

## 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

### **Αυγοτάραχο Μεσολογγίου ..... 16**

κροστίνι / κρέμα τυριού /  
μελάνι σουπιάς

## ΩΜΟΦΑΓΙΑ

---

### **Ceviche μπαρμπούνι ..... 22**

χαλαπένιος / τζίντζερ /  
κόλιανδρο / mango

### **Caracciò ροφού ..... 26**

αχνινός / ελαιόλαδο /  
λάιμ / άνθος αλατιού

### **Caracciò γαρίδας ..... 18**

bisque/ φέτα ΠΟΠ /  
ελαιόλαδο / λεμόνι

### **Ταρτάρ Μοσχάρι ..... 24**

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

### **Caracciò combo ..... 55**

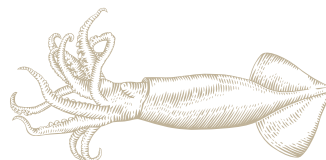
χτένι / ροφό / τόνο

### **Στρείδια ..... 6.5 / τεμ.**

### **Χαβιάρι 10gr**

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

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



## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

---



### **Κρητικός ντάκος ..... 8**

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

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

καψαλισμένα κρεμμύδια /  
ελαιόλαδο

### **Σαγανάκι τυριών ..... 12**

μανούρι/ χαλούμι / μυζήθρα /  
πέστο βασιλικού / ντοματίνια

### **Πατάτες τηγανητές ..... 7**

αγριορίγανη / άνθος αλατιού

### **Γαρίδες σωτέ ..... 16**

ούζο / ελαφριά κρέμα / άνηθο

### **Καλαμάρι σχάρας ..... 16**

γκρεμολάτα μυρωδικών /  
ελαιόλαδο / λάιμ

### **Καλαμάρι τηγαντό ..... 15**

μαγιονέζα σκόρδο /  
ξύσμα λεμόνι

### **Χτένια σωτέ ..... 25**

αρωματικό βούτυρο / κρασί

### **Χταπόδι σχάρας ..... 17**

λαδόξυδο / αγριορίγανη

### **Χταπόδι ξυδάτο ..... 19**

αλμύρα / ξύδι / ανθό αλατιού

### **Γαύρος τηγαντός ..... 15**

καπνιστή μελιτζάνα /  
teriyaki sauce

### **Σαρδέλες ψητές ..... 14**

ντομάτα / σκόρδο / μαϊντανό

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

βούτυρο μάραθου / αυγοτάραχο  
Μεσολογγίου / σάλτσα κακαβιάς

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ



### **Γαρίδομακαρονάδα ..... 19**

bisque / ντομάτα / μαϊντανός

### **Χτένια - αυγοτάραχο ..... 26**

λιγκουίνι / ζωμός  
από όστρακα / λάιμ

### **Raccheri θαλασσινών ..... 25**

παρμεζάνα / γαρίδες /  
καλαμάρι / χταπόδι

### **Αστακομακαρονάδα ..... 68**

500gr αστακός / bisque /  
ντομάτα / μαϊντανό

### **Ριζότο μανιταριών ..... 17**

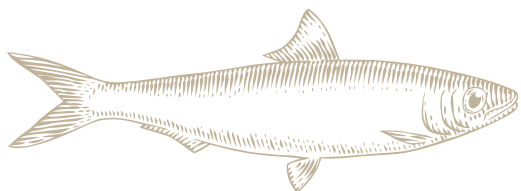
τρούφα / παρμεζάνα /  
μανιτάρια shimeji

### **Κριθαρότο σουπιάς ..... 18**

λαχανικά / μάραθα /  
μελάνι σουπιάς / κρασί

### **Κριθαρότο θαλασσινών ..... 20**

χταπόδι / καλαμάρι / γαρίδες /  
όστρακα ημέρας



## ΨΑΡΙ

### Λαυράκι σωτέ ..... 23

κρέμα ψητής κολοκύθας /  
τζίντζερ / μυρωδικά

### Φιλέτο σκορπίνα .....24

σαβόρο κρέμα σελινόριζας /  
λάδι μάραθο

### 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

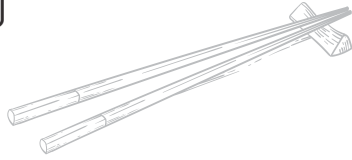
#### Συνοδευτικά

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	

### EDAMAME .....

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