

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

R A W D I S H E S	Seabass Ceviche 19€ 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 17€ 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

H O T A P P E T I Z E R S	Beef Gyoza 4pc. 17€ 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
	Tuna Tartar Sliders 3pc. 21€ Mini bao / pickled cucumber / guacamole / shiso / kosho Μίνι bao / αγγούρι πίκλα / guacamole / shiso / kosho
	Langoustine 28€ 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 20€ Shrimp tempura / tobiko yuzu / jalapeño mayo Γαρίδα tempura / tobiko yuzu / μαγιονέζα jalapeño

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. 19€ Crab / avocado / cucumber / tobiko yuzu / kosho sauce Καβούρι / αβοκάντο / αγγούρι / αβγά κελιδονόψαρου με yuzu / kosho sauce
	King Crab Avocado 8pc. 23€ 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 / sriacha Tartar τόνου / φρέσκο κρεμμυδάκι / sriacha
	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. 15€ 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. 11€ 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

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 26€ Grilled salmon / broccoli / sweet potato purée with kosho / spicy lemon sauce Ψητός σολομός / μπρόκολο / πουρές γλυκοπατάτας με kosho / spicy lemon sauce
	Seabream 29€ Seabream / bok choy / parsnip purée / shiso tempura / ginger sauce Τσιπούρα / bok choy / πουρές παστινάκι / shiso tempura / ginger sauce

S W E E T S	Chocolate Miso - Chilli 13€ Namelaka Guajala Valrhona / caramel chilli / miso powder / caramel ice cream Namelaka Guajala 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 / κουρκουάτ / 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