα με ελαφριά Σάλτσα Λεμονιού & Pak Choy	
<b>ISLAND RED SNAPPER STEAK</b>	46,00
<i>Fresh Red Snapper Fillet served with Teriyaki Sauce</i> Φαγκρί σερβιρισμένο με Σάλτσα Teriyaki	
<b>LEMON LOBSTER TAIL</b>	50,00
<i>Lobster tail sautéed with Lemon Grass and Artichokes*</i> Αστακοουρά σωταρισμένη με Λεμονόχορτο και Αγκινάρες	
<b>TEPPANYAKI TUNA</b>	44,00
<i> Teppaniyaki Fresh Tuna Fillet with Sesame &amp; Ponzu sauce *</i> Φρέσκο φιλέτο τόνου στο Teppaniyaki με σουσάμι & σως Ponzu	





## TOKUTEI MEISHOSHU

### Premium Chilled Sake Selection

	Bott.	Jar
<b>Masumi's Karakuchikiipon</b>	<b>108,00</b>	<b>18,00</b>
Junmai Ginjo – shu, Nagano Region		
<b>Tenju's Shiroiassa</b>	<b>140,00</b>	<b>35,00</b>
Junmai – shu, 500 ml Akita Region		
<b>Senchuhassaku's Tsukasabotan</b>	<b>150,00</b>	<b>25,00</b>
Tokubetsu Junmai – shu, Kohchi Region		
<b>Warm Sake</b>		<b>18,00</b>
Sho Chiku Bai		

## SUSHI A LA CARTE

2 Pcs. Per Portion

<b>Salmon</b>	<b>10,00</b>
-Shake	
<b>Maguro</b>	<b>10,00</b>
-Tuna fish	
<b>Tai</b>	<b>10,00</b>
- Red Snapper	
<b>Ika</b>	<b>10,00</b>
-Squids	
<b>Tako</b>	<b>9,50</b>
-Octopus	
<b>Shime Saba</b>	<b>10,00</b>
-Mackerel	
<b>Ebi</b>	<b>11,50</b>
-Shrimps	
<b>Toro</b>	<b>13,00</b>
-Tuna belly	
<b>Hotate</b>	<b>10,50</b>
-Scallop	
<b>Unagi</b>	<b>10,50</b>
-Eel	
<b>Ikura</b>	<b>10,00</b>
-Salmon Roe	
<b>Kani</b>	<b>11,00</b>
-Crab Stick	
<b>Uni</b>	<b>13,50</b>
-Sea Urchin	
<b>Tobiko</b>	<b>13,50</b>
-Flying Fish roe	
Gold, Spicy, Wasabi, Tobiko, Orange	
<b>Hamachi</b>	
-Tuna Yellow Tail	
<b>Amaebi</b>	
-Sweet Shrimps	
<b>Unagi Kabayaki</b>	
-Grilled Eel with Teriyaki Sauce	

## TEMAKI

Cone Style Hand Rolled

<b>Tuna Temaki</b>	<b>12,50</b>
<b>Salmon Temaki</b>	<b>12,00</b>
<b>California Temaki</b>	<b>14,00</b>
<b>Vegetarian Temaki</b>	<b>10,50</b>
<b>Crab Stick Temaki</b>	<b>13,50</b>
<b>Spicy Tuna Temaki</b>	<b>12,00</b>
<b>Negi Toro Temaki</b>	<b>15,00</b>
<b>Tobiko Temaki</b>	<b>14,00</b>
<b>Unagi Temaki</b>	<b>13,50</b>
<b>Hamachi Temaki</b>	
<b>Amaebi Temaki</b>	

## SHASIMI

<b>Sashimi – A la carte</b>	3 slices	
<b>Salmon</b>		<b>9,50</b>
-Shake		
<b>Tai</b>		<b>9,50</b>
-Red Snapper		
<b>Maguro</b>		<b>10,50</b>
-Tuna		
<b>Ika</b>		<b>10,00</b>
-Squid		
<b>Tako</b>		<b>10,50</b>
-Octopus		
<b>Shime Saba</b>		<b>9,50</b>
-Mackerel		
<b>Toro</b>		<b>13,00</b>
-Tuna Belly		
<b>Hotate</b>		<b>11,50</b>
-Scallop		
<b>Unagi</b>		<b>10,50</b>
-Smoked Eel		
<b>Ebi</b>		<b>13,50</b>
-Shrimp		
<b>Uni</b>		<b>16,00</b>
-Sea Urchin		
<b>Tobiko</b>		<b>16,00</b>
-Flying Fish Roe		
<b>Ikura</b>		<b>9,50</b>
-Salmon Roe		
<b>Kani</b>		<b>9,50</b>
-Crab Stick		
<b>Hamachi</b>		
-Yellow Tail		
<b>Amaebi</b>		
-Sweet Shrimps		
<b>Katsuo Tataki</b>		
-Bonito		

## MAKIMONO

<b>Toro Maki</b>	<b>16,00</b>
-Tuna belly rolled	
<b>Tekka Maki</b>	<b>13,50</b>
-Tuna rolled	
<b>Kappa Maki</b>	<b>9,50</b>
-Cucumber	
<b>Salmon Maki</b>	<b>12,00</b>
-Fillet rolled	
<b>Ebi Maki</b>	<b>14,00</b>
-Shrimp	
<b>Tempura Maki</b>	<b>14,00</b>
-Dip Fried Shrimp, Tobiko	
Rice rolled in Dried Seaweed	
<b>California Maki</b>	<b>14,00</b>
-Avocado, CrabStick, Tobiko	
Rice rolled in Dried Seaweed	
<b>New York Maki</b>	<b>14,00</b>
-Deep fried Salmon Skin Cucumber	
Rice rolled in Dried Seaweed, Gold Tobiko	
<b>Rainbow Maki</b>	<b>15,50</b>
-Color full inside out, rolled with Tuna, Salmon, Tai slices on California Maki	
<b>Caterpillar Maki</b>	<b>15,50</b>
-Eel, Crabstick, Vegetables	
Rice Rolled in Dried Seaweed and Avocado	
<b>Spicy Tuna Maki</b>	<b>15,50</b>
-Tuna with Chilly Sauce	
Rice rolled in Dried Seaweed, Spicy Tobiko	
<b>Boston Maki</b>	<b>14,50</b>
-Crabstick, Salmon, Avocado, Tobiko,	
Rice rolled in Dried Seaweed	
<b>Aligator Maki</b>	<b>15,50</b>
-Shrimp Tempura, Eel, Avocado, Tobiko	
Rice rolled in Dried Seaweed	
<b>Crazy Roll</b>	<b>14,50</b>
-Shrimp, Eel, Salmon skin, Avocado, Cream Cheese, Cucumber, Tobiko	
Rice rolled in Dried Seaweed	
<b>Blue Lagoon Maki</b>	<b>15,50</b>
-Grilled Eel, Shrimp, Avocado, Wasabi Tobiko, Rice rolled in Dried Seaweed	
<b>Hamaki Maki</b>	
-Yellow Tail Tuna	
<b>Spider Maki</b>	<b>15,50</b>
-Deepfried Soft Crab Shell, Avocado, Gold Tobiko	
<b>Philadelphia Maki</b>	<b>15,50</b>
-Smoked Salmon, Cream Cheese, Avocado and Spicy Tobiko	

## SASHIMI COMBINATION

### N° 1

**Tuna** 3 slices  
**Tai** 3 slices  
**Salmon** 3 slices

**27,00**

### N° 2

**Tuna** 3 slices  
**Hamachi** 3 slices  
**Salmon** 3 slices  
**Tai** 3 slices

**35,00**

### N° 3

**Tuna** 3 slices  
**Salmon** 3 slices  
**Hamachi** 3 slices  
**Tai** 3 slices  
**Octopus** 3 slices  
**Mackerel** 3 slices

**45,00**

### N° 4

**Tuna** 3 slices  
**Salmon** 3 slices  
**Salmon roe**  
**Scallop** 3 slices  
**Uni**  
**Toro** 3 slices  
**Hamachi** 3 slices

**56,00**

## SUSHI COMBINATION

### N° 1

**Salmon** 1 pc.  
**Tuna** 2 pcs.  
**Tai** 1 pc.  
**Squids** 1 pc.  
**Crab stick** 1 pc.  
**Shrimp** 1 pc.  
**Kappa Maki** 3 slices

**34,00**

### N° 2

**Tuna** 2 pcs.  
**Tai** 1 pc.  
**Salmon** 1 pc.  
**Shrimp** 1 pc.  
**Mackerel** 1 pc.  
**Tobiko** 1 pc.  
**Tekka Maki** 3 roll

**45,00**

### N° 3

**Tuna** 2 pcs.  
**Amaebi** 1 pc.  
**Salmon** 1 pc.  
**Scallop** 1 pc.  
**Octopus** 1 pc.  
**Eel** 1 pc.  
**Salmon Roe** 1 pc.  
**Shrimp Tempura Maki** 3 slices

**56,00**

### N° 4

**Tuna** 2 pcs.  
**Hamachi** 1 pc.  
**Salmon** 1 pc.  
**California Maki** 3 slices  
**Shrimp Tempura**  
 Hand roll  
**Salad Hand Roll**  
 Lettuce and fish roe

**50,00**

### N° 5 Sushi & Sashimi Special

Sashimi	Sushi
<b>Hamachi</b> 3 slices	<b>Tuna</b> 2 pcs.
<b>Scallops</b> 3 slices	<b>Amaebi</b> 1 pc.
<b>Tuna</b> 3 slices	<b>Sea Urchin</b> 1 pc.
<b>Salmon</b> 3 slices	<b>Salmon Roe</b> 1 pc.
<b>Mackerel</b> 3 slices	<b>Unagi</b> 1 pc.

**3 Slices Tempura Maki**  
**66,00**

