



Peruvian Japanese Cuisine

MENU

ALLERGENS INDEX



1. **WHEAT-GLUTEN.** Wheat (such as spelt and Khorasen wheat/Kamut), rye barley and oats is often found in foods containing flour such as some types of baking powder, batter, bread crumbs, bread, cakes, pasta, couscous, meat products, pasta, pastry, sauces, soups and fried foods which are dusted with flour.



2. **CRUSTACEANS.** Crab, lobster, prawns, and scampi are crustaceans, shrimp paste, often used in Thai and south-east Asian curries or salads, in an ingredient to look out for.



3. **EGGS.** Eggs are often found in cakes, some meat products, mayonnaise, mousses, pasta, quiche, sauces and pastries or foods brushed or glazed with egg.



4. **FISH.** You will find this in some fish sauces, pizzas, relishes, salad dressings, stock cubes and Worcestershire sauce.



5. **PEANUTS.** Peanuts are actually a legume and grow underground, which is why its sometimes called a groundnut. Peanuts are often used as an ingredient in biscuits, cakes, curries, deserts, sauces (such as satay sauce), as well as in groundnut oil and peanut flour.



6. **SOYA.** Often found in bean curd, edamame beans, miso paste, textured soya protein, soya flour or tofu, soya is a staple ingredient in oriental food. It can also be found in desserts, ice-cream, meat products, sauces and vegetarian products.



7. **MILK.** Milk is a common ingredient in butter, cheese, cream, milk powders and yoghurt. It can also be found in foods brushed or glazed with milk, and powdered soups and sauces. It's often split into casein in curds and BLG in whey.



8. **THREE NUTS.** Not to be mistaken with peanuts (which are actually a legume & grow underground). This ingredient refers to nuts which grown on trees, like cashew nuts, almonds and hazelnuts. You can find nuts in breads, biscuits, crackers, desserts, nut powders (often used in Asian curries), Stir-fried dishes, ice-cream, marzipan (almond paste), nut oils and sauces.



9. **CELERY.** This includes celery stalks, leaves, seeds and root called celeries. You can find celery in celery salt, salads, some meat products, soups and stock cubes.



10. **MUSTARD.** Liquid mustard, mustard powder and mustard seeds fall into this category. This ingredient can also be found in breads, curries, marinades, meat products, salad dressing, sauces and soups.



11. **SESAME.** These seeds can often be found in bread (sprinkled on hamburger buns for example), breadsticks, houmous, sesame oil and tahini. They are sometimes toasted and used in salads.



12. **SULPHUR DIOXIDE.** This is an ingredient often used in dried fruit such as raisins, dried apricots and prunes. You might also find it in meat products, soft drinks, vegetable as well as in wine and beer. If you have asthma, you have a higher risk of developing a reaction to sulphur dioxide.



13. **LUPIN.** Yes, lupin is a flower, but its also found in flour. Lupin flour seeds can be used in some types of bread, pastries and even pasta.



14. **MOLLUSCS.** These include mussels, land snails, squid and whelks, but can also be commonly found in oyster sauce or as an ingredient in fish stews.

	€
SASHIMI BAR (60g)	
Salmon Σολωμός (4)	9.00
Tuna Τόνος (4)	10.00
Seabass Λαβράκι (4)	8.00
Hamachi Ιαπωνικό Μαγιάτικο (4)	10.00
Kabayaki Χέλι (4)	
CEVICHE BAR	
Ceviche classico seabass lime aji amarillo chalaca peruana	11.00
Ceviche classico λαβράκι λάιμ πιπεριά amarillo περουβιανή τσαλάκα (4,9)	
Tuna Ceviche tuna lime cucumbers red chilis	12.00
Tuna Ceviche τόνος λάιμ αγγούρι κόκκινα τσίλις (4,6)	
Salmon tartar honey miso kizame wasabi	11.00
Salmon tartar σάλτσα μέλι και μίσο φρέσκο wasabi (1,3,4,6)	
Tuna tartar avocado sweet sriracha	12.00
Tuna tartar αβοκάντο γλυκιά τσίλι σως (4,6,11)	
Chuka Ika Salad calamari cucumbers wakame	10.00
Chuka Ika Salad καλαμάρι αγγούρι wakame (1,4,11,14)	
Tropical soft Roe scallops salmon tuna mango pomegranate	15.00
Tropical soft Roe Χτένια σολωμός τόνος μάνγκο ρόδι (4)	
Shrimp tempura salad capsicum cherry tomatoes wafu dressing	14.00
Shrimp tempura salad πιπεριές τοματίνια wafu dressing (1,2,3,4,6,8,11)	
Salmon sashimi salad avocado mango-yuzu blaze	17.00
Salmon sashimi salad αβοκάντο σως από μάνγκο και yuzu (4,7)	

V = VEGETERIAN, S = SPICY

Prices are in euro (€) and include all taxes/ Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

€

NIGIRIS

Salmon Nigiri orange caviar chives Salmon Nigiri πορτοκαλί χαβιάρι σχοινόπρασο (3,4)	7.00
Tuna Nigiri kizame wasabi Tuna Nigiri φρέσκο wasabi (4,10)	8.00
Hamachi nigiri kizame wasabi Hamachi nigiri φρέσκο wasabi (4)	8.00
Inari Nigiri sweet sirracha kizame wasabi Inari Nigiri γλυκιά τσίλι σως φρέσκο wasabi (6,10,11)	6.00
Kabayaki Nigiri eel sesame seeds Kabayaki Nigiri χέλι σουσάμι (1,4,6)	7.50
Beef Nigiri onion sauce aji amarillo chives Beef Nigiri σως κρεμμυδιού πιπεριές amarillo σχοινόπρασο (3)	9.00
Eel and Foie Grass Nigiri (3pcs) teriyaki sancho pepper Eel and Foie Grass Nigiri (3pcs) teriyaki σως πιπέρι sancho (4,6,11)	17.00

TATAKI

Beef Tataki onion sauce passion fruit chili oil Beef Tataki σως κρεμμυδιού φρούτο του πάθους λάδι τσίλι (6,3,10)	14.00
Tuna Tataki goma wakame orange ponzu red chilli sesame seeds Tuna Tataki σάλτσα πορτοκαλιού κόκκινα τσίλι σουσάμι (6,11)	10.00
Salmon Tataki spicy ponzu avocado sesame seeds Salmon Tataki καυτερή σάλτσα αβοκάντο σουσάμι (6,11)	8.00

V = VEGETERIAN, S = SPICY

Prices are in euro (€) and include all taxes/ Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

	€
URAMAKI (inside-out rolls)	
Shrimp Tempura roll teriyaki japanese mayo sweet potato chips	11.00
Shrimp Tempura roll Ροδάκια με παναρισμένη γαρίδα ιαπωνική μαγιονέζα τραγανή γλυκοπατάτα (2,3,6,11)	
Unagi Flambet roll shrimp tempura teriyaki	17.00
Unagi Flambet roll Ροδάκια με χέλι unagi παναρισμένη γαρίδα teriyaki (2,4,6,11)	
California roll crab tobiko orange japanese mayo chives	14.00
California roll καβούρι αβγά χελιδονόψαρου ιαπωνική μαγιονέζα σχοινόπρασο (2,3,4,6)	
Spicy Tuna roll spicy mayo tuna mix	16.00
Spicy Tuna roll καυτερή μαγιονέζα μίγμα τόνου (4,6,10,11)	
Guacamole teriyaki sesame seeds onion crisps	9.00
Guacamole (6,11)	
Double Shrimp roll kizame wasabi prawn mix teriyaki chives	14.00
Double Shrimp roll Ροδάκια με διπλή γαρίδα φρέσκο wasabi μίγμα γαρίδας σχοινόπρασο (2,4,6,10,11)	
Salmon Avocado roll avocado sesame seeds	10.00
Salmon Avocado roll Ροδάκια με σολωμό αβοκάντο σουσάμι (4,6,11)	
Dragon roll kabayaki eel soya-dijon avocado	16.00
Dragon roll χέλι σόγια-μουστάρδα ντιζόν αβοκάντο (3,4,6,10,11)	
Rainbow roll crab tuna salmon seabass avocado	14.00
Rainbow roll καβούρι τόνος σολωμός αβοκάντο (2,4,6)	
Emerald roll panko prawns tuna mix sirpacha oriental bonito	13.00
Emerald roll παναρισμένες γαρίδες γλυκιά τσίλι σως (2,4,6,11)	
Suppai Spring roll pico de gallo soya paper sundried tomato basil	10.00
Suppai Spring roll φύλλο σόγιας λιαστή ντομάτα βασιλικός (6)	

V = VEGETERIAN, S = SPICY

Prices are in euro (€) and include all taxes/ Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

	€
FUTOMAKI	
Panko salmon crab teriyaki chili mayo	14.00
Panko σολομός καβούρι μαγιονέζα τσίλι (3,4,6,11)	
Tempura unagi avocado cucumber teriyaki oriental	14.00
Tempura χέλι αβοκάντο αγγούρι teriyaki (2,3,4,6)	
Scorpion soft shell crab teriyaki chili mayo	18.00
Scorpion καβούρι μαγιονέζα τσίλι (2,3,4,6)	
Crispy Ebi panko prawn mango avocado sriracha chili mayo	14.00
Crispy Ebi Τραγανή γαρίδα μάνγκο αβοκάντο γλυκιά τσίλι σως μαγιονέζα τσίλι (1,2,3)	
GUNKAN	
Shrimp Gunkan teriyaki chives	7.00
Shrimp Gunkan teriyaki σως σχοινόπρασο (1,2,3,6)	
Tuna Gunkan chili mayo chives panko	7.00
Tuna Gunkan μαγιονέζα τσίλι σχοινόπρασο πάνκο (1,3,4,6)	
Crispy Squid Gunkan horse radish sauce	8.00
Crispy Squid Gunkan σάλτσα από ραπανάκι (1,3,14)	
Foie Grass Gunkan green apple teriyaki goma wakame sesame seeds	8.00
Foie Grass Gunkan πράσινο μήλο teriyaki σουσάμι (6,11)	

V = VEGETERIAN, S = SPICY

Prices are in euro (€) and include all taxes/ Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

€

SUSHI PLATTERS

Maki Platter 4pcs salmon 4pcs spicy tuna 4pcs guacamole 4pcs shrimp tempura 3pcs cucumber hosomaki 3pcs mango hosomaki Πιατέλα Maki 4pcs roll με σολομό 4pcs roll με καυτερό τόνο 4pcs guacamole 4pcs roll με παναρισμένη γαρίδα 3pcs hosomaki με αγγούρι 3pcs hosomaki με μάνγκο	26.00
Mix Platter 4pcs alaska 4pcs california 3pcs avocado hosomaki 3pcs tuna hosomaki 2pcs kabayaki eel nigiri 2pcs inari nigiri 40g salmon sashimi 40g tuna sashimi Πιατέλα Maki, Nigiri, Sashimi 4pcs alaska roll 4pcs california roll 3pcs hosomaki αβοκάντο 3pcs hosomaki τόνου 2pcs nigiri με χέλι 2pcs nigiri με μαριναρισμένο τόφου 40g sashimi σολομού 40g sashimi τόνου	29.00
Nigiri Platter 2pcs salmon 2 pcs tuna 2pcs inari 2pcs kabayaki eel 2pcs hamachi Πιατέλα Nigiri 2pcs nigiri σολομού 2pcs nigiri τόνου 2pcs nigiri μαριναρισμένου τόφου 2pcs nigiri χέλι 2pcs nigiri με ιαπωνικό μαγιάτικο	23.00
Sashimi Platter 60g salmon 60g tuna 60g hamachi 45g seabass Πιατέλα Sashimi 60g σολομού 60g τόνου 60g ιαπωνικό μαγιάτικο 45g λαβράκι	22.00
MA Favorite Platter 8pcs emerald uramaki 6pcs crispy ebi futomaki 6pcs cucumber hosomaki 6pcs mango hosomaki 3pcs salmon nigiri 3pcs tuna nigiri 3pcs hamachi nigiri 3pcs kabayaki eel 60g salmon sashimi 60g tuna sashimi 60g hamachi sashimi 2pcs shrimp Gunkan 2 pcs tuna Gunkan Πιατέλα επιλογής MA 8pcs emerald uramaki 6pcs με τραγανή γαρίδα futomaki 6pcs hosomaki αγγούρι 6pcs hosomaki μάνγκο 3pcs nigiri σολομού 3pcs nigiri τόνου 3pcs nigiri με ιαπωνικό μαγιάτικο 3pcs nigiri χέλι 60g sashimi σολομού 60g sashimi τόνου 60g sashimi ιαπωνικό μαγιάτικο 2pcs gunkan γαρίδας 2pcs gunkan τόνου	79.00

V = VEGETERIAN, S = SPICY

Prices are in euro (€) and include all taxes/ Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

	€
ASIAN LATIN APPETIZERS	
Miso Soup tofu Σούπα miso τόφου V (1,4,6)	7.00
Edamame Φασόλια edamame V (6,11)	5.00
Eel Gyoza matcha mayo chili oil Gyoza με χέλι μαγιονέζα με μάτσα λάδι τσίλι (1,4)	9.00
Mushroom Gyoza fig tahini dressing Gyoza με μανιτάρι σάλτσα ταχίνι & σύκο S,V (1, 6,10)	8.00
Beef Gyoza spicy ponzu dill sesame seeds Gyoza με βοδινό καυτερή σάλτσα άνηθος σουσάμι (6,11)	10.00
Foie Grass Origin avocado cream orange sauce Foie Grass Origin κρέμα αβοκάντο σάλτσα πορτοκαλιού (1,6,7)	19.00
Mushroom Fortress amarillo-parsnip cream cauliflower edamame rice flakes Mushroom Fortress κρέμα από παστινάκι και amarillo κουνουπίδι φασόλια edamame νιφάδες ρυζιού (1,7,8)	12.00
Scallops chalaka peruana rocotto cream Χτένια περουβιανή chalaka πουρές rocotto S (2,4,6,7,9)	13.00
Shrimps Tempura teriyaki Γαρίδες tempura teriyaki S (1,2,3,4,6)	11.00
Wok style Squid capsicum carrot zucchini oyster sauce Καλαμάρι στο wok χρωματιστές πιπεριές καρότο κολοκύθι (11,14)	15.00

V = VEGETERIAN, S = SPICY

Prices are in euro (€) and include all taxes/ Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

€

BAO BUNS**Duck buns** | teriyaki sauce

9.00

Buns πάπιας

(1,4,6,7,14)

Shrimp buns | **spicy mayo**

9.00

Buns γαρίδας | καυτερή μαγιονέζα

s (1, 2, 7,11)

Crispy Beef buns | steak sauce

11.00

Buns βοδινού

(1, 6,11)

Chicken buns | amarillo mayo

8.00

Buns κοτόπουλο | μαγιονέζα με amarillo

(1, 3)

Tuna buns | sweet chili sause

9.00

Buns τόνου | γλυκιά chili σως

(1, 3, 4)

YAKITORI**Pork** | BBQ sauce

8.00

Χοιρινό | Σως BBQ

(3,6,8,11)

Chicken | teriyaki sauce

9.00

Κοτόπουλο | σως teriyaki

(3,6,8,11)

V = VEGETERIAN, S = SPICY

Prices are in euro (€) and include all taxes/ Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

€

MAIN COURSES

Chicken Aji De Gallina pecan olives mashed potato Κοτόπουλο aji de gallina πεκάν ελιές πουρές πατάτας (1,3,7,8)	19.00
Salmon Lemon Butter beetroot puree broccoli red tobiko Σολομός λεμονάτος πουρές από παντζάρι μπρόκολο κόκκινα αβγά χελιδονόψαρου (1,4,7)	21.00
Lomo Saltado soya aji amarillo-panka yucca puree Lomo Saltado μοσχαρι σόγια πουρές από yucca (6,14)	36.00
Wagyu Yakiniku 200 gr. parsnip cream broccoli Wagyu Yakiniku 200 gr. κρέμα παστινάκι μπρόκολο (5,6,7)	74.00
Glazed Seabass soya glaze oyster mushroom carrot-puree spring onions Glazed Seabass γλάσο σόγιας μανιτάρια πλευρώτους πουρές καρότο φρέσκο κρεμμύδι (1,4,6,7,11)	21.00
Duck Breast spicy hoisin sauce kimchee butter asparagus Στήθος πάπιας πικάντικη σάλτσα hoisin σπαράγγια S (2,4,6,9,10)	25.00
Black Cod honey-miso Black Cod σάλτσα μέλι-miso (1,4,6)	36.00
Beef Teriyaki truffle Puree chives sesame seeds Μοσχάρι με σάλτσα teriyaki πουρές πατάτας με τρούφα σχοινόηρασο σουσάμι (6,7,10)	27.00
Shrimp Noodles carrots zucchini mushroom cabbage steak sauce Noodles γαρίδας καρότο κολοκύθι μανιτάρι λάχανο (1,2,6,9,11,14)	15.00
Wagyu Steak 150g Wagyu Steak	55.00

V = VEGETERIAN, S = SPICY

Prices are in euro (€) and include all taxes/ Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

	€
SIDE DISHES	
Egg Fried Rice Τηγανιτό ρύζι με αβγό (3, 6,14)	6.00
Tempura Vegetables Λαχανικά tempura (1, 6)	5.00
Yucca Κασάβα V	5.00
Chifa Rice Τηγανιτό ρύζι (6)	5.00
Mashed Sweet Potato Πουρές γλυκοπατάτας (1,7)	4.00
DESSERTS	
Mango Cheesecake cheesecake namelaka mango jelly meringues mango sauce Μάνγκο Cheesecake ζελεδάκια μάγκο μαρέγκα (1,3,5,7,8)	10.00
Chocolate Orange Eclipse chocolate-orange namelaka orange sponge cake salted caramel crunch almond hazelnut ice cream Σοκολάτα με πορτοκάλι Eclipse sponge cake πορτοκαλιού τραγανή καραμέλα αμύγδαλο παγωτό φουντούκι (1,3,5,7,8)	10.00
Pistachio Yuzu Namelaka yuzu namelaka pistachio ganache pistachio lace cookie miso caramel apple sorbet Pistachio Yuzu Namelaka yuzu namelaka ganache με φυσικι καραμέλα miso σορμπέ πράσινου μήλου (1,5,6,7,8)	10.00
DESSERT WINES/COGNAC & ARMANAC	
GREECE/SAMOS	5cl 75cl
Eos samos, Vin doux	5.00 60.00
GREECE/SANTORINI	
Gavalas winery, Visanto 50cl	7.00 60.00
CYPRUS	
Aes Ampelis , Koumandaria 75cl	7.00 60.00
Hennessy X.O	19.00
Remy Martin V.S.O.P	9.00
Hine Rare V.S.O.P	9.00
Saint Vivant X.O	9.00

V = VEGETERIAN, S = SPICY

Prices are in euro (€) and include all taxes/ Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.



Peruvian Japanese Cuisine