



APPETIZERS

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

APPETIZERS & SALADS

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

SOUPS

	€
BALL OF THE SEA <i>Mixed seafood and lemon juice</i> Ανάμεικτα Θαλασσινά με φρέσκο χυμό Λεμονιού	24,00
TAHUATA VEGETABLE SOUP <i>Fresh sliced Vegetable soup</i> Σούπα φρέσκων Λαχανικών	16,00
MISO SOUP <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

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

CHICKEN

TERIYAKI CHICKEN <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
HAWAI CURRY CHICKEN <i>Chicken fillet in spicy Curry, Vegetables and Coconut cream *</i> Φιλέτο Κοτόπουλο με Κάρυ, λαχανικά και Γάλα Καρύδας	29,00
AU AU LUCKY DAY <i>Spicy Chicken fillet *</i> Πικάντικο Φιλέτο Κοτόπουλου	29,00

PORK

P UA CHILLY PORK	€
<i>Sautéed Pork loin, Fresh Red Pepper, Chilly and Oyster sauce*</i> Χοιρινό σωτέ με κόκκινη Πιπεριά, Τσίλι και σάλτσα Στρεϊδιού	30,00
H 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	
M 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

A 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	
O RANGE DUCK	40,00
<i>Duck, Breast and Orange and Ginger sauce*</i> Στήθος πάπιας με σως πορτοκάλι και Τζίντζερ	

BEEF

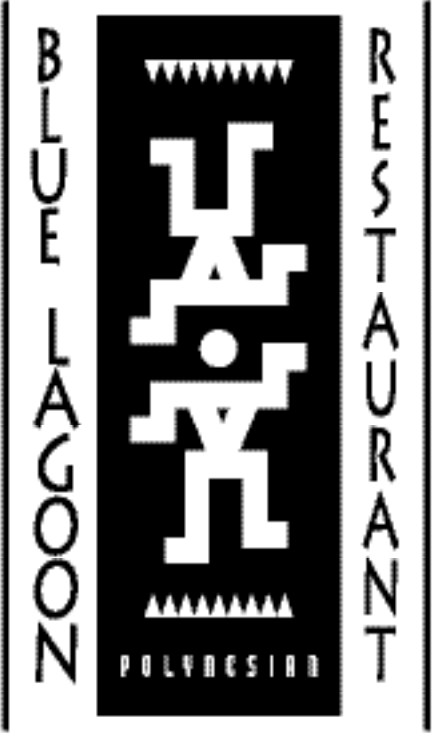
B EEF BALI – BALI	39,00
<i>Sauteed Beef with Oyster sauce *</i> Σωταρισμένο Βοδινό κρέας με σάλτσα Oyster	
T AHITI STEAK	39,00
<i>Fillet steak with Rich Teriyaki Sauce & Terpaniyaki Vegetables*</i> Φιλέτο Steak με Πλούσια Σάλτσα Teriyaki και λαχανικά στο Terpaniyaki	
M ANGO BEEF	39,00
<i>Stir Fried Beef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

LAMB

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

FISH

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



TOKUTEI MEISHOSHU

Premium Chilled Sake Selection

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

SUSHI A LA CARTE

2 Pcs. Per Portion

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

TEMAKI

Cone Style Hand Rolled

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

SHASIMI

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

MAKIMONO

Toro Maki	16,00
-Tuna belly rolled	
Tekka Maki	13,50
-Tuna rolled	
Kappa Maki	9,50
-Cucumber	
Salmon Maki	12,00
-Fillet rolled	
Ebi Maki	14,00
-Shrimp	
Tempura Maki	14,00
-Dip Fried Shrimp, Tobiko	
Rice rolled in Dried Seaweed	
California Maki	14,00
-Avocado, CrabStick, Tobiko	
Rice rolled in Dried Seaweed	
New York Maki	14,00
-Deep fried Salmon Skin Cucumber	
Rice rolled in Dried Seaweed, Gold Tobiko	
Rainbow Maki	15,50
-Color full inside out, rolled with Tuna, Salmon, Tai slices on California Maki	
Caterpillar Maki	15,50
-Eel, Crabstick, Vegetables	
Rice Rolled in Dried Seaweed and Avocado	
Spicy Tuna Maki	15,50
-Tuna with Chilly Sauce	
Rice rolled in Dried Seaweed, Spicy Tobiko	
Boston Maki	14,50
-Crabstick, Salmon, Avocado, Tobiko,	
Rice rolled in Dried Seaweed	
Aligator Maki	15,50
-Shrimp Tempura, Eel, Avocado, Tobiko	
Rice rolled in Dried Seaweed	
Crazy Roll	14,50
-Shrimp, Eel, Salmon skin, Avocado, Cream Cheese, Cucumber, Tobiko	
Rice rolled in Dried Seaweed	
Blue Lagoon Maki	15,50
-Grilled Eel, Shrimp, Avocado, Wasabi Tobiko, Rice rolled in Dried Seaweed	
Hamaki Maki	
-Yellow Tail Tuna	
Spider Maki	15,50
-Deepfried Soft Crab Shell, Avocado, Gold Tobiko	
Philadelphia Maki	15,50
-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
Hamachi 3 slices	Tuna 2 pcs.
Scallops 3 slices	Amaebi 1 pc.
Tuna 3 slices	Sea Urchin 1 pc.
Salmon 3 slices	Salmon Roe 1 pc.
Mackerel 3 slices	Unagi 1 pc.

3 Slices Tempura Maki
66,00

