



SUSHI MENU

NIGIRI

4 PIECES PER PORTION
4 ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΜΕΡΙΔΑ

Hamachi 🌀

Yellowtail Amberjack / Μαγιάτικο
18

Suzuki 🌀

Sea Bass / Λαυράκι
16

Tai 🌀

Red Snapper / Λυθρίνι
17

Sake 🌀

Salmon / Σολομός
15

Maguro 🌀

Tuna / Τόνος
17

Unagi 🌀

Smoked Eel / Καπνιστό Χέλι
13

Ebi 🌀

Shrimp* / Γαρίδα*
12

Crab Gunkan 🌀

King Crab*, Avocado, Mayonnaise
Βασιλικός Κάβουρας*, Αβοκάντο, Μαγιονέζα
18

Uni 🌀

Sea Urchin / Αχινός
21



SASHIMI

4 PIECES PER PORTION
4 ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΜΕΡΙΔΑ



Hamachi 🌀

Yellowtail Amberjack
Μαγιάτικο
17

Suzuki 🌀

Sea Bass
Λαυράκι
15

Tai 🌀

Red Snapper
Λυθρίνι
16

Sake 🌀

Salmon
Σολομός
14

Maguro 🌀

Tuna
Τόνος
16

Unagi 🌀

Smoked Eel
Καπνιστό Χέλι
12

Ebi 🌀

Shrimp*
Γαρίδα*
11



HOSOMAKI

6 PIECES PER PORTION
6 ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΜΕΡΙΔΑ

Suzuki Maki

Sea Bass Roll
Ρολό Λαυράκι
17

Sake Maki

Salmon Roll
Ρολό Σολομού
16

Tekka Maki

Tuna Roll
Ρολό Τόνου
19

Unagi Maki

Smoked Eel Roll
Ρολό με Καπνιστό Χέλι
20



NEW STYLE, TARTARE, CEVICHE

Suzuki Carpaccio

Sea Bass Carpaccio with Japanese Seaweed,
Chives & Yuzu Soy Sauce
Λαυράκι Carpaccio με Γιαπωνέζικο Φύκι,
Σχοινόπρασο & Σάλτσα Σόγιας με Yuzu
27

Salmon Avocado Sushi Cake

Salmon, Avocado, Black Rice,
Salmon Roe & Ponzu Sauce
Σολομός, Αβοκάντο, Μαύρο Ρύζι,
Μπρικ & Σάλτσα Ponzu
24

Hawaiian Tuna Tower

Tuna, Crab* Meat, Avocado, Chives, Cucumber,
Coriander & Wasabi Mayo Sauce
Τόνος, Ψίχα Καβουριού*, Αβοκάντο,
Σχοινόπρασο, Αγγούρι, Κόλιανδρος,
& Σάλτσα Wasabi με Μαγιονέζα
22

King Crab Tartare

King Crab* in Truffle Mayonnaise,
Diced Strawberry, Celery, Cherry Tomatoes,
Asparagus & Balsamic Vinegar
Βασιλικός Κάβουρας* σε Μαγιονέζα Τρούφας,
Καρέ Φράουλας, Σέλερι, Τοματίνια,
Σπαράγγια & Ξύδι Βαλσάμικο
28



URA MAKI

5 PIECES PER PORTION
5 ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΜΕΡΙΔΑ

Sake Avo Roll 🌀

Salmon, Avocado & Tobiko
Σολομός, Αβοκάντο & Tobiko
18

Crispy Sake Maki 🌀

Salmon, Avocado, Chives, Mayonnaise, Sesame
Σολομός, Αβοκάντο, Σχοινόπρασο, Μαγιονέζα, Σουσάμι
17

Royal Maki 🌀

Shrimp*, Salmon, Smoked Eel,
Avocado, Mango, Wasabi & Tobiko
Γαρίδα, Σολομός, Καπνιστό Χέλι,
Αβοκάντο, Μάνγκο, Wasabi & Tobiko
18

Spicy Maguro 🌀

Tuna, Cucumber, Chives & Chilli Sauce
Τόνος, Αγγούρι, Σχοινόπρασο & Σάλτσα Chilli
18

Millionaire 🌀

Foie Gras, Smoked Eel, Avocado, Ginger & Caviar
Φουά Γκρα, Καπνιστό Χέλι, Αβοκάντο, Πιπερόριζα & Χαβιάρι
24

Rainbow 🌀

Tuna, Smoked Eel, Shrimp* & Avocado
Τόνος, Σολομός, Αβοκάντο & Μαγιονέζα Καβουριού
16

California Roll 🌀

Crab*, Avocado, Cucumber & Mayonnaise
Καβούρι*, Αβοκάντο, Αγγούρι & Μαγιονέζα
18



URA MAKI

5 PIECES PER PORTION
5 ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΜΕΡΙΔΑ

Emperor 🌀

Lobster, Mango, Avocado, Beetroot, Garlic Sprout & Ginger
Αστακός, Μάνγκο, Αβοκάντο, Παντζάρι,
Φύτρες Σκόρδου & Πιπερόριζα
26

Spider Crab Roll 🌀

Fried Soft Shell Crab*, Mango, Avocado,
Chives & Coriander
Τηγανητό Καβούρι*, Μάνγκο, Αβοκάντο,
Σχοινόπρασο & Κόλιανδρο
20

Golden Maki 🌀

Smoked Salmon, Mango, Avocado & Tempura Crush
Καπνιστός Σολομός, Μάνγκο,
Αβοκάντο & Κρούστα Τηγανητή
18

Mango King Crab Roll 🌀

King Crab*, Mango & Tobiko
Βασιλικός Κάβουρας*, Μάνγκο, Tobiko
26

Tempura Ebi 🌀

Fried Shrimp*
Τηγανητή Γαρίδα*
18

Red Chilli Snapper 🌀

Red Snapper, Avocado, Mango, Carrot, Chilli Sauce & Tobiko
Λυθρίνι, Αβοκάντο, Μάνγκο, Καρότο, Σάλτσα Chilli & Tobiko
24

Kohylia House Roll 🌀

Roll of the Day
Ρολό Ημέρας
22



12 PIECES PER PORTION
12 ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΜΕΡΙΔΑ



combinations

SAKI TOYMI NEW STYLE

Suzuki Sashimi

Sea Bass
Λαυράκι

Sake Sashimi

Salmon
Σολομός

Maguro Sashimi

Tuna
Τόνος

Ebi

Shrimp*
Γαρίδα*

Ikura

Salmon Roe
Μπρικ

33



combinations

MAKI LOVERS

16 PIECES PER PORTION
16 ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΜΕΡΙΔΑ

Sake Avo Roll

Salmon, Avocado & Tobiko
Σολομός, Αβοκάντο & Tobiko

Spicy Maguro

Tuna, Cucumber, Chives & Chilli Sauce
Τόνος, Αγγούρι, Σχοινόπρασο & Σάλτσα Chilli

California Roll

Crab*, Avocado, Cucumber & Mayonnaise
Καβούρι*, Αβοκάντο, Αγγούρι & Μαγιονέζα

Ebi Maki

Shrimp*, Avocado & Tobiko
Γαρίδα*, Αβοκάντο & Tobiko

40



combinations
CHIRASI COMBO

24 PIECES PER PORTION
24 ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΜΕΡΙΔΑ

Hamachi Nigiri 🌀
Yellowtail Amberjack
Μαγιάτικο

Sake Sashimi 🌀
Salmon
Σολομός

Maguro Sashimi 🌀
Tuna
Τόνος

Unagi Sashimi 🌀
Smoked Eel
Καπνιστό Χέλι

California Roll 🌀
Crab*, Avocado, Cucumber & Mayonnaise
Καβούρι*, Αβοκάντο, Αγγούρι & Μαγιονέζα

Ebi Nigiri 🌀
Shrimp*
Γαρίδα*

Tempura Ebi 🌀
Fried Shrimp*
Τηγανητή Γαρίδα*

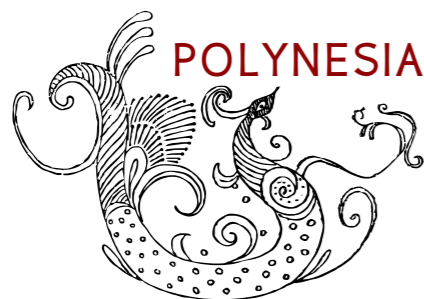
VEGETARIAN MAKI
ΜΑΚΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

6 PIECES PER PORTION
6 ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΜΕΡΙΔΑ

🌀 **Kappa Maki**
Cucumber
Αγγούρι
8

🌀 **Avocado Maki**
Avocado
Αβοκάντο
9

🌀 **Paradise Maki**
Mango, Bell Pepper & Spinach
Μάνγκο, Πιπεριές & Σπανάκι
9



POLYNESIAN MENU

APPETIZERS ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Edamame

Edamame Beans, Kosher Salt, Lime
Πράσινα Φασολάκια Σόγιας, Άνθος Αλατιού, Μοσχολέμονο
7

Spicy Edamame

Stir Fried Edamame Beans, Garlic, Chilli
Πράσινα Φασολάκια Σόγιας στο Wok, Σκόρδο, Chilli
8

Japanese Spring Rolls

Vegetables, Bean Sprouts, Shiitake Mushrooms
Λαχανικά, Βλαστάρια Φασολιών, Μανιτάρια Shiitake
16

Crab Rangoon

King Crab*, Shrimp*, Cream Cheese
Wrapped in Crispy Dough
Βασιλικός Κάβουρας*, Γαρίδα*,
Κρέμα Τυριού σε Τραγανό Φύλλο
24

Tempura

Fried Shrimp*
Γαρίδες* Τηγανητές
26

Rock Shrimp

Tempura Shrimp*, Chilli, Garlic Mayonnaise
Βραχάκια Γαρίδας* Τηγανητά
με Μαγιονέζα Σκόρδου & Chilli
16



APPETIZERS ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Duck Bao Buns

Aromatic Duck*, Vegetables in Steamed Buns
Αρωματική Πάπια* με Λαχανικά
σε Αχνιστά Αφράτα Ψωμάκια
19

Seafood Bao Buns

Shrimp*, Spring Onion, Ginger in Steamed Buns
Γαρίδες*, Φρέσκο Κρεμμύδι, Πιπερόριζα
σε Αχνιστά Αφράτα Ψωμάκια
22

Tsukane

Beef Meatballs, Ginger, Chives,
Spring Onion & Teriyaki Sauce
Μοσχαρίσιες Κροκέτες, Πιπερόριζα,
Σχοινόπρασο, Φρέσκο Κρεμμύδι & Σάλτσα Teriyaki
24

Korean Ground Chicken Double Roll

Rice Wraps, Marinated Chicken, Vegetables & Korean Chilli
Κοτόπουλο σε Φύλλο Ρυζιού, Λαχανικά & Κορεάτικο Chilli
16

Beef Skewers

Skewered Marinated Beef Fillet & Satay Sauce
Φιλέτο Μόσχου Σχάρας & Σάλτσα Σατάυ
20

Daily Combination by Chef Arnel Bravo

Daily Selection of Five Appetizers (for 2 persons)
Επιλογή Πέντε Ορεκτικών από τον Σεφ (για 2 άτομα)
44

STEAMED DUMPLINGS

Black Cod

Gyoza, Spring Onions, Ginger & Soya Sauce
Πουγκάκια με Μαύρο Μπακαλιάρο,
Φρέσκο Κρεμμύδι, Πιπερόριζα & Σάλτσα Σόγιας
20

Chicken

Vegetables, Ginger & Black Vinegar
Πουγκάκια με Κοτόπουλο, Πιπερόριζα & Μαύρο Ξίδι
14

Vegetable

Sweet Potato, Asparagus, Peas, Carrots & Ponzu Sauce
Πουγκάκια με Πατάτες, Σπαράγγια,
Αρακά, Καρότα & Σάλτσα Ponzu
12



SOUPS ΣΟΥΠΕΣ


Beef Soup

Minced Beef, Spring Onions, Udon Noodles
Μοσχαρίσιος Κιμάς, Φρέσκο Κρεμμύδι, Udon Noodles
18

Tom Yum

Chicken, Shrimp*, Mushrooms, Lemongrass,
Spicy Tom Yum Broth, Cherry Tomatoes, Coriander
Κοτόπουλο, Γαρίδες*, Μανιτάρια, Λεμονόχορτο,
Πικάντικος Ζυμός Tom Yum, Τοματίνια, Κόλιανδρος
15

White Miso Shrimp

Shrimp*, Tofu, White Miso Sauce 
Γαρίδες*, Τόφου, Λευκή Σάλτσα Miso
18

Vegetable

Mixed Mushrooms, Ginger 
Ποικιλία Μανιταριών, Πιπερόριζα
13



SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ

Lobster

Lobster, Rocket, Baby Spinach, Radish,
Orange & Yuzu Vinaigrette
Αστακός, Ρόκα, Νεαρό Σπανάκι, Ραπανάκι,
Βινεγκρέτ Πορτοκαλιού & Yuzu
42

Crab

King Crab*, Radicchio, Iceberg,
Rocket & Chilli Sriracha Vinaigrette
Βασιλικός Κάβουρας *, Ραντίτσιο, Iceberg,
Ρόκα & Βινεγκρέτ με Chilli Sriracha
32

Seaweed

Mixed Seaweed, Chukka Ika, Goma Wakame,
Sesame & Ginger Vinaigrette
Ανάμεικτα Φύκια, Chukka Ika, Goma Wakame,
Σουσάμι & Βινεγκρέτ Πιπερόριζας
22

Duck

Crispy Duck*, Baby Spinach, Rocket, Cashews,
Sesame & Hoisin Orange Vinaigrette
Τραγανή Πάπια*, Νεαρό Σπανάκι, Ρόκα, Κάσιους,
Σουσάμι με Βινεγκρέτ Πορτοκαλιού & Hoisin
23

Mango Avocado

Mango, Avocado, Rocket, Iceberg, Radicchio, Carrot Papardelle,
Sesame Seeds & Light Soya Ginger Vinaigrette
Μάνγκο, Αβοκάντο, Ρόκα, Iceberg, Ραντίτσιο, Παπαρδέλες
Καρότου, Σουσάμι με Βινεγκρέτ Σόγιας & Πιπερόριζας
18



Main Courses ● Κυρίως Πιάτα
FISH & SEAFOOD
ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

 **Black Cod** ●

Oven Baked Black Cod Fillet with Red Miso Sauce
Φιλέτο Μαύρου Μπακαλιάρου
στο Φούρνο με Κόκκινη Σάλτσα Miso
46

 **Salmon Teriyaki** ●

Grilled Salmon Fillet with Teriyaki Sauce and Vegetables
Φιλέτο Σολομού Σχάρας με Teriyaki Sauce και Λαχανικά
35

 **Butter Grouper** ●

Grilled Grouper Fillet with Butter Sauce & Capers
Φιλέτο Σφυρίδας στη Σχάρα με Σάλτσα Βουτύρου & Κάπαρη
48

 **Truffle Seabream** ●

Grilled Seabream Fillet
with Peruvian Potato Puree & Truffle Pea Sauce
Φιλέτο Φαγκρί στη Σχάρα με Πουρέ από Πατάτες Περού,
Πατάτας & Σάλτσα Τρούφας με Αρακά
46

 **Chilli Crab** ●

Stir Fried King Crab*, Ginger and Spring Onions
Τηγανητός Βασιλικός Κάβουρας*,
Πιπερόριζα και Φρέσκο Κρεμμύδι
88

 **Ise-Ebi** ●

Bretan Lobster with Japanese Curry,
Coconut Milk & Udon Noodles
Αστακός Βρετάνης με Γιαπωνέζικο Κάρυ,
Γάλα Καρύδας & Udon Noodles
125/kg



Main Courses ● Κυρίως Πιάτα
CHICKEN
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

● **Hawaiian** 

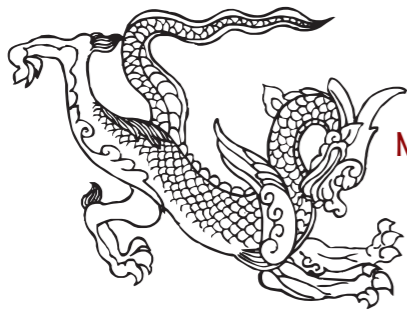
Sautéed Chicken Fillet on a Pineapple Nest & Teriyaki Sauce
Φιλέτο Κοτόπουλο Σωτέ σε Φωλιά Ανανά & Σάλτσα Teriyaki
33

● **Kinoko**  

Grilled Chicken Breast, Shiitake Mushrooms,
Roasted Asparagus & Sake Garlic Sauce
Στήθος Κοτόπουλου Σχάρας με Μανιτάρια Shiitake
Ψητά Σπαράγγια & Σως Σάκε με Σκόρδο
34

● **Katsu Curry Chicken** 

Stir Fried Chicken with Carrots,
Potatoes & Japanese Curry Sauce
Τηγανητό Κοτόπουλο με Καρότα,
Πατάτες & Γιαπωνέζικο Κάρυ
31



Main Courses ● Κυρίως Πιάτα

PORK ΧΟΙΡΙΝΟ

Tonkatsu Pork ●

Stir Fried Pork Fillet, Vegetables & Tonkatsu Sauce
Τηγανητά Χοιρινά Φιλετάκια, Λαχανικά & Σάλτσα Tonkatsu
35

Spicy Honey Pork

Stir Fried Pork Fillets Glazed with Honey and Chilli,
Red Bell Peppers & Carrots ●
Τραγανά Χοιρινά Φιλετάκια
με Μέλι και Chilli, Κόκκινες Πιπεριές & Καρότα
32

Main Courses ● Κυρίως Πιάτα

BEEF ΜΟΣΧΑΡΙ



● **Spicy Miso Teriyaki Tataki**

Grilled Veal Tataki with Spicy Miso Teriyaki Sauce,
Stir Fried Vegetables
Μοσχάρι Γάλακτος στη Σχάρα με Πικάντικη Miso Teriyaki
Σάλτσα & Λαχανικά στο Wok
50

● **Polynesian Crispy Potato**

Beef Fillets, Crispy Allumette Potatoes & Teriyaki Sauce
Φιλετάκια Μόσχου, Τραγανές Πατάτες Allumette
και Σάλτσα Teriyaki
43

● **Rib Eye Yakiniku**

Grilled Black Angus Rib Eye Steak, Stir Fried Shiitake,
Enoki Mushrooms & Yakiniku Sauce
Black Angus Rib Eye Σχάρας, Τηγανητά Shiitake & Enoki
Μανιτάρια & Σάλτσα Yakiniku
52

DUCK ΠΑΠΙΑ

● **Aromatic**

Oven Roasted Crispy Duck*, Fresh Vegetables,
Homemade Polynesian Pancakes & Plum Sauce
Πάπια* Φούρνου, Φρέσκα Λαχανικά, Χειροποίητες
Πολυνησιακές Πίτες & Σάλτσα Δαμάσκηνου
38



SIDE DISHES ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

   **Steamed Rice** 
Ρύζι Ατμού
7

   **Egg Vegetable Fried Rice** 
Τηγανητό Ρύζι, Αυγό, Λαχανικά
9

   **Kimchi Fried Rice** 
Stir Fried Rice with Homemade Spicy Kimchi
Τηγανητό Ρύζι με Σπιτικό Πικάντικο Λάχανο Τουρσί
8

  **Vegetable Noodles** 
Stir Fried Noodles with Vegetables
Noodles με Λαχανικά στο Wok
13


 **Vermicelli Noodles** 
Vermicelli Noodles with Fresh Vegetables and Shrimp*
Noodles Ρυζιού με Φρέσκα Λαχανικά και Γαρίδες*
12


   **Blue Garden** 
Stir Fried Vegetables
Λαχανικά στο Wok
12

DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ



 **Chocolate Lava**
Dark Chocolate Lava & Vanilla Ice Cream
Λάβα Πικρής Σοκολάτας με Παγωτό Βανίλια
14

 **Vanilla Custard**
Star Anise Scented Custard with Fresh Madagascar Vanilla,
Caramel Toffee & Choco Cookies Ice Cream
Κρέμα με Φρέσκια Βανίλια Μαδαγασκάρης
Αρωματισμένη με Αστεροειδή Γλυκάνισο,
Toffee Καραμέλας & Παγωτό Μπισκότο
14

 **Sphere**
Milk Chocolate Mousse with Mango Cream,
Caramelized Bananas & Caramel Ice Cream
Μους Σοκολάτας Γάλακτος με Κρέμα Μάνγκο,
Καραμελωμένες Μπανάνες & Παγωτό Καραμέλα
14

 **Banana Spring Rolls**
Fried Banana Spring Rolls with Chocolate Sauce
and Coconut Ice Cream
Τηγανητά Spring Rolls με Μπανάνα,
Σιρόπι Σοκολάτας & Παγωτό Καρύδα
14

 **Kohylia Ice Cream - **
Sorbet Assortments (1 Scoop)
Ποικιλία Παγωτών / Sorbet - (1 Μπάλα)
4

 **Exotic Seasonal Fruit**   
(for one person)
Εξωτικά Φρούτα Εποχής (για ένα άτομο)
14

Kohylia



Προϊόντα χωρίς Γλουτένη / Gluten free products



Προϊόντα χωρίς Λακτόζη / Lactose free products



Πιάτα για χορτοφάγους / Vegetarian dishes

Οι παραπάνω τιμές είναι σε ευρώ (€)
All above prices are in Euro (€)

All foods are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sun flower oil, for any fried meals

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανιτά εδέσματα

***All the above dishes also contain freshly frozen ingredients**

*Στις ανωτέρω παρασκευές χρησιμοποιούνται και φρεσκοκατεψυγμένες ύλες

Service and taxes are included

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

The hotel reserves the right to alter prices, operating hours & days of the restaurant without prior notice

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου & των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

The establishment is obliged to have a printed form available in a special location near the exit for the registration of any complaints

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε

In case of any food allergy, kindly inform us

Market Inspector Officer: Anastasios Apostolopoulos
Ο Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αναστάσιος Αποστολόπουλος

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE).
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ