

APPETIZERS

CHRISTMAS EVE *Menu*

MISO CAESAR ME CRISPY NORI & PARMESAN ME YUZU-PONZU

Caesar με Miso—Garlic Dressing | Χειμωνιάτικα Λαχανικά | Τραγανά Chips Nori

Caesar with Miso—Garlic Dressing | Winter Vegetables | Crispy Nori Chips

(1), (3), (8), (11)

KARAAGE BAO BUNS ME SPICY CRANBERRY MAYO

Τραγανό Ιαπωνικό Karaage σε αχνιστά Bao Buns | Πικάντικη Cranberry Mayo | Pickled Daikon

Crispy Japanese Karaage in Steamed Bao Buns | Spicy Cranberry Mayo | Pickled Daikon

(1), (2), (3), (5), (8), (11)

TATAKI 100gr

Wagyu | Σαλάτα φυκιών | Σάλτσα Σόγια & Τζίντζερ

Wagyu | Seaweed Salad | Soy & Ginger Sauce

(1), (3), (8), (9), (11)

SOUP MISO CONSOMMÉ

Διαυγές Miso Consommé | Καπνιστή Πάπια | Matsutake Mushrooms | Spring Onion Oil

Clear Miso Consommé | Smoked Duck | Matsutake Mushrooms | Spring Onion Oil

(1), (3), (8), (11)

BURRATA

Τοματίνια | Βασιλικός | Θυμάρι | Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Cherry Tomatoes | Basil | Thyme | Extra Virgin Olive Oil

(1), (3), (4), (5), (8), (9), (10), (11)

PEAR & LEAF SALAD

Σπανάκι baby | Chorizo | Λάιμ | Ανθότυρο | Κρεμμύδι | Αμύγδαλα

Baby spinach | Chorizo | Lime | Fresh Anthotyro Cheese | Onion | Almonds

(4), (5), (9), (10), (11)

CRISPY DUCK

Φύλλα κερασιάς | Asian Barbeque Dressing

Sakura mix | Asian Barbeque Dressing

(1), (2), (3), (4), (6), (8), (9), (11)

GYOZAS

Black Angus | Μέλι μίσο | Τζίντζερ

Black Angus | Miso Honey | Ginger

(1), (3), (4), (8), (11)

SIGNATURE DISHES

CHRISTMAS TURKEY TERIYAKI ROAST ME KABOCHA STUFFING

Γαλοπούλα Roast με Teriyaki Glaze | Stuffing από Kabocha, Sticky Rice & Shiitake Ginger—Scallion Gravy | Crispy Lotus Root

Roast Turkey with Teriyaki Glaze | Kabocha, Sticky Rice & Shiitake Stuffing | Ginger—Scallion Gravy | Crispy Lotus Root

(1), (2), (3), (4), (6), (8), (11)

FILLET MIGNON

Σάλτσα Πιπεριού Μαδαγασκάρης | Φρέσκια Λευκή Τρούφα Alba

Madagascar Pepper Sauce | Fresh White Truffle Alba

(1), (2), (3), (8), (11)





GRILLED / JOSPER PRIME CUTS (200 days grass- fed)

Kagoshima minimum 200gr

Kobe minimum 200gr

Chateaubriand

Ribeye

Tomahawk

Bone In Ribeye

SIDES

Πουρές πατάτας με λάδι τρούφας

Mashed potatoes with truffle oil

(4), (6), (7), (8), (10), (11)

Λαχανικά σωτέ | Sautéed vegetables

(1), (3), (4), (10)

Φρέσκιες πατάτες τηγανιτές | Fresh cut fries

(11)

Triple cooked potatoes

(6), (8), (10), (11)

Κρέμα σπανάκι | Creamed spinach

(4), (8), (10), (11)

SAUCES

Pepper Sauce

(2), (10), (11)

Chimichurri

(3), (4), (9)

Béarnaise

(2), (10), (11)

Cowboy Sauce

(10), (11)

Truffle Mayo

(4), (6), (10), (11)

DESSERTS

MATCHA MONT BLANC ME CHESTNUT CREAM

Mont Blanc με Matcha | Κρέμα Καστανίου | Βάση Black Sesame Sablé

Matcha Mont Blanc | Chestnut Cream | Black Sesame Sablé Base

(2), (6), (7), (9), (10), (11)

SAKURA CHEESECAKE ME STRAWBERRY SAKÉ JELLY

Cheesecake με άρωμα Sakura | Crumble Miso-Butter | Επικάλυψη Strawberry Sake Jelly

Sakura Cheesecake | Miso-Butter Crumble | Strawberry Sake Jelly Topping

(2), (6), (7), (9), (10), (11)

Chef: Kostaras Prodromos

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ
PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES

(1) σουσάμι, (2) γλουτένη, (3) σόγια, (4) σέλινο, (5) σπόρος μουστάρδας, (6) αυγά, (7) βρώμη, (8) λούπινο,
(9) ξηροί καρποί, (10) γαλακτοκομικά, (11) θειώδες
(1) Sesame, (2) Gluten, (3) Soya, (4) Celery, (5) Mustard seed, (6) Egg, (7) Oats, (8) Lupine, (9) Nuts, (10) Dairy, (11) Sulfite

APPETIZERS

NEW YEAR'S EVE

Menu

TATAKI SALAD

Tataki Black Angus | Baby Kale & Mizuna | Ιαπωνικό Αγγούρι | Crispy Shallots | Dressing Yuzu, Shiso & Sesame Oil
Tataki Black Angus | Baby Kale & Mizuna | Japanese Cucumber | Crispy Shallots | Yuzu, Shiso & Sesame Oil Dressing
(1),(2),(3),(4),(5),(8),(9),(11)

WINTER ROOTS & MISO-ORANGE SALAD

Ρίζες (Daikon, Kabocha, Sweet Potato) ψημένες σε Binchotan Glaze | Μαύρο Σουσάμι | Pomegranate Pearls | Miso-Orange Vinaigrette
Roots (Daikon, Kabocha, Sweet Potato) roasted in Binchotan Glaze | Black Sesame | Pomegranate Pearls | Miso-Orange Vinaigrette
(1),(2),(3),(4),(9),(11)

PRIME TARTARE

Soya Sauce | Πέρλες Yuzu | Χαβιάρι Beluga
Soya Sauce | Yuzu Pearls | Beluga Caviar
(1),(3),(8),(11)

SOUP MISO CONSOMMÉ

Διαυγές Miso Consommé | Καννιστή Πάπια | Matsutake Mushrooms | Spring Onion Oil
Clear Miso Consommé | Smoked Duck | Matsutake Mushrooms | Spring Onion Oil
(1),(3),(8),(11)

TATAKI 100gr

Wagyu | Σαλάτα φυκιών | Σάλτσα Σόγια & Τζίντζερ
Wagyu | Seaweed Salad | Soy & Ginger Sauce
(1),(3),(8),(9),(11)

BURRATA

Τοματίνια | Βασιλικός | Θυμάρι | Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Cherry Tomatoes | Basil | Thyme | Extra Virgin Olive Oil
(1),(3),(4),(5),(8),(9),(10),(11)

PEAR & LEAF SALAD

Σπανάκι baby | Chorizo | Λάιμ | Ανθότυρο | Κρεμμύδι | Αμύγδαλα
Baby spinach | Chorizo | Lime | Fresh Anthotyro Cheese | Onion | Almonds
(4),(5),(9),(10),(11)

CRISPY DUCK

Φύλλα κερασιάς | Asian Barbeque Dressing
Sakura mix | Asian Barbeque Dressing
(1),(2),(3),(4),(6),(8),(9),(11)

GYOZAS

Black Angus | Μέλι μίσο | Τζίντζερ
Black Angus | Miso Honey | Ginger
(1),(3),(4),(8),(11)

SIGNATURE DISHES

BLACK COD FESTIVE MISO

Μαύρος Μπακαλιάρος σε White Miso—Sake Μαρινάδα | Πουρές Κουνουπιδιού αρωματισμένος με Shiso & Sudachi | Cranberries Πίκλα
Black Cod in White Miso—Sake Marinade | Shiso & Sudachi— infused Cauliflower Purée | Pickled Cranberries
(1),(4),(5),(8),(11)

FILLET MIGNON

Σάλτσα Πιπεριού Μαδαγασκάρης | Φρέσκια Λευκή Τρούφα Alba
Madagascar Pepper Sauce | Fresh White Truffle Alba
(1),(2),(3),(8),(11)



GRILLED / JOSPER PRIME CUTS (200 days grass- fed)

Kagoshima minimum 200gr
Kobe minimum 200gr
Chateaubriand
Ribeye
Tomahawk
Bone In Ribeye

SIDES

Πουρές πατάτας με λάδι τρούφας
Mashed potatoes with truffle oil
(4), (6), (7), (8), (10), (11)

Λαχανικά σωτέ | Sautéed vegetables
(1), (3), (4), (10)

Φρέσκιες πατάτες τηγανιτές | Fresh cut fries
(11)

Triple cooked potatoes
(6), (8), (10), (11)

Κρέμα σπανάκι | Creamed spinach
(4), (8), (10), (11)

SAUCES

Pepper Sauce
(2), (10), (11)

Chimichurri
(3), (4), (9)

Béarnaise
(2), (10), (11)

Cowboy Sauce
(10), (11)

Truffle Mayo
(4), (6), (10), (11)

DESSERTS

MIDNIGHT FOREST CHOCOLATE & BLACK TEA CREATION

Σοκολατένιο Dessert με υφές: Cremeux | Sponge | Crunch κακάο-σουσάμι
Smoked Ganache | Kombu καραμέλα | Yuzu πέρλες
Chocolate Dessert with textures: Cremeux | Sponge | Cocoa-Sesame Crunch
Smoked Ganache | Kombu Caramel | Yuzu Pearls

SNOW BLOSSOM YUZU, WHITE CHOCOLATE & RICE MILK ENTREMET

Entremet με Mousse | Namelaka | Compote | Crispy Βάσις Mochi | Sugar Chrysanthemum
Entremet with Mousse | Namelaka | Compote | Crispy Mochi Base | Sugar Chrysanthemum

Chef: Kostaras Prodrimos

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ
PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES

(1) σουσάμι, (2) γλουτένη, (3) σόγια, (4) σέλινο, (5) σπόρος μουστάρδας, (6) αυγό, (7) βρώμη, (8) λούπινο, (9) ξηροί καρποί, (10) γαλακτοκομικά, (11) θειώδες
(1) Sesame, (2) Gluten, (3) Soya, (4) Celery, (5) Mustard seed, (6) Egg, (7) Oats, (8) Lupine, (9) Nuts, (10) Dairy, (11) Sulfite

