

Saradari
FISH RESTAURANT



*22 χρόνια συλλέγουμε εμπειρίες και αναμνήσεις.
Καθημερινά βελτιώνουμε την τεχνογνωσία μας
για να αποτυπωθεί με τον καλύτερο δυνατό
τρόπο στο πιάτο σας.
Ο ενθουσιασμός μας διατηρείται αμείωτος
από την πρώτη μέρα λειτουργίας έως και
σήμερα.
Αισθανόμαστε ευγνώμονες για όλα αυτά
τα χρόνια της στήριξή σας και μας γεμίζει
ευθύνη,
για να μετατρέπουμε καθημερινά τη φιλοξενία
σε ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία.*

Α Ρ Τ Ο Σ Κ Ε Υ Α Σ Μ Α Τ Α

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ
ΖΥΜΩΤΟ ΨΩΜΙ 2.5

με βούτυρο μυρωδικών,
εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και ελιές.

Σ Α Λ Α Τ Ε Σ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 10

βιολογική ντομάτα, αγγούρι,
κάπαρη, ντομάτα τριμμένη,
φέτα ποπ, εφτάζυμο κριτσίνι και
εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

ΝΤΟΜΑΤΑ ΞΕΦΛΟΥΔΙΣΜΕΝΗ
ΜΕ ΑΛΜΥΡΑ 12

μυζήθρα, ανθό αλατιού,
κρασόξυδο και εξαιρετικό
παρθένο ελαιόλαδο.

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ
ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΕΛΙ 14

καρδιές μαρουλιού, άγρια ρόκα,
βαλεριάνα, πιπεριά τουρσί, εξαιρετικό
παρθένο ελαιόλαδο και ξύδι sherry.

Σ Ο Υ Π Ε Σ	
CAPPUCCINO ΑΣΤΑΚΟΥ 12	
αφρόγαλα λεμονιού και αυγά χρυσής ρέγγας.	
ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ 9	
από πετρόψαρα, λαχανικά και ξεψαχνισμένα φιλετάκια ψαριού.	

Α Λ Ι Π Α Σ Τ Α + Α Λ Ο Ι Φ Ε Σ

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΣΙΑΒΑΤΤΑ 13

με κρέμα ρέγγας, λευκό ταραμά και καπνιστό σκουμπρί.

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ 9

λευκός ταραμάς με προζυμένια χειροποίητη λάδοπιτα.

ΓΑΥΡΟΣ ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ 10

αχνιστά χόρτα εποχής, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, μοσχολέμονο και φρέσκο τριμμένο πιπέρι.

Ω Μ Ο Φ Α Γ Ι Α

CEVICHE ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ 19 TARTAR ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ 22

με πιπεριά χαλαπένιος, τζίντζερ, κόλιανδρο, μάνγκο. μουστάρδα ντιζόν, κάπαρη, τριμμένη παρμεζάνα, μαϊντανό, τρούφα και προζυμένιο ψωμί.

ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΟΙΛΑΔΑΣ 22 SASHIMI 19

στιγμιαίου μαριναρίσματος, αρωματικός σεσκουλοντολμάς, αυγοτάραχο Μεσολογγίου. από βασιλικό χτένι (queen scalops).

CARPACCIO ΑΣΤΑΚΟΥ 25 RAW COMBO 85

με μοσχολέμονο, σχοινόπρασο, δροσουλίτες, ανθό αλατιού. στρείδια, χαβιάρι, sashimi ψαριού, αχινός, χτένια.

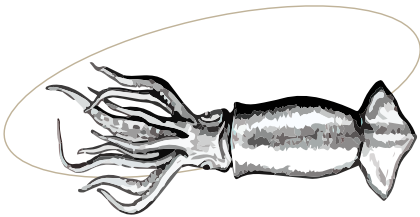
CARPACCIO ΡΟΦΟΥ 24 ΣΤΡΕΙΔΙΑ 6,5€ / τεμ

εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, μοσχολέμονο, ανθό αλατιού, αυγά αχινού. XABIAPI 35
BAERII 10γρ 42
OSSETRA 10γρ

TARTAR TONΟΥ 19

sweet chilli sauce, φινόκιο, ξινόμηλο, passion fruit.

ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΝΤΑΚΟΣ	8	ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ	17
<i>βιολογική τριμμένη ντομάτα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, φέτα ποπ, κάπαρη και ζύγαλο Σητείας.</i>		<i>με αγριορίγανη και λαδόξυδο.</i>	
ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ	10	ΧΤΑΠΟΔΙ ΞΥΔΑΤΟ	19
<i>με κρεμμύδια μπελουσιώτικα, αντζούγιες και πιπεριά σπέντζα.</i>		<i>με ζύδι sherry, ανθό αλατιού, αλμύρα και καπαρόμηλα.</i>	
ΧΑΛΟΥΜΙ	10	ΧΤΕΝΙΑ ΣΟΤΕ	24
<i>σε κρουστά μυρωδικών και fluid gel φρούτου.</i>		<i>με αρωματικό βούτυρο, εστραγκόν και ανθό αλατιού.</i>	
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	6	ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΨΗΤΕΣ	12
<i>φρέσκες χοντροκομμένες πατάτες τηγανητές με αγριορίγανη και χοντρό αλάτι.</i>		<i>με ντομάτα, μαϊντανό, σκόρδο και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.</i>	
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΟΤΕ	15	ΜΟΣΧΟΧΤΑΠΟΔΟ	20
<i>σβησμένες με ούζο, ελαφριά κρέμα γάλακτος και άνηθο.</i>		<i>καραμελωμένο, λιαστή ντομάτα, ελιές, αγκινάρες και κρέμα σελινόριζας με σαφράν.</i>	
ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ	23		
<i>με σάλτσα από βιολογικές ντομάτες και φέτα ποπ.</i>			
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΠΕΣΤΟ	16		
<i>στη σχάρα με πέστο βασιλικού και φοντί παρμεζάνας.</i>			
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ	15		
<i>με λαδολέμονο.</i>			
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ	14		



ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ	18
<i>με спаγγέτι, γαρίδες, φρέσκια σάλτσα ντομάτας, μαϊντανό.</i>	
ΡΟΦΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ	27
<i>λιγκούνι με ροφό και σάλτσα κακαβιάς.</i>	
ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΑΧΝΙΣΤΑ ΟΣΤΡΑΚΑ ΗΜΕΡΑΣ	22
<i>σάλτσα από τα ζουμιά τους και αρωματικό βούτυρο.</i>	
ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ	68
<i>λιγκούνι με 500gr αστακό, φρέσκια ντομάτα και μυρωδικά.</i>	
ΡΙΖΟΤΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ	19
<i>με μύδια, γαρίδες, καλαμάρι, φρέσκα μυρωδικά και μπισκ γαρίδας.</i>	
ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΒΑΣΙΛΟΜΑΝΙΤΑΡΑ	16
<i>με πάστα καλοκαιρινής τρούφας, μυρωδικά και κρέμα παρμεζάνας.</i>	
ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΣΟΥΠΙΑΣ	18
<i>μελάνι σουπιάς, μάραθα και κρέμα από παλαιωμένο κεφαλοτύρι.</i>	
ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΑΠΟ ΚΟΛΑΡΟ ΣΦΥΡΙΔΑΣ	22
<i>κριθαράκι, σάλτσα κακαβιάς.</i>	
ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ	18
<i>κριθαράκι, φρέσκια ντομάτα, μπισκ γαρίδας.</i>	

Ψ Α Ρ Ι			
ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ			
ρωτήστε μας για τη διαθεσιμότητα			
Ροφός	kg / 80	ΑΣΤΑΚΟΣ	1kg / 120
Στείρα	kg / 80	ΚΟΛΟΧΤΥΠΑ	1kg / 150
Συναγρίδα	kg / 90	ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ	500gr / 140
Φαγγρί	kg / 90	(KING CRAB)	
Μπαρμπούνι	kg / 70	αχνιστό ή σχάρας.	
Σαργός	kg / 70		
Σκορπίνα	kg / 70		
Πεσκανδρίτσα	kg / 70		

ΛΑΥΡΑΚΙ ΣΩΤΕ	22	ΦΙΛΕΤΟ ΤΟΝΟΥ	22
με κρέμα σελινόριζας, φρέσκο εστραγκόν και αρωματικό λάδι.		με σωτέ λαχανικά και κρέμα σελινόριζας με ξινόμηλο.	
ΦΙΛΕΤΟ ΣΦΥΡΙΔΑΣ Ή ΡΟΦΟΥ	35	ΚΑΚΑΒΙΑ	kg / 85
με σπαράγγια και κρέμα κακαβιάς.		από ροφό ή σφυρίδα κατόπιν παραγγελίας.	
ΜΠΟΥΡΔΕΤΟ ΣΚΟΡΠΙΝΑΣ	24	ΨΑΡΙ ΑΧΝΙΣΤΟ ΗΜΕΡΑΣ	kg / 95
φιλέτο σκορπίνας, γλυκιά και καυτερή πάπρικα, δυόσμος, μάραθο και σκόρδο.		με λαχανικά στα ζουμιά του κατόπιν παραγγελίας.	
ΓΑΡΙΔΑ ΓΙΓΑΣ ΨΗΤΗ ~400gr	τεμ / 40	ΨΑΡΙ ΑΧΝΙΣΤΟ BIANCO	kg / 95
με βούτυρο νουαζέτ, ξύσμα εσπεριδοειδών και καπνιστό αλάτι.		φιλέτο ψαριού ημέρας με λεμονάτη σάλτσα και πατάτες.	

Κ Ρ Ε Α Σ

SURF AND TURF	80	ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ	32
μοσχαρίσιο φιλέτο, αστακός, σωτέ λαχανικά, βουτυράτα σπαράγγια, σάλτσα αστακού και μοσχαριού.		με σωτέ λαχανικά, αρωματικό βούτυρο, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και βουτυράτα σπαράγγια.	
ΟΣΟΜΠΟΥΚΟ	18		
με νιόκι, κρέμα παρμεζάνας και τρούφα.			

S U S H I M E N U

CONTEMPORARY SUSHI MENU

SASHIMI HAMACHI	20
Μαγιάτικο, Μανταρίνι, Yuzu Koshu, Ρέβα, Φράουλα	
USUZUKURI SASHIMI	22
Λευκό Ψάρι, Calamansi, Τρούφα, Ρέβα, Wasabi, Κρεμμύδι	
POKE BOWL	25
Λευκό Ψάρι, Τόνος, Σολομός, Ponzu, Spicy Mayo, Αγγούρι, Φρέσκο Κρεμμύδι, Edamame	
GREEK SUSHI 6pcs	16
Ταραμάς, Σαρδέλα, Σχοινόπρασο, Λεμόνι, Ούζο	
NIGIRI GRAVLAX 4pcs	16
Σολομός, Παντζάρι, Μήλο, Σαμπούκο	
CRUNCHY ROLL 8pcs	18
Spicy Mayo, Αγγούρι, Σολομός, Teriyaki	
SHIRO ROLL 8pcs	22
Λευκό Ψάρι, Γαρίδα Τεμπούρα, Αγγούρι, Mayo, Μοσχολέμονο, Φρέσκο Κρεμμύδι, Σουσάμι	
CALIFORNIA ROLL 8pcs	18
Καβούρι, Αβοκάντο, Αγγούρι, Μαγιονέζα	
SHRIMP TEMPURA ROLL 8pcs	19
Γαρίδα, Teriyaki, Spicy Mayo	
STRAWBERRY SALMON 8pcs	19
Αβοκάντο, Αγγούρι, Σολομός, Teriyaki, Φράουλα	

S A S H I M I

SASHIMI TUNA/SALMON	14
SASHIMI PLATTER	25
Μαγιάτικο, Λαυράκι, Σαρδέλα, Σολομός, Τόνος, Chu-toro / O-toro	

 Σας προτρέπουμε θερμά να καταναλώνετε
το σούσι μας με γυμνά χέρια

* Όλα τα πιάτα έχουν σερβιριστεί όπως προβλέπεται,
αλλά μη διστάσετε να ζητήσετε Ginger και Wasabi

EDOMAE SUSHI MENU

MAKI TUNA/SALMON 6pcs	15
Τόνος ή Σολομός, Teriyaki	
VEGAN ROLL 8pcs	12
Μήλο, Αβοκάντο, Αγγούρι, Teriyaki	
GUNKAN UNI TUNA 4pcs	20
Καντερός Τόνος, Αχινός, Σχοινόπρασο	
GUNKAN IKURA 4pcs	20
Καντερός Σολομός, Αυγά Σολομού	
GUNKAN CRAB 4pcs	19
Καβούρι, Τρούφα, Calamansi, Μανταρίνι, Σχοινόπρασο	
TEMAKI SPICY TUNA/SALMON 2pcs	14
Καντερός Τόνος ή Σολομός, Αγγούρι, Σχοινόπρασο	
N I G I R I	
NIGIRI SHOYU-ZUKE TUNA 4pcs	15
Τόνος, Nikiri Jyogu, Σχοινόπρασο	
NIGIRI HAMACHI/UNI 4pcs	22
Μαγιάτικο, Αχινός, Nikiri Jyogu, Μοσχολέμονο	
NIGIRI ABURI SALMON 4pcs	15
Teriyaki, Φράουλα, Σχοινόπρασο	
NIGIRI SCALLOP 4pcs	22
Calamansi, Τρούφα, Σχοινόπρασο	
NIGIRI SARDINE 4pcs	16
Λεμόνι, Σχοινόπρασο, Nikiri Jyogu	
NIGIRI O-TORO 4pcs	16
O-toro, Nikiri Jyogu, Φρέσκο Κρεμμύδι, Αυγοτάραχο	
NIGIRI PLATTER 12pcs	42
Aburi Nigiri Σολομού, Nigiri Hamachi, Nigiri Τόνου, Nigiri Toro, Nigiri Σαρδέλας, Nigiri Χτένι	
EDAMAME	6
Φασόλια Edamame στον Ατμό	

* Όλα τα ψάρια έχουν περάσει
επεξεργασία ωρίμανσης.