



## ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

---

**Ζεστό προζυμένιο ψωμί** ..... 2.5  
αρωματικό βούτυρο /  
αλατισμένες σταφίδοελιές

## ΣΟΥΠΕΣ

---

**Σούπα θαλασσινών** ..... 12  
ξινοχόντρος / καλαμάρι /  
χταπόδι / γαρίδα

**Ψαρόσουπα** ..... 10  
λαχανικά / φιλετάκια  
από πετρόψαρα

## ΣΑΛΑΤΕΣ

---

**Χωριάτικη σαλάτα** ..... 11  
ντομάτα / αγγούρι / πιπεριά / φέτα  
ΠΟΠ / κρεμμύδι / τριμμένη ντομάτα /  
εφτάζυμο κριτσίνι

**Ντομάτα ξεφλουδισμένη** ..... 12  
αλμύρα / μυζήθρα / ξύδι xerres /  
ελαιόλαδο / άνθος αλατιού

**Πρασινάδες με γαρίδες** ..... 15  
iceberg / ρόκα / σπανάκι /  
αβοκάντο / παστέλι /  
παλαιωμένο ξύδι /  
ελαιόλαδο

## ΑΛΙΠΑΣΤΑ - ΑΛΟΙΦΕΣ

---

### **Λευκός ταραμάς ..... 10**

χειροποίητη λαδόπιτα /  
σχοινόπρασο

### **Γαύρος μαρινάτος ..... 12**

αχνιστά χόρτα εποχής /  
ελαιόλαδο / αγριορίγανη

### **Προζυμένιο ψωμί ..... 15**

λευκός ταραμάς / ταραμάς ρέγγας /  
καπνιστό σκουμπρί

## ΩΜΟΦΑΓΙΑ

---

### **Ceviche μπαρμπούνι ..... 22**

χαλαπένιος / τζίντζερ /  
κόλιανδρο / mango

### **Caracciò ροφού ..... 26**

αχινός / ελαιόλαδο /  
λάιμ / άνθος αλατιού

### **Caracciò γαρίδας ..... 18**

bisque/ ελαιόλαδο / λεμόνι

### **Ταρτάρ μοσχάρι ..... 24**

μουστάρδα Dijon / κάρφη /  
παρμεζάνα / τρούφα /  
ελαιόλαδο / προζυμένιο ψωμί

### **Caracciò combo ..... 55**

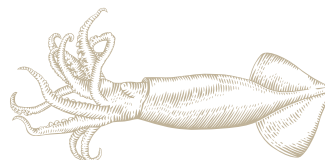
χτένι / ροφό / τόνο

### **Στρείδια ..... 6.5 / τεμ**

### **Χαβιάρι 10gr**

### **Baerii ..... 35**

### **Ossetra ..... 42**



## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

---

### **Κρητικός ντάκος ..... 8**

ντομάτα τριμμένη ΒΙΟ / κρίθινο  
παξιμάδι / φέτα ΠΟΠ /  
κάπαρη / ξύγαλο Σητείας

### **Φάβα Σαντορίνης με καπνιστή ρέγγα ... 11**

καψαλισμένα κρεμμύδια /  
ελαιόλαδο

### **Σαγανάκι τυριών ..... 12**

τζίντζερ /σιρόπι λάιμ /  
καβουρντισμένο σουσάμι

### **Πατάτες τηγανητές ..... 7**

αγριορίγανη / άνθος αλατιού

### **Γαρίδες σωτέ ..... 16**

ούζο / ελαφριά κρέμα / άνηθο

### **Καλαμάρι σάρας ..... 18**

ελαιόλαδο /ανθό αλατιού

### **Καλαμάρι τηγανητό ..... 15**

ξύσμα λεμόνι

### **Αχνιστά μύδια ..... 14**

### **Χτένια σωτέ ..... 25**

αρωματικό βούτυρο / κρασί

### **Χταπόδι σάρας ..... 17**

λαδόξυδο / αγριορίγανη

### **Χταπόδι ξυδάτο ..... 19**

αλμύρα / ξύδι / ανθός αλατιού

### **Σαρδέλες ψητές ..... 14**

ντομάτα / σκόρδο / μαϊντανό

### **Μάγουλα πεσκανόριτσας ..... 25**

βούτυρο μάραθου / αυγοτάραχο  
Μεσολογγίου / σάλτσα κακαβιάς



## ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ

---

### **Γαρίδομακαρονάδα .....20**

bisque / ντομάτα / μαϊντανός

### **Χτένια & όστρακα ημέρας .....26**

λιγκουίνι /ζωμός από όστρακα / λάιμ

### **Cacio & Pepe ..... 15**

κρέμα παρμεζάνας / πιπέρι

### **Raccheri θαλασσινών ..... 25**

κρέμα παρμεζάνας / γαρίδες /  
καλαμάρι /χταπόδι

### **Αστακομακαρονάδα ..... 68**

500gr αστακός / bisque /  
ντομάτα / μαϊντανό

### **Ριζότο μανιταριών ..... 18**

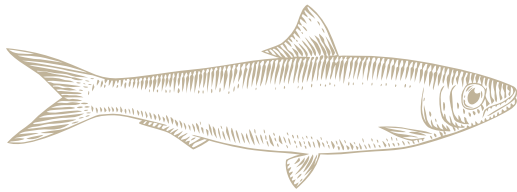
τρούφα / παρμεζάνα /  
μανιτάρια shimeji

### **Κριθαρότο σουπιάς ..... 18**

λαχανικά / μάραθα /  
μελάνι σουπιάς / κρασί

### **Κριθαρότο αστακού .....35**

ζωμός αστακού / ντοματίνια /  
σχοινόπρασο



## ΨΑΡΙ

### Λαυράκι σωτέ ..... 23

κρέμα ψητής κολοκύθας /  
τζίντζερ / μυρωδικά

### Σκορπίνα σάρας .....24

καπνιστή κρέμα αγγινάρας /  
αχνιστή αλμύρα /σάλτσα  
αρωματισμένη με φασκόμηλο

### Φιλέτο σφυρίδας ή ροφού .....35

με σπαράγγια και κρέμα κακαβιάς

### Γαρίδα γίγας ψητή 400gr..... 40 /τεμ

με βούτυρο νουαζέτ / ξύσμα  
λεμονιού και λάιμ / καπνιστό  
αλάτι

### Φιλέτο τόνου ..... 24

λαχανικά σωτέ / κρέμα σελινόριζα

### Κακαβιά ..... 90 / kg

από ροφό ή σφυρίδα  
κατόπιν παραγγελίας

### Ψάρι αχνιστό ημέρας ..... 95 / kg

με λαχανικά στα ζουμιά του  
κατόπιν παραγγελίας

#### Ψάρια ημέρας

Ρωτήστε μας για τη διαθεσιμότητα

**Ροφός** 80/kg

**Στείρα** 80/kg

**Συναγρίδα** 90/kg

**Φαγγρί** 90/kg

**Μπαρμπούνι** 70/kg

**Σαργός** 70/kg

**Σκορπίνα** 70/kg

**Αστακός** 120/kg

**Κολοχτύπα** 150/kg

## ΚΡΕΑΣ

### Οσομπούκο ..... 20

νιόκι / κρέμα παρμεζάνας /  
τρούφα

### Ribeye Black Angus ..... 45

λαχανικά σωτέ /  
αρωματικό βούτυρο

### Surf and turf ..... 80

Φιλέτο μοσχάρι / αστακός /  
λαχανικά σωτέ / βουτυράτα  
σπαράγγια/ σάλτσα αστακού  
και μοσχαριού

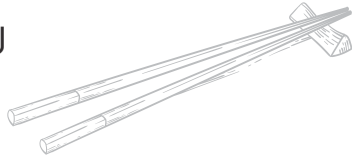
#### Συνοδευτικά

Λαχανικά σωτέ .....7

Πουρές σελινόριζας .....5

Πατάτες τηγανητές .....5

## SUSHI MENU



### MAKI (8pcs)

<b>Akami</b> .....	<b>23</b>
tuna / shrimp tempura / teriyaki / chilli oil	
<b>Elderflower</b> .....	<b>20</b>
salmon gravlax / avocado / cucumber / elderflower / ikura	
<b>Shiro</b> .....	<b>22</b>
aburi seabass / shrimp tempura / cucumber / truffle / calamansi / mayo	
<b>California</b> .....	<b>20</b>
fresh crab / avocado / cucumber / mayo	
<b>Ebi Tempura</b> .....	<b>20</b>
shrimp tempura / avocado / spicy mayo / teriyaki	
<b>Vegan</b> .....	<b>14</b>
avocado / cucumber / apple / sesame / teriyaki	
<b>Crunchy Roll</b> .....	<b>20</b>
avocado / cucumber / spicy salmon or spicy tuna tartar / chilli oil / Teriyaki	

### SASHIMI (150gr)

<b>Tuna</b> .....	<b>24</b>
coconut / tuna dashi / chilli / ginger / eggplant / miso	
<b>Hamachi</b> .....	<b>24</b>
amberjack / coconut / kiwi / jalapeno / nori	
<b>Salmon</b> .....	<b>22</b>
salmon / strawberry / ikura / yuzu kosho / chilli oil	

<b>EDAMAME</b> .....	<b>7</b>
fleur de sel / w/o chilli oil	

### NIGIRI (4pcs)

<b>Hamachi Kombu - Jime</b> .....	<b>18</b>
amberjack / nikiri soyu / yuzu Kosho	
<b>Aburi Salmon</b> .....	<b>16</b>
salmon / strawberry / teriyaki / ikura	
<b>Sardine Sujime</b> .....	<b>16</b>
sardine / nikiri soyu / ouzo / taramas	
<b>Aburi Scallop</b> .....	<b>22</b>
scallop / kiwi (granita) / almond / truffle	
<b>Mackerel Sujime</b> .....	<b>17</b>
mackerel / nikiri soyu / ginger	
<b>Toro*ask for availability</b> .....	<b>18</b>
koji aged toro aburi / nikiri soyu / uni	
<b>Tuna Soyu - Zuke</b> .....	<b>16</b>
tuna / nikiri soyu / scallion	

### GUNKAN (4 pieces)

<b>Gunkan Crab</b> .....	<b>20</b>
crab / truffle / calamansi / mayo / tangerine	
<b>Gunkan Spicy Tuna</b> .....	<b>18</b>
spicy tuna tartar - uni	

### PLATTERS

<b>Nigiri Platter (12pcs)</b> .....	<b>45</b>
sardine / tuna / salmon / hamachi / mackerel / scallop	

\*Wasabi and Ginger condiments are provided upon request to eliminate waste.

\*\*All Nigiris are traditionally served with the appropriate amount of Wasabi and Soy.

\*\*\*Please inform us of any allergies and dietary restrictions. Nothing on the menu is guaranteed to be Gluten Free.

\*\*\*\*We kindly encourage you to refrain from submerging the Sushi into the soy sauce. A light dip is enough for a better flavor experience.

**Sushi Chef:** Arnel Lagen