

OYSTERS & SEAFOOD

BELUGA CAVIAR (28G) WITH TRADITIONAL GARNISHES Χαβιάρι Beluga (28 γρ.) με παραδοσιακές γαρνιτούρες	330
OSSETRA CAVIAR (56G) WITH TRADITIONAL GARNISHES Χαβιάρι Ossetra (56 γρ.) με παραδοσιακές γαρνιτούρες	300
BOTTARGA FROM MESSOLONGHI Αυγοτάραχο Μεσολογγίου	60
OYSTERS GILLARDEAU NO 2 (PER PIECE) Στρείδια Gillardeau no 2 (το τεμάχιο)	16
OYSTERS GILLARDEAU NO 3 (PER PIECE) Στρείδια Gillardeau no 3 (το τεμάχιο)	15
OYSTERS GILLARDEAU NO 4 (PER PIECE) Στρείδια Gillardeau no 4 (το τεμάχιο)	14
SEA URCHIN SALAD Αχινοσαλάτα	55
OYSTERS BELON Στρείδια Belon	16

NIGIRI SUSHI (PER PIECE) *

OSSETRA CAVIAR	32
UNI / SEA URCHIN	18
IKURA / SALMON ROE	16
UNAGI / EEL	12
EBI / SHRIMP	12
HAMACHI / YELLOWTAIL	12
SAKE / SALMON	10
SUZUKI / SEA BASS	10
MAGURO / TUNA	12
OTORO*	14
CHUTORO*	14

* UPON AVAILABILITY

* ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΗ ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΤΗΤΑ

SIGNATURE BBB ROLL

BUDDHA-BAR ROLL SALMON, TUNA, CRAB, SHRIMP ROLLED WITH CUCUMBER (6 PIECES)	40
STRAWBERRY, SALMON, SHRIMP TEMPURA & AVOCADO ROLL	34
LOBSTER ROLL, MIXED VEGETABLES, AVOCADO ON TOP & SANTA MARINA SAUCE	44
LANGOUSTINE / LANGOUSTINE AND SEARED SALMON ROLL, AVOCADO, SPRING ONION & TRUFFLE OIL	44
SURF AND TURF / PRAWN TEMPURA, WAGYU BEEF TATAKI & FRESH TRUFFLE	55

MAKI ROLLS (8 PIECES)

SALMON AVOCADO	22
SPICY TUNA	23
SEA BASS	22
KAPPA MAKI AVOCADO OR CUCUMBER (V)	18

INSIDE OUT ROLLS (8 PIECES)

RAINBOW / KING CRAB, SALMON, TUNA & AVOCADO	42
CALIFORNIA / AVOCADO & KING CRAB	35
DRAGON ROLL / SHRIMP TEMPURA & AVOCADO	30
SALMON PHILADELPHIA	24
OMG / SHRIMP TEMPURA, SALMON TATAKI ON TOP & TRUFFLE DRESSING	34
GREEN FUGI / SALMON, AVOCADO, ONION & FLYING FISH ROE	28
SPICY THAI CHILLY TUNA	23
SPICY SALMON ROLL	22
PHOTO MAKI / ASPARAGUS, MANGO, CUCUMBER, AVOCADO & CRISPY ONION (V) 7 PIECES	26
RED FIRE DRAGON ROLL / SHRIMP, SPICY TUNA MIX, AVOCADO, CUCUMBER & EEL SAUCE	30
SANTA MARINA SPICY SALMON WITH SASHIMI SALMON ON TOP (S)	34

SASHIMI (4 PIECES)

MAGURO / TUNA	42
CHUTORO*	48
OTORO*	48
SAKE / SALMON	38
SUZUKI / SEA BASS	38
AMBERJACK / YELLOWTAIL	42
SASHIMI MIX (8 PIECES)	74

* UPON AVAILABILITY
* ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΗ ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΤΗΤΑ

REGULAR COMBO (20 PIECES)

102

2 PIECES NIGIRI TUNA
2 PIECES NIGIRI SALMON 4 PIECES SPICY TUNA ROLL
4 PIECES SPICY SHRIMP TEMPURA & AVOCADO 4 PIECES SASHIMI, SALMON & TUNA
4 PIECES SPICY SALMON ROLL (S)

DELUXE COMBO (28 PIECES)

155

6 PIECES NIGIRI SALMON & TUNA
6 PIECES SASHIMI SALMON & TUNA
4 PIECES CALIFORNIA ROLL
4 PIECES SPICY SHRIMP TEMPURA & AVOCADO 4 PIECES SPICY THAI CHILI TUNA
4 PIECES SANTA MARINA SPICY SALMON (S)

COLD APPETIZERS

YELLOWTAIL SASHIMI WITH JALAPEÑO DRESSING	35
Sashimi από μαγιάτικο με σάλτσα jalapeño	
SALMON TARTAR WITH WONTON CRISPS, AVOCADO, SPICY MAYONNAISE	36
Σολομός ταρτάρ, τραγανά wonton, αβοκάντο και πικάντικη μαγιονέζα	
BUDDHA-BAR TACOS WITH SALMON & AVOCADO	30
Buddha Bar tacos με σολομό & αβοκάντο	
WAGYU BEEF TATAKI WITH PONZU SAUCE	54
Wagyu beef tataki με σάλτσα πόνζου	
SEA BREAM AND CARABINERO PRAWN TARTAR	48
Ταρτάρ με φαγγρί και γαρίδες carabinero	
SEA BASS CEVICHE WITH AJI AMARILLO, CORIANDER, RED CHILI, SWEET POTATO & RED ONION	32
Λαβράκι ceviche με κίτρινη πιπέρια aji, κόλιανδρο, κόκκινο τσίλι, γλυκοπατάτα & κόκκινο κρεμμύδι	

DUMPLINGS

CHICKEN GYOZA DUMPLINGS WITH TRUFFLE PONZU SAUCE

Dumplings κοτόπουλου με ronzu & τρούφα

PRAWN DUMPLINGS WITH GINGER & LEMON GRASS

Dumplings γαρίδας με τζίντζερ & λεμονόχορτο

LOBSTER AND LANGOUSTINE SIU MAI WITH CHILI OIL

Siu Mai με αστακό, караβίδα & chili oil

SALADS

BUDDHA-BAR CHICKEN SALAD

Buddha Bar σαλάτα με κοτόπουλο

LOBSTER & SHRIMP SALAD WITH LIME & SOYA DRESSING

Σαλάτα με αστακό, γαρίδα & σάλτσα σόγιας με λάιμ

GRAPEFRUIT & SPICY CRAB SALAD WITH AVOCADO (S)

Πικάντικη σαλάτα με καβούρι, αβοκάντο και γκρέιπφρουτ

SPICY GREEN PAPAYA SALAD (S)

Πικάντικη σαλάτα με πράσινη παπάγια

WAKAME CUCUMBER SALAD WITH SESAME DRESSING

Σαλάτα με αγγούρι, φύκια wakame και ντρέσινγκ σουσάμι

TUNA TATAKI SALAD WITH FRESH SHISO DRESSING

Σαλάτα με τατάκι τόνου και σάλτσα shiso

HOT STARTERS

CHILI GARLIC EDAMAME (V) (S)

Edamame με σκόρδο και τσίλι

STEAMED EDAMAME WITH SEA SALT (V)

Edamame ατμού με ανθό αλατιού

SPRING ROLLS WITH SWEET & SOUR PASSION FRUIT SAUCE (V)

Spring rolls με γλυκόξινη σάλτσα από φρούτα του πάθους

GRILLED ASPARAGUS WITH SHISO SAUCE (S) (V)

Σπαράγγια σχάρας με σάλτσα shiso

DEEP FRIED CALAMARI WITH SWEET & SOUR SAMBAL SAUCE

Τηγανητό καλαμάρι με γλυκόξινη σως sambal

GRILLED OCTOPUS WITH ANTICUCHO SAUCE

Χταπόδι σχάρας με σάλτσα anticucho

SHRIMP TEMPURA WITH SPICY MAYONNAISE

Γαρίδα τεμπούρα με πικάντικη μαγιονέζα

CHICKEN SATAY WITH PEANUT SAUCE & PICKLED CUCUMBER

Κοτόπουλο satay με σάλτσα από φιστίκια & πίκλες αγγουριού

MAIN DISHES

VIETNAMESE-STYLE FLAVORED CHICKEN

Κοτόπουλο σχάρας με βιετναμέζικα μπαχαρικά

BUTTERFLIED KING PRAWNS WITH CHILI & GINGER

Γαρίδες ψητές με τσίλι & τζίντζερ

PAN-FRIED SALMON WITH TERIYAKI SAUCE, PICKLED MANGO & CUCUMBER

Σολομός σωτέ με σάλτσα τεριγιακι & πίκλες από mango και αγγούρι

STEAMED MEDITERRANEAN SEA BREAM IN TOM YUM BROTH

Φαγκρί στον ατμό με λαχανικά σε ζωμό tom yum

WHOLE 1 KG LOBSTER WITH YELLOW CURRY SAUCE & VEGETABLES (FOR 2 PEOPLE)

Αστακός κιλού σε σάλτσα από κίτρινο κάρυ με λαχανικά (για 2 άτομα)

FRESH FISH OF THE DAY GRILLED - IN A SALT CRUST (PER KG)

Φρέσκα ψάρια ημέρας στη σχάρα - ψημένα - σε κρούστα αλατιού (το κιλό)

30

34

34

27

52

58

32

26

35

12

10

25

26

30

34

36

24

40

44

38

46

210

140

SPECIAL CUTS OF MEAT *

GRILLED BLACK ANGUS U.S.A. RIB-EYE WITH ANTICUCHO SAUCE (S)

Rib-eye Black Angus U.S.A. με σάλτσα anticucho

WAGYU BEEF FILLET FROM SNAKE RIVER FARMS, USA (100G)

Μοσχαρίσιο φιλέτο Wagyu Αμερικής Snake River Farms (100 γρ.)

KAGHOSIMA A5 WAGYU BEEF FILLET FROM JAPAN (100G)

Μοσχαρίσιο φιλέτο Kaghosima A5 Wagyu Ιαπωνίας (100 γρ.)

KAGHOSIMA A5 WAGYU RIB-EYE FROM JAPAN (300G)

Rib-eye Kaghosima A5 Wagyu Ιαπωνίας (300 γρ.)

* UPON AVAILABILITY

* ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΗ ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΤΗΤΑ

SIDE DISHES

STEAMED RICE

Ρύζι ατμού

MIXED VEGETABLES

Λαχανικά εποχής

SAMPHIRE

Αλμυρίκια

DESSERTS

CHEESECAKE PISTACHIO CRUMBLE WITH RED FRUIT COULIS & FRESH BERRIES

Cheesecake με κραμπλ φιστικιού, κουλί από κόκκινα φρούτα & φρέσκα μούρα

PAVLOVA WITH MANGO SAUCE & CARAMELIZED EXOTIC FRUIT SALAD

Πάβλοβα με σάλτσα μάνγκο & καραμελωμένα εξωτικά φρούτα

YUZU CRÉMEUX, HAZELNUT MOUSSE, MANDARIN MOUSSELINE

Κρεμέ yuzu, μους πραλίνας, μουσελίν μανταρινιού

PROFITEROLE WITH CHOCOLATE SAUCE & BERRY CRÉMEUX / (FOR 2 PEOPLE)

Προφιτερόλ με σάλτσα σοκολάτας & κρεμέ βατόμουρο / (για 2 άτομα)

HONEY BALLS WITH MASTIC ICE CREAM, HONEYCOMB & PISTACHIO OF AEGINA

Λουκουμάδες με παγωτό μαστίχα, κηρήθρα μελιού & φιστίκι Αιγίνης

MOCHI ICE CREAM (PER PIECE)

VANILLA, COCONUT, STRAWBERRY, CHEESECAKE, GREEN TEA

Παγωτό Mochi (το κομμάτι)

Βανίλια, καρύδα, φράουλα, cheesecake, πράσινο τσάι

ICE CREAMS & SORBET (PER SCOOP)

VANILLA MADAGASCAR, PISTACHIO, MASTIHA, WHITE CARAMELISED CHOCOLATE,

ALMOND (VEGAN), VALRHONA CHOCOLATE WITH CARAMELIZED COCOA BEAN,

COCONUT, LIME, MELON, PINEAPPLE, MANGO, CHOCOLATE, STRAWBERRY

Παγωτό & Σορμπέ (η μπάλα)

Βανίλια Μαδαγασκάρης, φιστίκι, μαστίχα, λευκή καραμελωμένη σοκολάτα,

αμύγδαλο (vegan), σοκολάτα Valrhona με καραμελωμένο καρπό κακάο,

καρύδα, λαιμ, πεπόνι, ανανάς, μάνγκο, σοκολάτα, φράουλα

FRESH FRUIT PLATTER

Ποικιλία από φρέσκα φρούτα

64

70

95

290

12

14

14

24

22

22

25 / 44

22

7

7

24

EXECUTIVE CHEF: STATHIS THERMOS

Please inform our service staf 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.