

## SUSHI EXPERIENCE

### NIGIRI SUSHI (PER PIECE) \*

OSSETRA CAVIAR	22.00 €
UNI / SEA URCHIN	14.00 €
IKURA / SALMON ROE	11.50 €
EBI / SHRIMP	8.50 €
HAMACHI / YELLOWTAIL	9.50 €
SAKE / SALMON	8.50 €
SUZUKI / SEA BASS	8.50 €
MAGURO / TUNA	10.50 €
TUNA BELLY	10.50 €

\* MINIMUM 2 PIECES PER ORDER

## BUDDHA-BAR BEACH SIGNATURE ROLLS

BUDDHA-BAR BEACH ROLL SALMON, TUNA, CRAB, SHRIMP ROLLED WITH CUCUMBER (6 PIECES)	29.00 €
--	---------

### MAKI ROLLS (8 PIECES)

SALMON AVOCADO	22.00 €
SPICY TUNA BELLY	23.00 €
SEA BASS	22.00 €
KAPPA MAKI AVOCADO OR CUCUMBER (V)	17.00 €

### INSIDE OUT ROLLS (8 PIECES)

RAINBOW / KING CRAB, SALMON, TUNA & AVOCADO	32.00 €
CALIFORNIA / AVOCADO & KING CRAB	28.00 €
DRAGON ROLL / SHRIMP TEMPURA & AVOCADO	26.00 €
SALMON PHILADELPHIA	23.00 €
GREEN FUJI / SALMON, AVOCADO, ONION & FLYING FISH ROE	26.00 €
SPICY THAI CHILI TUNA	23.00 €
SPICY SALMON ROLL	22.00 €
SANTA MARINA SPICY SALMON WITH SASHIMI SALMON ON TOP	28.00 €

## SASHIMI (4 PIECES)

MAGURO / TUNA	32.00 €
TUNA BELLY	32.00 €
SAKE / SALMON	28.00 €
SUZUKI / SEA BASS	28.00 €
AMBERJACK / YELLOW TAIL	28.00 €
SASHIMI MIX (8 PIECES)	52.00 €

## COLD APPETIZERS

<b>PITA BREAD WITH FETA CAPSICUM DIP &amp; OLIVES (FOR 2 PERSONS)</b> Πίτες συνοδευόμενες με τυροκαυτερή & ελιές (για 2 άτομα)	12.00 €
<b>HUMMUS WITH VEGETABLES CRUDITÉS (V)</b> Hummus με λαχανικά crudités (V)	17.00 €
<b>TZATZIKI SERVED WITH PITA BREAD</b> Τζατζίκι σερβιρισμένο με πίτες	12.00 €
<b>FISH ROE SALAD SERVED WITH SHAVED BOTTARGA, MARINATED OLIVES &amp; PITA BREAD</b> Ταραμοσαλάτα σερβιρισμένη με φλοίδες αυγοτάραχου, μαριναρισμένες ελιές & πίτες	17.00 €
<b>TUNA TARTAR WITH AVOCADO, RED RADISH &amp; WATERCRESS SALAD</b> Tartar τόνου με αβοκάντο, κόκκινα ραπανάκια & σαλάτα νεροκάρδαμου	36.00 €
<b>SPICY SALMON TACOS WITH AVOCADO &amp; LIME DRESSING (S)</b> Tacos με σολομό, αβοκάντο & lime dressing (S)	28.00 €
<b>SEA BASS CARPACCIO WITH CORIANDER, GRAPEFRUIT, OLIVE OIL &amp; LEMON EMULSION</b> Carpaccio από λαβράκι με κόλιανδρο, grapefruit, ελαιόλαδο & σάλτσα λεμονιού	29.00 €
<b>LANGOUSTINE CARPACCIO WITH MICRO HERBS &amp; OSSETRA CAVIAR</b> Carpaccio караβίδας με φύτρες μυρωδικών & χαβιάρι Ossetra	42.00 €

## HOT APPETIZERS

<b>GRILLED OCTOPUS WITH NEW POTATO SALAD &amp; CAPERS</b> Χταπόδι σχάρας με πατατοσαλάτα & κάπαρη	27.00 €
<b>DEEP FRIED CALAMARI WITH CHILI - GARLIC &amp; LEMON AIOLI</b> Καλαμάρι τηγανητό με Aioli από chili - σκόρδο & λεμόνι	26.00 €
<b>PANKO CRUSTED CRAB CAKES WITH YOGHURT REMOULADE</b> Κροκέτες καβουριού πανέ με σάλτσα remoulade γιαουρτιού	40.00 €
<b>GRILLED MASTELO CHEESE WITH TOMATO CHUTNEY</b> Μαστέλο σχάρας με chutney ντομάτας	20.00 €
<b>MUSSEL STEW WITH SAFFRON, FENNEL &amp; WHITE WINE</b> Μύδια με σαφράν, φινόκιο & λευκό κρασί	22.00 €

## SALADS

<b>BUDDHA-BAR BEACH CHICKEN SALAD</b> Buddha-Bar Beach σαλάτα με κοτόπουλο	25.00 €
<b>GREEK SALAD WITH POMODORI, ORGANIC OLIVE OIL, FETA CHEESE &amp; RED WINE VINAIGRETTE</b> Χωριάτικη σαλάτα με pomodori, βιολογικό ελαιόλαδο, φέτα & vinaigrette κόκκινου κρασιού	20.00 €
<b>MEDITERRANEAN QUINOA SALAD WITH VEGETABLES &amp; LIME DRESSING</b> Σαλάτα quinoa με λαχανικά & lime dressing	20.00 €
<b>BABY GEM CAESAR SALAD WITH CHICKEN</b> Σαλάτα Καίσαρα με baby gem & κοτόπουλο	23.00 €
<b>MIXED CHERRY TOMATOES &amp; BURRATA SALAD</b> Σαλάτα από ανάμεικτα ντοματίνια & burrata	26.00 €
<b>WATERMELON, FIGS &amp; FETA SALAD WITH ORANGE-HONEY VINAIGRETTE</b> Σαλάτα με καρπούζι, σύκα, φέτα & vinaigrette μελιού με πορτοκάλι	20.00 €
<b>KING CRAB SALAD WITH CHILI &amp; GRAPEFRUIT DRESSING</b> Σαλάτα με καβούρι & dressing από chili και grapefruit	46.00 €
<b>MIXED LEAF &amp; MUSHROOM SALAD WITH CHILI DRESSING</b> Ανάμεικτη σαλάτα με μανιτάρια & dressing από chili και grapefruit	24.00 €
<b>BABA GHANOUSH WITH POMEGRANATE DRESSING</b> Baba ghanoush με dressing από μελάσα ροδιού	18.00 €

## PASTA

**CALAMARATA WITH SEA SCALLOPS IN CHERRY TOMATO & BASIL SAUCE** 35.00 €

Calamarata πάστα με χτένια σε σάλτσα από ντοματίνια & βασιλικό

**SPAGHETTINI WITH VONGOLE** 30.00 €

Spaghettini με αχιβάδες

**WHOLE WHEAT PASTA WITH MUSHROOM RAGOUT** 20.00 €

Ζυμαρικά ολικής με ραγούμανιταριών

**CONCHIGLIE PASTA WITH FRESH CRAB, TOMATO SAUCE & ANCHOVIES (FOR 2 PERSONS)** 90.00 €

Αχιβάδες με φρέσκο καβούρι, σάλτσα ντομάτας & αντσούγιες (για 2 άτομα)

**LOBSTER SPAGHETTI IN FLAVORED TOMATO & RED CHILI SAUCE (PER KILO)** 175.00 €

Αστακομακαρονάδα με σάλτσα ντομάτας & κόκκινο chili (το κιλό)

**MIXED SEA FOOD STROZZAPRETI WITH RED CHILI & LIME** 32.00 €

Strozzapreti με θαλασσινά, κόκκινο chili & lime

---

GLUTEN FREE PASTA IS AVAILABLE AS WELL

## SEAFOOD

**SEA BASS GUAZZETTO STYLE WITH CALAMARI, PRAWNS & SWEET CHERRY TOMATO** 34.00 €

Λαβράκι Guazzetto με καλαμάρι, γαρίδες & ντοματίνια

**MEDITERRANEAN FISH STEW** 28.00 €

Ραγού θαλασσινών

**GRILLED TUNA STEAK WITH SALSA DRESSING & ROCKET SALAD** 34.00 €

Φιλέτο τόνου σχάρας με ρόκα σαλάτα & salsa

**KING PRAWNS WITH GINGER - CHILI & LIME** 44.00 €

Γαρίδες με ginger, chili & lime

**SEA BASS IN A SALT & HERB CRUST (PER KILO)** 130.00 €

Λαβράκι σε κρούστα από αλάτι & μυρωδικά (το κιλό)

**GRILLED DOVER SOLE WITH CHILI, PARSLEY & LEMON FLAVORED BUTTER (PER KILO)** 130.00 €

Γλώσσα σχάρας με chili, μαϊντανό & αρωματισμένο βούτυρο με μυρωδικά (per kilo)

**GRILLED LOBSTER (PER KILO)** 175.00 €

Αστακός σχάρας (το κιλό)

**FRESH GRILLED FISH OF THE DAY (PER KILO)** 130.00 €

Φρέσκο ψητό ψάρι ημέρας (το κιλό)

**TIGER PRAWNS OR LANGOUSTINES (PER KILO)** 150.00 €

Γαρίδες tiger ή караβίδες (το κιλό)

---

ALL MAIN COURSES FROM THE SEA ARE SERVED WITH LOCAL GREEN VEGETABLES

## GRILL

**BLACK ANGUS RIB-EYE GRILLED WITH CHIMICHURRI SAUCE & ROASTED POTATOES (S)** 52.00 €

Black Angus Rib-eye με chimichurri sauce & πατάτες φούρνου (S)

**SPATCHCOCK BABY CHICKEN WITH FRESH HERBS** 29.00 €

Κοτόπουλο νανάκι spatchcock με φρέσκα μυρωδικά

**GREEK CHICKEN BURGER WITH YOGHURT SAUCE** 27.00 €

Ελληνικό burger κοτόπουλου με sauce γιαουρτιού

**BLACK ANGUS BEEF BURGER WITH HOMEMADE TOMATO KETCHUP & FRIED POTATOES** 28.00 €

Black Angus beef burger με σπιτική ketchup & πατάτες τηγανητές

**GRILLED VEAL STEAK WITH VEGETABLE RATATOUILLE** 42.00 €

Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος με λαχανικά σε σάλτσα ντομάτας

## SIDE DISHES

**LOCAL GREENS (V)** 15.00 €

Αλμυρίκια(V)

**BOILED ASPARAGUS (V)** 18.00 €

Βραστά σπαράγγια (V)

**STEAMED RICE (V)** 11.00 €

Ρύζι ατμού (V)

**FRENCH FRIES (V)** 10.00 €

Πατάτες τηγανητές (V)

## DESSERTS

**HONEY BALLS WITH HONEYCOMB & CINNAMON ICE CREAM** 17.00 €

Λουκουμάδες με κερήθρα μελιού & παγωτό κανέλας

**CHOCOLATE LOLLIPOPS WITH RICE KRISPIES & CARAMEL SAUCE** 20.00 €

Γλειφιτζούρια σοκολάτας με rice krispies & σάλτσα καραμέλας

**CHEESECAKE WITH SEASONAL RED FRUITS** 20.00 €

Cheesecake με κόκκινα φρούτα εποχής

**CRÈME BRULEE** 18.00 €

PEPPER SICHUAN, CARAMEL & CRÈME PRALINE

Crème Brule

Αρωματισμένη με πιπέρι sichuan, καραμέλα & κρέμα πραλίνας

**PANNA COTTA COCONUT** 18.00 €

GRANITE TROPICAL FRUITS & COMPOTE PINEAPPLE

Panna cotta Καρύδα

Με γρανίτα από εξωτικά φρούτα & κομπόστα ανανά

**LIME TART** 20.00 €

LIME CREAM, BISCUIT WITH BROWN BUTTER, AGAVE & ITALIAN MERINGUE

Τάρτα Μοσχολέμονο

Κρέμα μοσχολέμονο, μπισκότο καφέ - βουτύρου με αγαύη & Ιταλική μαρέγκα

**PROFITEROLE** 40.00 €

CHOUX FILLED WITH VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE CRUMBLE & CHOCOLATE SAUCE

WITH VANILLA CREAM (FOR 2 PEOPLE)

Profiterole

Choux γεμιστά με παγωτό βανίλιας, crumble σοκολάτας & sauce σοκολάτας

με κρέμα βανίλιας (για 2 άτομα)

**ICE CREAM & SORBET (PER SCOOP)** 7.00 €

Ποικιλία παγωτού & sorbet (η μπάλα)

**FRESH FRUIT PLATTER** 18.00 €

Φρέσκα φρούτα εποχής

EXECUTIVE CHEF: STATHIS THERMOS

Please inform our service staff of any food allergies.

Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ απευθυνθείτε στον σερβιτόρο μας.

The dishes signalled in (V) are proposed as vegetarian choices.

Τα πιάτα με το διακριτικό (V) προτείνονται ως χορτοφαγικά.

The dishes signalled in (S) are spicy.

Τα πιάτα με το διακριτικό (S) είναι καυτερά.

Taxes are included.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

All prices are in Euro.

Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ.