

## BUDDHA-BAR BEACH

### LUNCH MENU

---

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

SPECIAL CUTS OF MEAT

SIDE DISHES

DESSERTS

## OYSTERS & SEAFOOD

Beluga caviar (28g) with traditional garnishes  
Χαβιάρι Beluga (28 γρ.) με παραδοσιακές γαρνιτούρες

Ossetra caviar (56g) with traditional garnishes Χαβιάρι Ossetra (56 γρ.) με παραδοσιακές γαρνιτούρες	300
Bottarga from Messolonghi Αυγοτάραχο Μεσολογίου	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 (* upon availability)	12
Otoro (* upon availability)	14
Chutoro	14



## 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 (* upon availability)	48
Otoro (* 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

<b>Yellowtail sashimi with jalapeño dressing</b> Sashimi από μαγιάτικο με σάλτσα jalapeño	<b>35</b>
<b>Salmon tartar with wonton crisps, avocado, spicy mayonnaise</b> Σολομός ταρτάρ, τραγανά wonton, αβοκάντο και πικάντικη μαγιονέζα	<b>36</b>
<b>Buddha-Bar tacos with salmon &amp; avocado</b> Buddha Bar tacos με σολομό & αβοκάντο	<b>30</b>
<b>Wagyu beef tataki with ponzu sauce</b> Wagyu beef tataki με σάλτσα πόνζου	<b>54</b>
<b>Sea bream and carabinero prawn tartar</b> Tartar με φαγγρί και γαρίδες carabinero	<b>48</b>
<b>Sea bass ceviche with aji amarillo, coriander, red chili, sweet potato &amp; red onion</b> Λαβράκι ceviche με κίτρινη πιπέρια aji, κόλιανδρο, κόκκινο τσίλι, γλυκοπατάτα & κόκκινο κρεμμύδι	<b>32</b>



## DUMPLINGS

<b>Chicken gyoza dumplings with truffle ponzu sauce</b> Dumplings κοτόπουλου με ponzu & τρούφα	<b>30</b>
<b>Prawn dumplings with ginger &amp; lemon grass</b>	<b>34</b>

Dumplings γαρίδας με τζίντζερ & λεμονόχορτο

**Lobster and langustine Siu Mai with chilly oil**

Siu Mai με αστακό, 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 salad (S)**

Πικάντικη σαλάτα με πράσινη παπάγια

32

**Wakame cucumber salad with sesame dressing**

Σαλάτα με αγγούρι, φύκια wakame και ντρέσιγκ σουσάμι

26

**Tuna tataki salad with fresh shiso dressing**

Σαλάτα με τατάκι τόνου και σάλτσα shiso

35



## HOT STARTERS

**Chili garlic edamame (V) (S)**

Edamame με σκόρδο και τσιλι

12

<b>Steamed edamame with sea salt (V)</b> Edamame ατμού με ανθό αλατιού	10
<b>Spring rolls with sweet &amp; sour passion fruit sauce (V)</b> Spring rolls με γλυκόξινη σάλτσα από φρούτα του πάθους	25
<b>Grilled asparagus with shiso sauce (S) (V)</b> Σπαράγγια σχάρας με σάλτσα shiso	26
<b>Deep fried calamari with sweet &amp; sour sambal sauce &amp; Asian remoulade</b> Τηγανητό καλαμάρι με γλυκόξινη σως sambal & ασιατική remoulade	30
<b>Grilled octopus with anticucho sauce</b> Χταπόδι σχάρας με σάλτσα anticucho	34
<b>Shrimp tempura with spicy mayonnaise</b> Γαρίδα τεμπούρα με πικάντικη μαγιονέζα	36
<b>Chicken satay with peanut sauce &amp; pickled cucumber</b> Κοτόπουλο satay με σάλτσα από φιστίκια & πίκλες αγγουριού	24



## MAIN DISHES

<b>Vietnamese-style flavored chicken</b> Κοτόπουλο σχάρας με βιετναμέζικα μπαχαρικά	40
<b>Butterflied king prawns with chili &amp; ginger</b> Γαρίδες ψητές με τσίλι & τζίντζερ	44
<b>Pan-fried salmon with teriyaki sauce, pickled mango &amp; cucumber</b> Σολομός σωτέ με σάλτσα τεριγιάκι & πίκλες από mango και αγγούρι	38
<b>Steamed Mediterranean sea bream in tom yum broth</b> Φαγκρί στον ατμό με λαχανικά σε ζωμό tom yum	46
<b>Whole 1 kg lobster with yellow curry sauce &amp; vegetables (for 2 people)</b> Αστακός κιλού σε σάλτσα από κίτρινο κάρυ με λαχανικά (για 2 άτομα)	210
<b>Fresh fish of the day grilled - in a salt crust (per kg)</b> Φρέσκα ψάρια ημέρας στη σχάρα - ψημένα - σε κρούστα αλατιού (το κιλό)	140





## SPECIAL CUTS OF MEAT \*\*

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

\*\* Upon Availability

\*\* Ανάλογα με τη Διαθεσιμότητα



## SIDE DISHES

<b>Steamed rice</b> Ρύζι ατμού	<b>12</b>
<b>Mixed vegetables</b> Λαχανικά εποχής	<b>14</b>
<b>Samphire</b> Αλμυρίκια	<b>14</b>



## 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**

**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**

**Honey balls with mastic ice cream, honeycomb & pistachio of Aegina**

Λουκουμάδες με παγωτό μαστίχα, κηρήθρα μελιού & φιστίκι Αιγίνης  
**22**

**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 valhrona με καραμελωμενο καρπο κακαο καρυδα, λαιμ,

πεπони, αναναας, 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.