








T O S T A R T W I T H	Edamame with Sea Salt 	6€
	Edamame ατμού με ανθό αλατιού	
	Spicy Edamame 	7€
	Chilli / garlic / oyster sauce Τσίλι / σκόρδο / oyster sauce	
	Beef Tataki Salad 	18€
	Mizuna / enoki mushrooms / hazelnut / soba noodles / goma dressing Mizuna με μοσχάρι τατάκι / μανιτάρια enoki / φουντούκι / noodles από φαγόπυρο / dressing από σουσάμι και mirin	
	Japanese Trout Salad 	15€
	Fire-cooked trout / beetroot / topinambur / wild broccoli / king oyster mushrooms / baby carrot / miso dressing / tosazu gel Πέστροφα καψαλισμένη / παντζάρι / αγκινάρα Ιερουσαλήμ / άγριο μπρόκολο / βασιλομανιτάρια / baby καρότο / dressing miso / tosazu gel	
	Salmon Sashimi Salad 	16€
	Mesclun salad / salmon / sesame / seaweed wakame / cherry tomato / radish / namagasaki dressing Ανάμεικτη σαλάτα εποχής / σολομός / σουσάμι / φύκια wakame / ντοματίνια / ραπανάκι / dressing λαχανικών	

R A W D I S H E S	Seabass Ceviche	18€
	Marinated seabass infused yuzu and green herbs / salicornia / onion / coriander / jalapeño / crispy lotus root Μαριναρισμένο λαυράκι σε yuzu και πράσινα μυρωδικά / σαλικόρνια / κρεμμύδι / κόλιανδρο / jalapeño / τραγανή ρίζα λωτού	
	Tuna Truffle Usuzukuri	16€
	Tuna / smoked ponzu / fresh winter truffle / spinach / shimeji mushrooms / crispy buckwheat Τόνος / φρέσκια χειμερινή τρούφα / σπανάκι / μανιτάρια shimeji / τραγανό φαγόπυρο / καπνιστή ponzu	
	Aegean Tiradito	17€
Hamachi / valley shrimp / mackerel / cucumber marinated in sake / green chilli sauce / avocado / crispy buckwheat Μαγιάτικο / γαρίδα κοιλάδας / σκουμπρί / αγγούρι μαριναρισμένο σε sake / green chilli sauce / αβοκάντο / τραγανό φαγόπυρο		
	Beef Tartar	18€
American Black Angus / fresh winter truffle / tapioca cracker / kosho cream / pickled shallot / shisho Black Angus Αμερικίς / φρέσκια χειμερινή τρούφα / τραγανό φύλλο tapioca / kosho cream / pickled shallot / shisho		

H O T A P P E T I Z E R S	Beef Gyoza	4pc. 15€
	Kimchi / shiitake mushrooms / corn / 24 months dry-aged parmesan cream / fresh winter truffle Μοσχάρι / λάχανο kimchi / μανιτάρια shiitake / καλαμπόκι / κρέμα παρμεζάνας ωρίμανσης 24 μηνών / φρέσκια χειμερινή τρούφα	
	Slider Tuna Tartar with roasted Bao Bun	3pc. 21€
	Mini bao / pickled cucumber / guacamole / shiso / kosho Μίνι bao / αγγούρι πίκλα / guacamole / shiso / kosho	
	Langoustine	27€
	Grilled Langoustine with shiso / bisque / saffron carrot / shiitake / steamed rice Ψητή κόκκινη καραβίδα με shiso / σάλτσα γαρίδας / καρότο με σαφράν / ρύζι ατμού	
	Rock Shrimp Tempura	19€
Shrimp tempura / tobiko yuzu / jalapeño mayo Γαρίδα tempura / tobiko yuzu / μαγιονέζα jalapeño		
	Eggplant Miso 	13€
Honey Miso / cashews / ginger / bonito flakes / herbs oil Honey Miso / κάσιους / τζιντζερ / νιφάδες παλαμίδας / λάδι μυρωδικών		
	Duck Croquette	4pc. 19€
Duck confit / sweet potato / kumquat marmalade / tonkatsu Πάπια confit / γλυκοπατάτα / μαρμελάδα κουμκουάτ / tonkatsu		

S A S H I M I	Tuna / Τόνος	3pc. 12€
	Salmon / Σολομός	3pc. 10€
	Seabass / Λαυράκι	3pc. 11€
	Hamachi / Μαγιάτικο	3pc. 14€
	Eel / Χέλι	3pc. 13€

N Y X S I G N A T U R E R O L L	Soft Shell Crab	5pc. 18€
	Crab / avocado / cucumber / tobiko yuzu / kosho sauce Καβούρι / αβοκάντο / αγγούρι / αβγά κελιδονόψαρου με yuzu / kosho sauce	
	King Crab Avocado	8pc. 21€
	King Crab marinated with kosho sauce / shiso / pickled cucumber / avocado / tobiko yuzu Βασιλικό Καβούρι μαριναρισμένο με kosho / shiso / αγγούρι πίκλα / αβοκάντο / αβγά κελιδονόψαρου με yuzu	
	Crispy Salmon Tartar	5pc. 16€
	Salmon tartar / guacamole / teriyaki sauce / fresh winter truffle Ταρτάρ σολομού / guacamole / teriyaki sauce / φρέσκια χειμερινή τρούφα	
	Crispy Tuna Tartar 	5pc. 17€
	Tuna tartar / spring onion / sriracha Tartar τόνου / φρέσκο κρεμμυδάκι / sriracha	
	Tuna Truffle	8pc. 19€
	Tuna / mizuna / fresh winter truffle / pickled carrot / shiitake mushrooms Τόνος / mizuna / φρέσκια χειμερινή τρούφα / πίκλα καρότου / μανιτάρια shiitake	
Salmon Avocado	8pc. 14€	
Salmon / shiso / avocado Σολομός / shiso / αβοκάντο		
Ebi Tuna	8pc. 18€	
Tuna / shrimp tempura / avocado / chives / jalapeño sauce / tobiko red Τόνος / γαρίδα tempura / αβοκάντο / σκινόπρασο / jalapeño sauce / αβγά κελιδονόψαρου		
Unagi Dragon	8pc. 21€	
Salmon / unagi / avocado / cucumber / kosho / sansho Σολομός / χέλι / αβοκάντο / αγγούρι / kosho / sansho		

N Y X N I G I R I	Tuna	2pc. 10€
	Tuna / pickled shiitake / sansho pepper / kabayaki sauce Τόνος / μανιτάρια shiitake πίκλα / sansho pepper / kabayaki sauce	
	Salmon	2pc. 10€
	Salmon / ginger / chives / ikura Σολομός / ginger / σκινόπρασο / αβγά σολομού	
	Spicy Hamachi Jalapeño	4pc. 19€
Hamachi nigiri / shiso / jalapeño cream / tobiko yuzu / yuzu Καψαλισμένο μαγιάτικο / shiso / jalapeño cream / tobiko yuzu / yuzu		
	Creamy Seabass	4pc. 15€
Nigiri seabass / chives / spicy mayo Καψαλισμένο λαβράκι nigiri / σκινόπρασο / πικάντικη μαγιονέζα		

H O T D I S H E S	Flap Steak Black Angus USA 220gr	39€
	Flap steak Black Angus USA / fresh winter truffle / purée topinambur / beef sauce / king oyster mushrooms / Sansho Japanese Pepper Flap steak Black Angus Αμερικίς / φρέσκια χειμερινή τρούφα / πουρές αγκινάρας Ιερουσαλήμ / σάλτσα μόσχου / βασιλομανιτάρια / Sansho Japanese Pepper	
	Grilled Salmon	24€
	Grilled salmon / broccoli / sweet potato purée with kosho / spicy lemon sauce Ψητός σολομός / μπρόκολο / πουρές γλυκοπατάτας με kosho / spicy lemon sauce	
	Seabream	27€
Seabream / bok choy / parsnip purée / shiso tempura / ginger sauce Τσιπούρα / bok choy / πουρές παστινάκι / shiso tempura / ginger sauce		
	Chicken Teriyaki	19€
Grilled chicken with roasted corn / sesame / teriyaki sauce Κατόπουλο με ψητό καλαμπόκι / σουσάμι / teriyaki sauce		

S W E E T S	Chocolate Miso - Chilli	13€
	Namelaka Guajava Valrhona / caramel chilli / miso powder / caramel ice cream Namelaka Guajava Valrhona / καραμελωμένο τσίλι / πούδρα miso / παγωτό καραμέλα	
	Yuzu Fruit	12€
Crunchy white chocolate / ganache montée yuzu / compote yuzu / spearmint Τραγανή λευκή σοκολάτα / ganache montée yuzu / compote yuzu / δύσσομος		
	Matcha Crème Brûlée	11€
Matcha / red berries / Sablé sansho / gel lemongrass / kumquat / Madagascar vanilla ice cream Matcha / κόκκινα μούρα / Sablé sansho / gel λεμονόχορτο / κουμκουάτ / παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης		

Prices include VAT and all legal taxes. The hotel has the right to alter prices and working days/hours of bars and restaurants without prior notice. Consumer is not obligated to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice). Responsible for the market control: Nikolaos Tsiros.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου και των ημερών λειτουργίας των μπαρ και εστιατορίων χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Ο Καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη – τιμολόγιο). Αγορανομικός υπεύθυνος: Νικόλαος Τσίρος.

NYX

JAPANESE FUSION GASTROBAR