

PLUS
MENU

Prices are in (€) and inclusive of V.A.T and all applicable charges

Οι τιμές είναι σε (€) και περιλαμβάνουν Φ.Π.Α και όλους τους φόρους

If you have any concerns regarding food allergies and intolerances, please ask a member of our staff for further assistance

Εάν έχετε οποιαδήποτε απορία σχετικά με διατροφικές αλλεργίες, παρακαλούμε όπως ρωτήσετε ένα μέλος της ομάδας μας

[G] gluten | γλουτένη [L] lupin | λούπινο [C] celery | σέλινο [CR] crustaceans | οστρακοειδή [M] milk | γάλα [E] egg | αυγά

[SU] sulphur dioxide | διοξείδιο του θείου [SE] sesame | σουσάμι [MO] molluscs | μαλάκια [MU] mustard | μουστάρδα

[N] tree nuts | ξηροί καρποί με κέλυφος [F] fish | ψάρι [S] soybeans | σόγια [P] peanuts | αραχίδες (φυστίκια)

COLD & HOT APPETIZERS

ΚΡΥΑ & ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Selection of Dips (G/SE/M/So2) Taramosalata, smoked aubergine and tyrokafteri with warm pitta bread Επιλογή από Αλοιφές Ταραμοσαλάτα, μελιτζανοσαλάτα και τυροκαφετή σε σερβιρισμένα με ζεστή πίττα	16.00
Beef Carpaccio (M/So2/G) Thinly sliced tenderloin beef served with crispy artichokes, parsley purée, sliced radish, rocket leaves, lime zest and crispy Parmesan Βοδινό 'Καρπάτσιο' Λεπτοκομμένες φέτες βοδινού φιλέτου σε σερβιρισμένες με τραγανές αγκινάρες, πουρέ μαϊντανού, ραπανάκι, φύλλα ρόκας, ξύσμα από λάιμ και τραγανή παρμεζάνα	17.00
Caprese (M/G/So2/CE/EG/N/P) Fresh burrata, focaccia bread, tomato marmalade, cherry tomatoes, rocca leaves and crispy prosciutto Καπρέζε Φρέσκο τυρί μπουράτα, ψωμί focaccia, μαρμελάδα ντομάτας, ντοματίνια, φύλλα ρόκας και τραγανό προσούτο	17.00
Octopus Carpaccio (F/So2/SE/SB) Thinly sliced octopus marinated with lime, olive oil and chili, served with baby rocca leaves, taramas espuma and Sicilian capers Χταπόδι 'Καρπάτσιο' Λεπτοκομμένες φέτες χταποδιού μαριναρμένες σε λάιμ, ελαιόλαδο και τσίλι, σε σερβίρονται με τρυφερά φύλλα ρόκας, ταραμά και κάπαρη Σικελίας	14.50
Tuna Tataki (F/So2/SE/SB/N) Tuna with pistachio and black sesame crust, served with mango mayonnaise, soya sauce, avocado, spring onions, carrots and cucumber Τόνος 'Tataki' Τόνος ψημένος σε κρούστα από χαλεπιανά και μαύρο σουσάμι, σε σερβιρισμένος με μαγιονέζα με μάνγκο, σάλτσα σόγιας, αβοκάντο, φρέσκο κρεμμυδάκι, καρότα και αγγουράκι	16.50
Baby Crispy Calamari (G/F/P/MS/M) Deep fried crispy calamari served with chilies, lime and spicy aioli Τηγαντό Καλαμαράκι Τραγανό, τηγαντό πικάντικο καλαμάρι, σε σερβίρεται με τσίλι και σάλτσα μαγιονέζας	14.00
Fava Santorinis (G/F/So2) Served with caramelised onions, crispy capers, olive oil rusk and grilled baby calamari Φάβα Σαντορίνης Σερβίρεται με καραμελωμένα κρεμμύδια, τραγανή κάπαρη, παξιμαδάκια ελαιόλαδου και καλαμαράκι σχάρας	9.50
Halloumi tis Maroullas (G/M/So2/EG) Local goat cheese halloumi, served with tomatoes, compressed pear, quince confit in syrup, roasted almonds, tomato and olive bake rolls Χαλούμι της Μαρούλας Παραδοσιακό κατσικίσιο χαλούμι, σε σερβιρισμένο με ντοματίνια, μαριναρμένο αχλάδι, γλυκό κυδώνι, καβουρδισμένα αμύγδαλα, τραγανά παξιμάδια ντομάτας και ελιάς	15.00
Octopus (So2/F/P) Grilled octopus, served with crispy capers, caramelized shallots and Florina pepper salsa Χταπόδι Χταπόδι στη σχάρα, σε σερβίρεται με τραγανή κάπαρη, καραμελωμένα κρεμμύδια και σάλτσα από πιπεριές Φλωρίνης	17.00

Above prices are in (€) and inclusive of V.A.T and all applicable charges **Οι τιμές είναι σε (€) και περιλαμβάνουν Φ.Π.Α και όλους τους φόρους**

REFRESHING SALADS & SANDWICHES

ΔΡΟΣΕΡΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ & ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ

Nicoise Salad (F/SE/SB/So2/EG/MU) New potatoes, mayak egg, fresh green beans, cherry tomatoes, olives, pan seared tuna, whole grain mustard vinaigrette Σαλάτα Νισουάζ Πατάτες νέας εσοδείας, αυγό μαγιάκ μαριναρισμένο σε σόγια, φρέσκα πράσινα φασολάκια, ντοματίνια, ελιές, ελαφρά σωταρισμένος φρέσκος τόνος και σως βινεγκρέτ με μουστάρδα	18.50
Goat Cheese and Prosciutto Salad (M/G/So2/CR/N/P) Fresh mix greens and baby spinach with finely sliced prosciutto, cherry tomatoes, goat cheese in pistachio crumbles, drizzled with peach vinaigrette Σαλάτα με Κατσικίσιο Τυρί και Προσούτο Φρέσκα ανάμεικτα λαχανικά και τρυφερό σπανάκι με λεπτοκομμένο προσούτο, ντοματίνια, κατσικίσιο τυρί με κρούστα χαλπιανού και σως βινεγκρέτ με ροδάκινο	18.50
Caesar Salad (G/F/M/N/MU/EG) Iceberg and romaine lettuce hearts, crispy bacon, croutons, Parmesan flakes served with Caesar dressing Option to add & choose from: Crispy chicken roulade €5.00 Grill prawns (6 pieces) (MS) €8.00 Σαλάτα του Καίσαρα Καρδιές μαρουλιού, τραγανό μπέικον, κρουτόνς, παρμεζάνα, σερβίρεται με σως του Καίσαρα Προσθέστε κοτόπουλο €5.00 Προσθέστε γαρίδες (6 τεμ) (MS) €8.00	14.00
Greek salad (G/M/So2) Variety of cherry tomatoes, cucumber, red onions, black olives, bell peppers, capers, feta cheese, traditional barley rusk, drizzled with oregano vinaigrette Ελληνική Σαλάτα Ποικιλία από ντοματίνια, αγγουράκι, κόκκινο κρεμμύδι, μαύρες ελιές, γλυκές πιπεριές, τυρί φέτα, κάπαρη, παραδοσιακό παξιμάδι και βινεγκρέτ με ρίγανη	14.00
Super Food Salad (N/P/So2/SB) Quinoa tabbouleh with tomato, cucumber, avocado, hazelnuts, dried cranberries, raisins, turmeric and beetroot falafel, served with ginger dressing Τωνωτική Σαλάτα με 'Super Foods' Ταμπουλέ με κινόα και ντομάτα, αγγουράκι, αβοκάντο, φουντούκια, αποξηραμένα μούρα κράνμπερις, σταφίδες, φαλάφελ με κουρκουμά και παντζάρι, σερβίρεται με σως με τζίντζερ	17.00

SOUPS

ΣΟΥΠΕΣ

Fisherman's Soup (F/N/CE/G/M)	9.50
Classic fish soup with fresh vegetables, mussels, prawns, chopped tomato and fennel, served with Parmesan crostini	
Σούπα του Ψαρά	
Κλασική ψαρόσουπα με φρέσκα λαχανικά, μύδια, γαρίδες, ντομάτα και φινόκιο, σερβιρισμένη με κροστίνι από παρμεζάνα	
Chilled Gazpacho with Prawns (F/CE/G)	9.00
Κρύα Σούπα Γκασπάτσο με Γαρίδες	
Soup of the Day	7.50
Σούπα της Ημέρας	

PIZZAS

ΠΙΤΣΕΣ

Margherita (G/EG/M)	11.50
Μαργαρίτα	
Thick crust pizza with tomato, mozzarella cheese and basil pesto	
Αφράτη ζύμη πίτσας με ντομάτα, μοτσαρέλα και πέστο βασιλικού	
Plussea Pizza (G/EG/M)	13.50
Πίτσα Plussea	
Thick crust pizza with tomato, mozzarella, pepperoni, ham, peppers and mushrooms	
Αφράτη ζύμη πίτσας με ντομάτα, μοτσαρέλα, πεπερόνι, χαμ, πιπεριές και μανιτάρια	

BURGERS & WRAPS

ΜΠΕΡΓΚΕΡΣ & ΤΟΡΤΙΓΙΕΣ 'WRAP'

PlusSea Burger (So2/G/M/MU/EG) Homemade burger in brioche bun filled with caramelised onion, tomato iceberg, pickled cucumber, bacon, cocktail sauce, topped with cheddar cheese, served with French fries and coleslaw salad PlusSea Μπέργκερ Σπιτικό μπέργκερ με τυρί τσένταρ, ντομάτα, μαρούλι, καραμελωμένα κόκκινα κρεμμύδια, αγγουράκι τουρσί, μπέικον, σερβιρισμένο με σαλάτα κόσλοου, κοκτέιλ σως και τηγαντές πατάτες σε φρεσκοψημένο ψωμάκι τύπου μπιριός	17.50
Beef Steak Wrap (So2/G/M/MU/EG) Beef stripe sauté with bell peppers, onions, sour cream and cheddar cheese, served with French fries and side salad Βοδινό Φιλέτο σε Τορτίγια Βοδινό φιλέτο με γλυκιές πιπεριές, κρεμμύδια, ξινόκρεμα και τυρί τσένταρ, σερβίρεται με πατάτες τηγαντές και σαλάτα	18.00
Wrap Club (So2/G/M/MU/EG) Bacon, Emmental cheese, chicken breast, iceberg lettuce, omelette, tomato, mustard and mayonnaise wrapped in tortilla, served with French fries and side salad Κλαμπ σε Τορτίγια Μπέικον, τυρί έμμενταλ, στήθος κοτόπουλο, μαρούλι, ομελέτα, ντομάτα, μουστάρδα και μαγιονέζα, τυλιγμένα σε τορτίγια, σερβίρεται με πατάτες τηγαντές και σαλάτα	16.50

PASTA & RISOTTO

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Mushrooms Risotto (So2/M/N) Forest mushrooms and truffle oil served with baby rucola and crispy Parmesan Ριζότο Με Μανιτάρια Ριζότο με άγρια μανιτάρια και λάδι τρούφας, σερβίρεται με τρυφερά φύλλα ρόκας και τραγανή παρμεζάνα	17.00
Seafood Risotto Ideal for 2 (F/So2/M/N) Prawns, baby calamari, mussels, clams, cooked in its own jus and fresh cream, served with baby rucola and crispy Parmesan Ριζότο με Θαλασσινά Ιδανικό για 2 Γαρίδες, καλαμαράκι, μύδια, κυδώνια, μαγειρεμένα σε ζωμό και φρέσκια κρέμα, σερβίρονται με τρυφερά φύλλα ρόκας και τραγανή παρμεζάνα	38.00
Prawns and Scallop Ravioli (F/So2/M/N/EG) Ravioli stuffed with prawns and scallop tossed in rich lime cream sauce Ραβιόλι με Γαρίδες και Χτένια Ραβιόλια γεμισμένα με γαρίδες και χτένια σε πλούσια κρέμα με λάιμ	25.50
Tagliatelle (So2/M/N/G/EG) Sliced beef with forest mushrooms, cherry tomatoes, rosemary, creamy sauce, finished off at your table Ταλιατέλες Ταλιατέλες με βοδινό και άγρια μανιτάρια, ντοματίνια και δεντρολίβανο σε πλούσια κρεμώδη σάλτσα, ετοιμάζονται μπροστά σας	22.00
Seafood Pasta (So2/M/N/G/EG/F) Prawns, baby calamari, mussels, clams, in lobster bisque, served with squid ink linguine Μακαρονάδα με Θαλασσινά Γαρίδες, καλαμαράκι, μύδια και κυδώνια σε μπισκ αστακού, σερβίρονται με λινγκουϊνι με μελάνι καλαμαριού	24.00
Russian Pelmeni (G/M) Served with smetana Ρωσικά Πελμένι Σερβίρονται με παραδοσιακή ρωσική ξινή κρέμα σμετάνα	14.00
Traditional Cyprus Ravioli (G/M) Served in light cherry tomato sauce and grated halloumi cheese Παραδοσιακές Κυπριακές Ραβιόλες Σερβίρονται με ελαφριά σάλτσα ντομάτας και τριμμένο χαλούμι	12.00
Lobster Pasta Greek Style 'Astakomakaronada' (So2/M/N/G/EG/F) Spaghetti with fresh lobster, cherry tomatoes and lobster bisque flavoured with ouzo Αστακομακαρονάδα Σπαγγέτι με φρέσκο αστακό, ντοματίνια και μπισκ αστακού με ούζο	14.00/ 100g

MEAT ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Pork Chop 600g (So2/G/M) Grilled pork chop, served with French fries and side salad Χοιρινή Μπριζόλα 600γρ. Ψητή χοιρινή μπριζόλα, σερβίρεται με πατάτες τηγανντές και σαλάτα	19.00
Lime Chicken Breast (So2/G/M) Grilled chicken breast served with celeriac purée, new potatoes, seasonal vegetables and lime sauce Κοτόπουλο Φιλέτο Ψητό στήθος κοτόπουλου, σερβίρεται με πουρέ από σελινόριζα, πατάτες νέας εσοδείας λαχανικά εποχής και σάλτσα με λάιμ	17.00
Rib-Eye 300g (So2/G/M/MU) Grilled beef Rib-eye cooked to your liking served with celeriac purée, new potatoes and seasonal vegetables Φιλέτο Rib-Eye 300γρ. Βοδινό φιλέτο Rib-eye ψημένο σύμφωνα με την προτίμησή σας, σερβίρεται με πουρέ σελινόριζας, πατάτες νέας εσοδείας και λαχανικά εποχής	49.00
Lamb Chops * (So2/G/M/MU) Grilled lamb chops, served with celeriac purée, new potatoes and seasonal vegetables Παϊδάκια Αρνίσια * Ψητά παϊδάκια αρνίσια, σερβίρονται με πουρέ σελινόριζας, πατάτες νέας εσοδείας και λαχανικά εποχής	28.00
Chicken Rotisserie Ideal for 2 (So2/G/M) Served with dips, crispy pitta, side salad and oven baked new potatoes Κοτόπουλο Σχάρας Ιδανικό για 2 Σερβίρεται με αλοιφές, τραγανή πίττα, σαλάτα και πατάτες φούρνου νέας εσοδείας	34.00
Rib-Eye on the Bone 1200g Ideal for 2 * (So2/G/M/MU) Grilled Rib-eye on the bone cooked to your liking, served with celeriac purée, new potatoes and seasonal vegetables Rib-Eye με Κόκαλο 1200γρ. Ιδανικό για 2 * Ψητό Rib-eye με κόκαλο ψημένο σύμφωνα με την προτίμησή σας, σερβίρεται με πουρέ σελινόριζας, πατάτες νέας εσοδείας και λαχανικά εποχής	149.00
Cyprus Mix Grill Ideal for 2 (So2/G/M/MU/EG) A variety of grilled chicken thighs, lamb chops, pork pancetta, wine sausage, halloumi cheese and shieftalia, served with dips and side salad Κυπριακή Ποικιλία Κρεατικών Ιδανικό για 2 Ποικιλία από ψητό μπουτί κοτόπουλου, παϊδάκια αρνίσια, χοιρινή πανσέτα, λουκάνικο κρασάτο, χαλούμι και σεφταλιά, σερβίρεται με αλοιφές και σαλάτα	38.00

* With a choice of: Mushroom sauce | Pepper sauce | Chimichuri

* **Επιλογή από σάλτσες:** Μανιταριού | Πιπεριού | Δροσερής 'Chimichurri'

FISH & SEAFOOD

ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Octopus (M/So2/F) Grilled octopus with celeriac purée and parsley oil, served with fresh seasonal vegetable, new potatoes and Florina pepper salsa Οχταπόδι Οχταπόδι στη σχάρα, με πουρέ σελινόριζας και λάδι από μαϊντανό, σερβίρεται με φρέσκα λαχανικά εποχής, πατάτες νέας εσοδείας και σάλτσα από πιπεριές Φλωρίνης	29.00
Sea bass (M/So2/F) Steamed sea bass and seasonal vegetables, new potatoes served with carrot and ginger sauce Λαβράκι Λαβράκι και λαχανικά στον ατμό, πατάτες νέας εσοδείας, σερβίρεται με σάλτσα από καρότο και τζίντζερ	26.00
Fresh Mussels (M/So2/F) In a creamy white wine sauce and chives or a tomato sauce Φρέσκα Μύδια Σε κρεμώδη άσπρη σάλτσα με κρασί και σχοινόπρασο ή σάλτσα ντομάτας	19.00
Salmon (M/So2/F/SE/SB) Fresh Norwegian salmon served with broccolini, fried rice and teriyaki orange sauce Σολομός Φρέσκος σολομός Νορβηγίας, σερβίρεται με μπρόκολο, τηγαντό ρύζι και σως πορτοκαλιού τεριγιάκι	29.00
Calamari (M/So2/F) Grilled calamari, celeriac purée and parsley oil, served with fresh seasonal vegetable and Florina pepper salsa Καλαμάρι Ψητό καλαμάρι με πουρέ σελινόριζας, λάδι με μαϊντανό, σερβίρεται με φρέσκα λαχανικά εποχής και σάλτσα με πιπεριές Φλωρίνης	24.50
Prawns (M/So2/F) Sauté king prawns in creamy sambuca sauce, served on a bed of rice and seasonal vegetables Γαρίδες Σωταρισμένες γαρίδες σε κρεμώδη σάλτσα με σαμπούκα, σερβίρονται με λαχανικά εποχής και ρύζι	37.00
Fish and Chips (G/M/So2/F) Deep fried cod with buttered peas, tartare sauce and French fries Κλασικό 'Fish & Chips' Τηγαντό φιλέτο μπακαλιάρου με αρακά, σως ταρτάρ και πατάτες τηγαντές	17.00
Lobster Αστακός	14.00 / 100g

Fresh Catch of the Day | Ask your waiter
Ψαριά της Ημέρας | Ρωτήστε τον σερβιτόρο μας

OYSTERS

ΣΤΡΕΙΔΙΑ

Tsarskaya Oyster / Στρείδια No.2		Gillardeau Oyster No.2	
Per Piece / Ανά Τεμάχιο	7.00	Per Piece / Ανά Τεμάχιο	7.00
6 Pcs / Τεμ.	39.00	6 Pcs / Τεμ.	39.00
12 Pcs / Τεμ.	79.00	12 Pcs / Τεμ.	79.00

Above prices are in (€) and inclusive of V.A.T and all applicable charges Οι τιμές είναι σε (€) και περιλαμβάνουν Φ.Π.Α και όλους τους φόρους

VEGAN MENU

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Buddha Bowl (G/SE/SB/MU/CE) Wild rice, edamame beans, avocado, wakame salad, cucumbers, cherry tomatoes, green asparagus, red peppers, beetroot falafel, crispy fried shallots and carrot coconut dressing Buddha Bowl Άγριο ρύζι, φασόλια ενταμάμε, αβοκάντο, σαλάτα γουακάμε, αγγουράκι, ντοματίνια, πράσινα σπαράγγια, κόκκινες πιπεριές, φαλάφελ παντζαριού, τραγανό τηγανητό κρεμμύδι και σως από καρότο και καρύδα	12.50
Falafel Bits (G/SE/SB/MU/CE) Falafel made with chickpeas, beetroot, sweet potatoes and corn, served with a jalapeno hummus dip Φαλάφελ Φαλάφελ από ρεβύθια, παντζάρια, γλυκοπατάτες και καλαμπόκι, σερβιρισμένα με σως από χούμους και καυτερή πιπεριά χαλαπένιο	15.50
Vegan Caesar Salad (V/G) Lettuce hearts, kale leaves, chick peas, Caesar vegan dressing and croutons Σαλάτα του Καίσαρα Vegan Τρυφερές καρδιές μαρουλιού, φύλλα λάχανου, ρεβίθια, βίγκαν σως του Καίσαρα και παξιμάδια	16.50

SIDE DISHES

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

French fries Πατάτες τηγαντές	4.00
Grill vegetables Λαχανικά σάρας	4.00
Rice Ρύζι	4.00
Side salad Σαλάτα	4.00
Coleslaw Σαλάτα τύπου κόσλοου	4.00
Baked new potatoes Ψητές πατάτες νέας εσοδείας	4.00
Mashed potatoes Πατάτες πουρέ	4.00
Steam vegetables Λαχανικά στον ατμό	4.00

KIDS MENU

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Chicken Nuggets (G/M/EG) Served with French fries and salad Κοτομπουκιές Σερβίρονται με πατάτες τηγαντές και σαλάτα	5.00
Pizza Margherita (G/EG/M) Πίτσα Μαργαρίτα	6.00
Mini Burger with Cheese (G/M) Served with French fries Μπιφτεκάκι με Τυρί Σερβίρεται με πατάτες τηγαντές	5.00
French Fries Πατάτες Τηγαντές	4.00
Penne with Bacon and Fresh Dairy Cream (M/G) Πέννες με Μπέικον και Φρέσκια Κρέμα Γάλακτος	6.00
Spaghetti with Tomato Sauce (G) Σπαγγέτι με Σάλτσα Ντομάτας	6.00
Toasted Ham and Cheese Sandwich (G/M) Served with French fries and salad Ζεστό Σάντουιτς με Ζαμπόν και Τυρί Σερβίρεται με πατάτες τηγαντές και σαλάτα	5.00

DESSERTS

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

<p>Portokalopitta (N/EG/M/G)</p> <p>Moist orange cake in syrup, served with mastic ice cream</p> <p>Πορτοκαλόπιτα</p> <p>Κέικ πορτοκαλιού με σιρόπι, σερβίρεται με παγωτό μαστίχα</p>	7.00
<p>Galatopoureko Deconstructed (EG/M/G)</p> <p>Divine traditional cream dessert with crispy phyllo pastry, served with vanilla ice cream</p> <p>Γαλακτοπούρεκο</p> <p>Ένα θειικό παραδοσιακό γλυκό με κρέμα και τραγανό φύλλο κρούστας, σερβίρεται με παγωτό βανίλια</p>	8.00
<p>Loukoumades (N/EG/M/G)</p> <p>Served with Nutella, walnuts and vanilla ice cream</p> <p>Λουκουμάδες</p> <p>Σερβίρονται με πραλίνα φουντουκιού, καρύδια και παγωτό βανίλια</p>	7.00
<p>Lava Cake (G/M/EG/N)</p> <p>Served with Caraibe 66% chocolate, passion fruit sauce and Dulcey gelato 35%</p> <p>Λάβα "Cake"</p> <p>Σερβίρεται με σοκολάτα Caraibe 66%, σάλτσα με φρούτα του πάθους και παγωτό Dulcey 35%</p>	7.50
<p>Stevia Tart (G/M/EG/N)</p> <p>Raspberry, cream cheese and chocolate ganache</p> <p>Τάρτα με Στέβια</p> <p>Σμέουρα, τυρί κρέμα και γκανάς σοκολάτας</p>	6.00
<p>Tapioca Coconut Pudding</p> <p>Served with fresh berries, lychees, mango & lime sorbet</p> <p>Κρέμα Ταπιόκα με Καρύδα</p> <p>Σερβίρεται με μούρα, λίτσι και σορμπέ μάνγκο & λάιμ</p>	7.50
<p>Traditional Sweets 'Glika tou Koutaliou' (N)</p> <p>Γλυκά του Κουταλιού</p>	5.00
<p>Ekmek Kataifi (G/M/N)</p> <p>A luscious, cream dessert with kataifi dough drenched in syrup, topped with custard and whipped cream</p> <p>Εκμέκ Καταΐφι</p> <p>Ένα πλούσιο κρεμώδες γλυκό με σιροπιαστό καταΐφι, κρέμα και σαντιγί</p>	6.50

PLUS
SUSHI

CREATIVE APPETIZER

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Seabass Tiradito (g/s/se/su) Thinly sliced seabass, yuzu, chili, coriander, and olive oil 8 pcs Λαβράκι Tiradito Λεπτοκομμένες φέτες από λαβράκι, σάλτσα γιούζου, τσίλι, κόλιανδρο και ελαιόλαδο 8 τεμ	14.00
Temari Balls (cr/f/su) Sushi rice balls with salmon, tuna, prawns, sea bass and avocado 5 pcs Μπάλες Temari Μπάλες σούσι με ρύζι, σολομό, τόνο, γαρίδες, λαβράκι και αβοκάντο 5 τεμ	15.00
Crispy Rice (g/f/s/se/su) Deep fried sushi rice with spicy salmon and tuna 6 pcs Τηγαντό Ρύζι Τηγαντό ρύζι με πικάντικο σολομό και τόνο 6 τεμ	11.00

NIGIRI

ΝΙΓΚΙΡΙ

Maguro (f/su) Tuna 2 pcs Μαγκούρο Τόνος 2 τεμ	10.00
Sake (f/su) Salmon 2 pcs Σάκε Σολομός 2 τεμ	10.00
Ebi (f/su) Prawn 2 pcs Έμπι Γαρίδες 2 τεμ	10.00
Suzuki (f/su) Seabass 2 pcs Σουζούκι Λαβράκι 2 τεμ	10.00

ΜΑΚΙ ΜΑΚΙ

Fried Spicy California Roll <small>(cr/f/su)</small> Crab, avocado, cucumber and spicy salmon 8 pcs Τηγαντό Πικάντικο Καλιφόρνια Ρολό Καβούρι, αβοκάντο, αγγουράκι και πικάντικος σολομός 8 τεμ	12.00
Spicy Aburi Tuna <small>(s/f)</small> Lightly seared tuna with spicy aburi sauce and teriyaki glaze 8 pcs Αμπούρι Τόνου Ελαφρώς καψαλισμένος τόνος με πικάντικη σάλτσα αμπούρι 8 τεμ	14.00
Aburi Salmon <small>(su/f)</small> Lightly charred salmon with spicy aburi sauce 8 pcs Αμπούρι Σολομού Ελαφρώς ψημένος σολομός με πικάντικη σάλτσα αμπούρι 8 τεμ	14.00
Softshell Crab Maki <small>(g/cr/e/f/s/se/su)</small> With lettuce, wakame, cucumber, avocado and volcano sauce 8 pcs Μάκι με Κάβουρα Με μαρούλι, φύκια γουακάμε, αγγουράκι, αβοκάντο και σάλτσα βολκάνο 8 τεμ	15.00
Futomaki <small>(cr/e/su)</small> Tamago, prawn, crabstick, cucumber, avocado and furikake 5 pcs Φουτομάκι Ιαπωνική ομελέτα ταμάγκο, γαρίδα, καβουροπόδαρα, αγγουράκι, Αβοκάντο και καρύκευμα φουρικάκε 5 τεμ	15.00
Crunchy Maki <small>(g/r/e/m/su)</small> Prawn, avocado and cream cheese 8 pcs Τραγανό Μάκι Γαρίδα, αβοκάντο και τυρί κρέμα 8 τεμ	14.00

SUSHI PLATTERS TO SHARE

ΠΙΑΤΕΛΛΕΣ ΜΕ ΣΟΥΣΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΕΑ

Omakase Platter

€30.00

Sashimi salmon and tuna | 4 pcs
Nigiri salmon and tuna | 4 pcs
Spicy California roll and crunchy maki | 4 pcs

Πιατέλλα Ομακάσε

Σασίμι σολομός και τόνος | 4 τεμ
Νιγκίρι σολομός και τόνος | 4 τεμ
Πικάντικο ρολό Καλιφόρνια και τραγανό μάκι | 4 τεμ

Sashimi Platter

€30.00

Sashimi salmon | 3 pcs
Sashimi tuna | 3 pcs
Ebi sashimi | 3 pcs
Ika sashimi | 3 pcs

Πιατέλλα Σασίμι

Σολομός σασίμι | 3 τεμ
Τόνος σασίμι | 3 τεμ
Έμπι σασίμι | 3 τεμ
Ίκα σασίμι | 3 τεμ

Maki Platter

€38.00

Crispy rice spicy salmon | 4 pcs
Spicy California roll | 4 pcs
Soft shell crab maki | 4 pcs
Crunchy maki | 4 pcs
Rocket maki | 4 pcs

Πιατέλλες Μάκι

Τραγανό ρύζι με πικάντικο σολομό | 4 τεμ
Πικάντικο ρολό Καλιφόρνια | 4 τεμ
Καβουροπόδαρα μάκι | 4 τεμ
Τραγανό μάκι | 4 τεμ

plussea
LIFESTYLE BAR