

BUDDHA-BAR BEACH DINNER MENU

DINNER "FAMILY STYLE" OPTION No 1

DINNER "FAMILY STYLE" OPTION No 2

OYSTERS & SEAFOOD

NIGIRI SUSHI

SIGNATURE BBB ROLL

MAKI ROLL

INSIDE OUT ROLLS

SASHIMI

REGULAR COMBO

DELUXE COMBO

COLD APPETIZERS

DUMPLINGS

SALADS

HOT STARTERS

MAIN DISHES

FROM THE WOK

SPECIAL CUTS OF MEAT**

SIDE DISHES

NOODLES

DESSERTS

DINNER "FAMILY STYLE" OPTION No 1

per person 115

Minimum of 4 persons

Appetizers

Steamed edamame with sea salt (V)

Edamame ατμού με ανθό αλατιού

Buddha-Bar Beach chicken Salad

Buddha-Bar Beach σαλάτα με κοτόπουλο

Spring rolls with sweet & sour passion fruit sauce (V)

Spring rolls με γλυκόξινη sauce από φρούτα του πάθους

Chicken gyoza dumplings with yuzu ponzu and truffle sauce

Dumplings κοτόπουλου με sauce από yuzu ponzu & τρούφα

Spicy salmon & tuna roll (S)

Ρολάκια πικάντικου σολομού & τόνου

Main courses

Homemade green chicken curry with jasmine rice

Κοτόπουλο με σπιτικό πράσινο curry & ρύζι ατμού

Pan-fried salmon with teriyaki sauce, pickled mango & cucumber

Σολομός σωτέ με σάλτσα τεριγιάκι & πίκλες από mango και αγγουρι

Black pepper wok fried beef

Μοσχαράκι τηγανητό στο wok με μαύρο πιπέρι

Red Thai coconut curry with seafood & Jasmine rice

Κόκκινο Thai coconut curry με θαλασσινά & ρύζι Jasmine

Fried rice

Τηγανητό ρύζι

Desserts

Cheesecake pistachio crumble with red fruit coulis & fresh berries

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

Profiterole with chocolate sauce and berry cremeux (for 2 people)

Προφιτερόλ με σάλτσα σοκολάτας και cremeux βατόμουρο (για 2 άτομα)



DINNER "FAMILY STYLE" OPTION No 2

per person 165

Minimum of 4 persons

Appetizers

Oysters with ponzu sauce

Στρείδια με ponzu sauce

Shrimp tempura with spicy mayonnaise

Γαρίδα tempura με πικάντικη μαγιονέζα

Chicken gyoza dumplings with truffle - yuzu - ponzu

Dumplings κοτόπουλου με yuzu - ponzu & τρούφα

Black Angus beef Peruvian skewers with roasted corn & anticucho sauce

Περουβιανά σουβλάκια Black Angus με ψητό καλαμπόκι & σάλτσα anticucho

Lobster & shrimp salad with yuzu & soya dressing

Σαλάτα με αστακό, γαρίδα & dressing σόγιας με yuzu

Deluxe Combo (28 pieces)

Main Dishes

Roasted black cod with miso truffle sauce & pickled radishes

Ψητός μαύρος βακαλάος με miso τρούφα sauce & ραπανάκια τουρσί

Crispy lacquered Peking style duck

Τραγανή πάπια Πεκίνου (μισή)

Grilled Rib-Eye Black Angus with anticucho sauce

Rib-Eye Black Angus με anticucho sauce

Stir-fried long life noodles with vegetables

Noodles με λαχανικά στο wok

Steamed rice

Ρύζι ατμού

Desserts

Cheesecake pistachio crumble with red fruit coulis & fresh berries

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

Profiterole with chocolate sauce and berry cremeux (for 2 people)

Προφιτερόλ με σάλτσα σοκολάτας και cremeux βατόμουρο (για 2 άτομα)



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 no2 (per piece) Στρείδια Gillardeau no2 (το τεμάχιο)	16
Oysters Gillardeau no3 (per piece) Στρείδια Gillardeau no3 (το τεμάχιο)	15
Oysters Gillardeau no4 (per piece) Στρείδια Gillardeau no4 (το τεμάχιο)	14
Sea urchin salad Αχινοσαλάτα	55
Oysters Belon Στρείδια Belon	16



NIGIRI SUSHI (per piece) *

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 (* Upon availability)	14
Chutoro (* Upon availability)	14



SIGNATURE BBB ROLL

Buddha-Bar Beach Roll / salmon, tuna, crab, shrimp rolled with cucumber (6 pieces)	40
Strawberry / Strawberry, salmon, shrimp tempura & avocado roll	34
Lobster roll / Lobster, mixed vegetables, avocado on top & Santa Marina sauce (6 pieces)	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
Otoro (* Upon availability)	48
Chutoro (* Upon availability)	48
Sake / Salmon	38
Suzuki / Sea bass	38
Amberjack / Yellowtail	42
Sashimi mix (8 pieces)	74



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

Buddha Bar tacos with salmon & avocado **30**
Buddha Bar tacos με σολομό & αβοκάντο

Salmon tartar with wonton crisps, avocado & spicy mayonaise **36**
Σολομός ταρτάρ, τραγανά wonton, αβοκάντο και πικάντικη μαγιονέζα

Wagyu beef tataki with ponzu sauce **54**
Wagyu beef tataki με σάλτσα πόνζου

Sea bream and carabinero prawn tartar with citrus fruit and lime zest **48**
Tartar με φαγγρί και γαρίδες carabinero με εσπεριδοειδή και ξύσμα λάιμ

Sea bass ceviche with aji amarillo, coriander, red chili, sweet potato, red onion **32**

& choclo corn

Λαβράκι ceviche με κίτρινη πιπέρια aji, κόλιανδρο, κόκκινο τσίλι, γλυκοπατάτα, κόκκινο κρεμμύδι & καλαμπόκι τσόκλο



DUMPLINGS

Chicken gyoza dumplings with truffle ponzu sauce Dumplings κοτόπουλου με ponzu & τρούφα	30
Prawn dumplings with ginger & lemon grass Dumplings γαρίδας με τζίντζερ & λεμονόχορτο	34
Lobster and langustine Siu Mai with chilly oil Siu Mai με αστακο, καραβίδα & chilly oil	34



SALADS

Buddha-Bar chicken salad Buddha Bar σαλάτα με κοτόπουλο	27
Lobster & shrimp salad with lime & soya dressing Σαλάτα με αστακό, γαρίδα & σάλτσα σόγιας με λάιμ	52
Grapefruit & spicy crab salad with avocado (S) Πικάντικη σαλάτα με καβούρι, αβοκάντο και γκρέιπφρουτ	58
Spicy green papaya & mango salad (S) Πικάντικη σαλάτα με πράσινη παπάγια & μάνγκο	32
Wakame cucumber salad with sesame dressing Σαλάτα με αγγούρι, φύκια wakame και ντρέσινγκ σουσάμι	26



HOT STARTERS

Chili garlic edamame (V) (S) Edamame με σκόρδο και τσίλι	12
Steamed edamame with sea salt (V) Edamame ατμού με ανθό αλατιού	10
Spring rolls with sweet & sour passion fruit sauce (V) Spring rolls με γλυκόξινη σάλτσα από φρούτα του πάθους	25
Grilled asparagus with shiso sauce (S) (V) Σπαράγγια σχάρας με σάλτσα shiso	26
Deep fried calamari with sweet & sour sambal sauce Τηγανητό καλαμάρι με γλυκόξινη σως sambal	30
Shrimp tempura with spicy mayonnaise Γαρίδα τεμπούρα με πικάντικη μαγιονέζα	36
Chicken satay with peanut sauce & pickled cucumber Κοτόπουλο satay με σάλτσα από φιστίκια & πίκλες αγγουριού	24
Black Angus beef peruvian skewers with roasted corn & anticucho sauce Περουβιανά σουβλάκια Black Angus με ψητό καλαμπόκι & σάλτσα anticucho	32



MAIN DISHES

Roasted black cod with miso-truffle sauce & pickled radishes Ψητός μαύρος βακαλάος με σάλτσα miso και τρούφας & πίκλες ραπανάκια	56
Red Thai coconut curry with sea food & jasmine rice Θαλασσινά σε ταϊλανδέζικο κόκκινο κάρυ και ρύζι γιασεμί	42
Pan-fried salmon with teriyaki sauce, pickled mango and cucumber Σολομός σωτέ με σάλτσα τεριγάκι & πίκλες από μάνγκο και αγγούρι	38
Steamed Mediterranean sea bream in tom yum broth Φαγκρί στον ατμό με λαχανικά σε ζωμό tom yum	44
Whole 1 kg mediterranean lobster with yellow curry sauce & vegetables (for 2 people) Μεσογειακός Αστακός κιλού σε σάλτσα από κίτρινο κάρυ με λαχανικά (για 2 άτομα)	210
Crispy lacquered Peking duck (for 2 people) Τραγανή πάπια Πεκίνου (για 2 άτομα)	90
Fresh fish of the day grilled - baked - in a salt crust (per kg) Φρέσκα ψάρια ημέρας στη σχάρα - ψημένα - σε κρούστα αλατιού (το κιλό)	140



FROM THE WOK

Black pepper wok-fried beef with steamed rice Μοσχάρακι τηγανητό στο wok με μαύρο πιπέρι & ρύζι ατμού	40
Thai fried rice with prawns Ταϊλανδέζικο τηγανητό ρύζι με γαρίδες	28
Green chicken curry with steamed rice Κοτόπουλο με πράσινο κάρυ και ρύζι ατμού	34



SPECIAL CUTS OF MEATS **

Grilled Black Angus U.S.A. rib-eye with anticucho sauce (S) Rib-eye Black Angus U.S.A. με σάλτσα anticucho	64
Wagyu beef fillet from Snake River Farms, USA (100g) Μοσχαρίσιο φιλέτο Wagyu Αμερικής Snake River Farms (100 γρ.)	70
Kaghosima A5 Wagyu beef fillet from Japan (100g) Μοσχαρίσιο φιλέτο Kaghosima A5 Wagyu Ιαπωνίας (100 γρ.)	95
Kaghosima A5 Wagyu rib-eye from Japan (300g) Rib-eye Kaghosima A5 Wagyu Ιαπωνίας (300 γρ.)	290

** Upon Availability

** Ανάλογα με τη Διαθεσιμότητα



SIDE DISHES

Steamed rice Ρύζι ατμού	12
Fried rice Τηγανητό ρύζι	14
Samphire Αλμυρίκια	14



NOODLES

Prawn pad Thai Pad Thai με γαρίδες	30
Buddha-Bar Beach noodles with chicken Buddha-Bar Beach noodles με κοτόπουλο	24
Stir-fried long life noodles with vegetables (V) Noodles με λαχανικά στο wok	20



DESSERTS

Cheesecake pistachio crumble with red fruit coulis & fresh berries
Cheesecake με κραμπλ φιστικιού, κουλί από κόκκινα φρούτα & φρέσκα μούρα
24

Pavlova with mango sauce & exotic fruit salad
Πάβλοβα με σάλτσα μάνγκο & εξωτικά φρούτα
22

Yogurt mousse, honey bavaroise ,sesami bar & strawberry sage jelly
Μους γιαρτιου,βαναγοise μελιου,παστελι & ζελε φραουλα φασκοληλο
20

Yuzu crèmeux, hazelnut mousse, mandarin mousseline
Κρεμέ yuzu, μους πραλίνας, μουσελίν μανταρινιού
22

Profiterole with chocolate sauce & berry crèmeux / (for 2 people)
Προφιτερόλ με σάλτσα σοκολάτας & κρεμέ βατόμουρο / (για 2 άτομα)
25 / 44

Mochi ice cream (per piece)
Vanilla, coconut, strawberry, cheesecake, green tea
Παγωτό Mochi (το κομμάτι)
Βανίλια, καρύδα, φράουλα, cheesecake, πράσινο τσάι
7

Ice Creams & Sorbet (per scoop)
vanilla madagascar, pistachio, mastiha, white caramelised chocolate, almond(vegan)
valhrona chocolate with caramelized cocoabean, coconut, lime, melon, pineapple,
mango, chocolate, strawberry

Παγωτό & Σορμπέ (η μπάλα)

βανιλια μαγαδασκαρης, φυστικι, μαστιχα, λευκη καραμελωμενη σοκολατα, αμυγδαλο(vegan), σοκολατα valrhona με καραμελωμενο καρπο κακαο καρυδα, λαιμ, πεπони, αναναs, μανγκο, σοκολατα, φραουλα

7

Fresh fruit platter

Ποικιλία από φρέσκα φρούτα

24



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.