

STARTERS

<p>Edamame 🌿 Soybeans steamed with sea salt flakes Φασολάκια σόγιας στον ατμό με νιφάδες αλατιού</p>	7,50 €
<p>Piri Kara Edamame 🌿 Spicy Soybeans with chili flakes, garlic and ginger Πικάντικα φασολάκια σόγιας με νιφάδες chili, σκόρδο και τζίντζερ</p>	9,00 €
<p>Gyoza (5pcs) Crispy Japanese dumplings, juicy inside with la-yu and soy-vinegar sauce Ιαπωνικά dumplings τραγανά και ζουμερά στο εσωτερικό με chili oil και soy-vinegar sauce</p>	
Vegetables Gyoza (με λαχανικά) 🌿	8,00 €
Tofu Gyoza (tofu και λαχανικά) 🌿	8,50 €
Chicken Gyoza (κοτόπουλο και λαχανικά)	9,00 €
Ebi Gyoza (γαρίδες και λαχανικά)	10,50 €
<p>Harumaki (5pcs) 🌿 Japanese spring rolls, with vegetables, karashi hot mustard and sweet chili sauce Ιαπωνικά spring rolls με λαχανικά, πικάντικη Ιαπωνική μουστάρδα και sweet chili sauce</p>	9,50 €
<p>Ebi Fry (6pcs) Crispy shrimps in colorful salad with sweet chili-ponzu sauce Τραγανές γαρίδες πάνω σε πολύχρωμη σαλάτα με sweet chili-ponzu sauce</p>	17,00 €



SALADS

Wakame Su 🌿	10,00 €
Marinated seaweed in soy sauce, sesame oil and ginger with cucumber, chili flakes and sesame seeds Σαλάτα με μαριναρισμένα φύκια σε soy sauce, τζίντζερ, αγγούρι, νιφάδες chili, σουσάμι	
Namayasai Salad 🌿	12,00 €
Mixed, colorful, seasonal, vegetables salad on crispy rice with namayasai dressing Σαλάτα με πολύχρωμα λαχανικά εποχής με namayasai dressing πάνω σε τραγανό φύλλο ρυζιού	
Tomorokoshi Salad 🌿	13,50 €
Sweet grilled corn, crispy greens, avocado, tofu with lime dressing Πράσινη σαλάτα φρέσκων λαχανικών με γλυκό ψητό καλαμπόκι, αβοκάντο, tofu και lime dressing	
Kani Salad	16,00 €
Salad with colorful vegetables, crab, mango and yuzu dressing Πολύχρωμη σαλάτα με καβούρι, μάνγκο και yuzu dressing	



SEAFOOD PLATES

Salmon Tartare

15,00 €

Salmon, beet, avocado aioli, jalapeños, green onions, wakame, rocket,
Ταρτάρ σολομού με παντζάρι, αβοκάντο aioli, πιπεριές jalapeños, φρέσκο κρεμμυδάκι, wakame, ρόκα

Crab Tartare

18,00 €

Crab, mango, avocado, cucumber, mango-mayo-lime dressing
Ταρτάρ καβουριού, μάνγκο, αγγούρι, αβοκάντο, lime dressing μάνγκο-μαγιονέζας

Maguro No Tataki (*Tuna tataki*)

15,00 €

Lightly seared tuna fillet with soy-yuzu sauce, green onions, edamame
Ελαφρά ψημένα φιλετάκια τόνου με soy-yuzu sauce, edamame και φρέσκο κρεμμυδάκι

Tuna Tartare

17,00 €

Tuna, avocado, cucumber, green pepper, chives, wakame, spicy ponzu sauce
Ταρτάρ τόνου με αβοκάντο, αγγούρι, πιπεριές, σχοινόπρασο, wakame και πικάντικη ponzu sauce

Seabass Ceviche

16,00 €

Seabass fillets, lime, pink grapefruit, cilantro, onion, red chili peppers, avocado, kumquat
Φιλέτο λαβράκι με εσπεριδοειδή, κόλιανδρο, κρεμμύδι, αβοκάντο, πιπεριές chili και κουμ κουατ



POKE BOWL

(Hawaiian colorful plates with a Japanese inspiration)

Tofu Poke Bowl

13,50 €

Crispy tofu, fresh greens, edamame, avocado, sesame-ginger sauce on steamed rice

Τραγανό tofu, πολύχρωμα λαχανικά, edamame, αβοκάντο και sauce σουσαμιού-τζίντζερ σε ρύζι ατμού

Salmon Poke

15,50 €

Salmon, colorful vegetables, avocado, orange, ginger, sesame and ponzu-passionfruit dressing on steamed rice

Μαριναρισμένες μπουκίτσες σολομού με πολύχρωμα λαχανικά, αβοκάντο, πορτοκάλι, τζίντζερ, σουσάμι και dressing ponzu με φρούτα του πάθους σε ρύζι ατμού

Ahi Tuna Poke Bowl

16,50 €

Tuna, soy sauce, green onions, chili flakes, avocado, cucumber, edamame, sesame oil, ginger, chili mayo on steamed rice

Μπολ ρυζιού με μαριναρισμένες μπουκίτσες τόνου σε soy sauce με φρέσκο κρεμμυδάκι, νιφάδες chili, αβοκάντο, αγγούρι, edamame, σουσάμι, τζίντζερ, μαγιονέζα chili σε ρύζι ατμού



BAO BUNS (2pcs)

Tofu Bao Buns 🌿 13,50 €

Fried tofu, colorful vegetables, yuzu-soy sauce
Τραγανό tofu, λαχανικά και yuzu- soy sauce

Chicken Bao Buns 15,00 €

Crispy chicken, colorful vegetables, sesame, cilantro, honey-ginger sauce
Τραγανό κοτόπουλο, λαχανικά, σουσάμι, κόλιανδρο, sauce μελιού-τζίντζερ

Teriyaki Pork Bao Buns 15,00 €

Slow cooking pork in teriyaki sauce, cucumber, carrots, cilantro, chili, sesame
Σιγομαγειρεμένο χοιρινό σε teriyaki sauce, καρότο, αγγούρι, κόλιανδρο, τσίλι και σουσάμι

Crispy Prawn Bao Buns 16,00 €

Crispy shrimps, avocado, lettuce, radish, chives, spicy mayo
Τραγανές γαρίδες, αβοκάντο, μαρούλι, ραπανάκι, σχοινόπρασο, sauce πικάντικης μαγιονέζας

MAIN COURSES

Yakitori (4 pcs) 13,00 €

Japanese grilled chicken skewers in our own teriyaki sauce
Ιαπωνικά σουβλάκια κοτόπουλου σε χειροποίητη teriyaki sauce

Tonkatsu 18,00 €

Crispy Japanese pork cutlet. Served with cabbage salad, tonkatsu sauce and Japanese mustard
Χοιρινό σνίτσελ με σαλάτα λάχανο, tonkatsu sauce και Ιαπωνική μουστάρδα

Sake Teriyaki 20,00 €

Grilled salmon fillet glazed in teriyaki sauce. Served with gohan, tomorokoshi salad and miso soup
Ψητό φιλέτο σολομού με teriyaki sauce. Σερβίρεται με ρύζι ατμού, σαλάτα tomorokoshi και σούπα miso



YAKISOBA NOODLES

(Japanese noodles with vegetables, aonori, yakisoba sauce)

Yakisoba vegetables (με λαχανικά) 🌿	12,00 €
Yakisoba chicken-vegetables (με κοτόπουλο και λαχανικά)	15,00 €
Yakisoba Pork-Vegetables (με χοιρινό και λαχανικά)	16,00 €
Yakisoba Shrimps-vegetables (με γαρίδες και λαχανικά)	18,00 €

Gohan 🌿

Steamed rice with furikake, nori, sesame
Ρύζι ατμού με furikake seasoning, nori και σουσάμι

6,00 €

SASHIMI / NIGIRI (3pcs/ 2pcs)

Shake (<i>Salmon-Σολομός</i>)	12,00€/ 9,00€
Ebi (<i>Shrimp-Γαρίδα</i>)	12,00€/ 9,00€
Suzuki (<i>Sea Bass-Λαβράκι</i>)	12,00€/ 9,00€
Unagi (<i>Eel-Χέλι</i>)	14,00€/ 10,00€
Maguro (<i>Tuna-Τόνος</i>)	14,00€/ 10,00€

HOSOMAKI (6pcs)

Kappa Maki (<i>Cucumber-Αγγούρι</i>) 🌿	6,00 €
Avocado (<i>Avocado-Αβοκάντο</i>) 🌿	7,00 €
Shake Maki (<i>Salmon-Σολομός</i>)	10,00 €
Ebi Maki (<i>Shrimp-Γαρίδα</i>)	10,00 €
Shiromi Maki (<i>White Fish-Λευκό ψάρι</i>)	10,00 €
Vegan Futomaki (8pcs) 🌿	10,00 €
Colorful vegetables, inari, crispy tofu, avocado, mango	
Πολύχρωμα λαχανικά, inari, τηγανητό tofu, αβοκάντο, μάνγκο	
Tekka Maki (<i>Tuna-Τόνος</i>)	11,00 €



U R A M A K I (Inside out rolls, 8pcs)

<p>Sakura 🌸 Avocado, mango, carrot, cucumber, inari, kumquat, sesame, yuzu-soy sauce Αβοκάντο, μάνγκο, καρότο, αγγούρι, inari, κουμ κουατ, σουσάμι, yuzu-soy sauce</p>	12,00 €
<p>California Dreamin Crab, avocado, cucumber, sesame, Japanese mayo, yuzu tobiko Καβούρι, αβοκάντο, αγγούρι, σουσάμι, Ιαπωνική μαγιονέζα, yuzu tobiko</p>	13,50 €
<p>The Philadelphia Story Smoked salmon, cream cheese, avocado, cucumber, black tobiko, sweet soy sauce Καπνιστός σολομός, τυρί κρέμα, αγγούρι, αβοκάντο, black tobiko, γλυκιά soy sauce</p>	13,50 €
<p>Salmon Avocado Salmon, avocado, sesame, orange tobiko Σολομός, αβοκάντο, σουσάμι, πορτοκαλί tobiko</p>	13,50 €
<p>Tuna Avocado Tuna, avocado, sesame, black tobiko Τόνος, αβοκάντο, σουσάμι, μαύρο tobiko</p>	13,50 €
<p>Shrimp Tempura Avocado, cucumber, shrimp tempura, yuzu tobiko, chives, sesame, unagi sauce Αβοκάντο, αγγούρι, γαρίδες tempura, yuzu tobiko, σχοινόπρασο, σουσάμι, unagi sauce</p>	13,50 €
<p>Spicy Salmon Salmon, avocado, cucumber, chili peppers, wakame, sesame, red tobiko, mayo-pepper sauce Σολομός, αβοκάντο, αγγούρι, πιπεριές chili, wakame, σουσάμι, κόκκινο tobiko, sauce μαγιονέζας-πιπεριού</p>	13,50 €
<p>Spicy Tuna Tuna, avocado, cucumber, chili, wakame, sesame, black tobiko, mayo-pepper sauce Τόνος, αβοκάντο, αγγούρι, πιπεριές chili, wakame, σουσάμι, μαύρο tobiko, sauce μαγιονέζας-πιπεριού</p>	13,50 €



SENSO JI SIGNATURE SUSHI ROLLS (8pcs)

<p>Ginza 🌿</p> <p>Pink sushi roll with tofu tempura, avocado, purple cabbage, shiitake mushrooms, carrots and mango-pineapple sauce</p> <p>Ροζ sushi roll με tofu tempura, αβοκάντο, μωβ λάχανο, shiitake μανιτάρια, καρότα και sauce μάνγκο-ανανά</p>	15,00 €
<p>Black Dragon</p> <p>Shrimp tempura, cucumber, avocado, crab, eel, black tobiko, crispy rice paper, unagi sauce</p> <p>Γαρίδες tempura, αγγούρι, αβοκάντο, καβούρι, χέλι, μαύρο tobiko, unagi sauce, τραγανά φύλλα ρυζιού</p>	18,00 €
<p>Hawaii Sunset</p> <p>Pink sushi roll with crab, shrimps tempura, pineapple, avocado, Japanese mayo, yuzu tobiko, mango-pineapple sauce, pink soy paper</p> <p>Ροζ sushi roll με φύλλα σόγιας, καβούρι, γαρίδες tempura, ανανάς, αβοκάντο, Ιαπωνική μαγιονέζα, yuzu tobiko, sauce με μάνγκο και ανανά</p>	18,00 €
<p>Maiko</p> <p>Tempura soft shell crab, spicy mango chutney, crab tartare, orange tobiko, yuzu-soy sauce</p> <p>Τραγανό καβούρι με μαλακό κέλυφος, ταρτάρ καβουριού, πικάντικο chutney από μάνγκο, πορτοκαλί tobiko, yuzu-soy sauce</p>	18,00 €
<p>Fuji-San</p> <p>Spicy roll with crab tartare, shrimps tempura, chili peppers, avocado, wakame, cucumber, chili mayo, black tobiko</p> <p>Πικάντικο roll με ταρτάρ καβουριού, τραγανές γαρίδες, πιπεριές chili, αβοκάντο, αγγούρι, wakame, μαύρο tobiko, μαγιονέζα chili</p>	18,00 €



Samurai

18,00 €

Teriyaki salmon, tempura shrimps, cream cheese, teriyaki sauce, sesame, tempura flakes

Σολομός ψημένος με teriyaki sauce, γαρίδες tempura, τυρί κρέμα, teriyaki sauce, σουσάμι, νιφάδες tempura

Kyoto

18,00 €

Crispy roll with salmon, eel, tobiko, avocado, cream cheese, unagi sauce

Τραχανό roll με σολομό, χέλι, tobiko, αβοκάντο, τυρί κρέμα, unagi sauce

Tokyo

18,00 €

Tuna, salmon, shrimp, eel, seabass on top of California roll with tobiko, chives and Japanese mayo-yuzu sauce

Τόνος, σολομός, γαρίδα, χέλι, λαβράκι, πάνω σε California roll με tobiko, σχοινόπρασο και Ιαπωνική sauce μαγιονέζας-yuzu

Moriawase (*Chef's selection, 40pcs*)

65,00 €

A plate of assorted sushi (6pcs sashimi, 6 nigiri, 2 hosomaki, 1 uramaki and 1 signature roll)

Ποικιλία sushi επιλογής του σεφ με 6 nigiri, 6 sashimi, 2 hosomaki, 1 uramaki και 1 signature roll



DESSERTS

<p>Mochi Trilogy (1pc) Japanese rice cakes with ice cream filling, mango matcha, chocolate Παραδοσιακά Ιαπωνικά κέικ ρυζιού με γέμιση παγωτού, μάνγκο, matcha και σοκολάτα</p>	7,50 €
<p>Crispy Pies with Banana (5pcs) Crispy pastry dessert with banana filling, chocolate sauce and vanilla ice cream Τραγανά πιτάκια με μπανάνα, sauce σοκολάτας και παγωτό βανίλια</p>	11,00 €
<p>Sweet Gyoza (5pcs) Apple dumplings with miso caramel sauce and vanilla ice cream Γλυκά gyoza με μήλο, sauce miso καραμέλας και παγωτό βανίλια</p>	11,00 €
<p>Kataifi Ice Cream Kataifi ice cream balls (vanilla, pistachio, chocolate) with chocolate flakes, pistachios and chocolate sauce Μπαλίτσες παγωτού με κανταΐφι (βανίλια, φιστίκι, σοκολάτα) με φύλλα σοκολάτας, φιστίκια και σάλτσα σοκολάτας</p>	12,00 €
<p>Green Forest Matcha Green tea matcha mousse, chocolate mousse, black cherries, kirsch, chocolate cookies, whipped cream Mousse πράσινου τσαγιού και σοκολάτας, βύσσινα, kirsch, μπισκότα σοκολάτας, σαντιγί</p>	12,00 €

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Για οποιαδήποτε αλλεργία ή δυσανεξία παρακαλώ απευθυνθείτε στον σερβιτόρο. Στις ανωτέρω παρασκευές ενδέχεται να χρησιμοποιηθούν και κατεψυγμένες πρώτες ύλες. Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τα τηγανητά μας εδέσματα.

Η επιχείρηση διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου και των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Η επιχείρηση διαθέτει έντυπα δελτία κοντά στην έξοδο του εστιατορίου για την καταγραφή τυχόν παραπόνων.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Ζηκίδης Άγγελος. Head Chef: Κοντογεώργου Αμάντα.

Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη-τιμολόγιο).

Service and taxes are all included in the prices. Please inform our service staff for any allergies or intolerances. The above dishes may contain freshly frozen ingredients. All foods are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sunflower oil for any fried meals.

The establishment reserves the right alter prices, operating hours and days of the restaurant without prior notice.

The establishment has printed forms available near the exit of the restaurant for registration of any complaints.

Inspector Market officer: Zikidis Aggelos. Head Chef: Kontogeorgou Amanda.

Customer is not obligated to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

