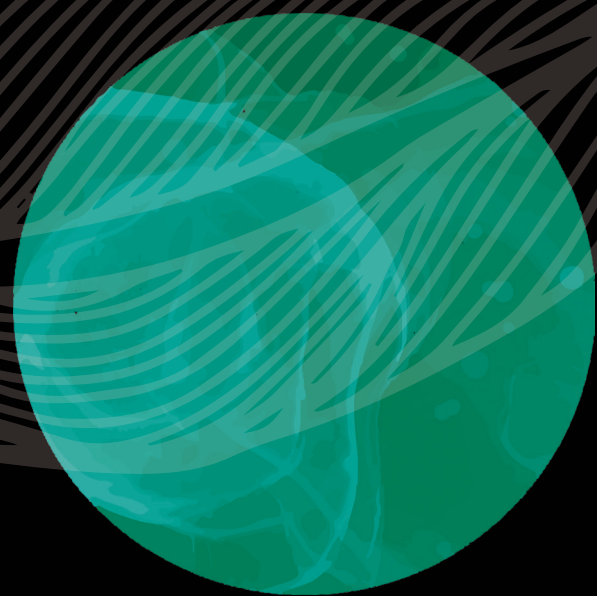


NYX

ROOFTOP JAPANESE RESTAURANT



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.

TO START WITH



Edamame with Sea Salt // 6.00€

Edamame ατμού με ανθό αλατιού



Spicy Edamame // 7.00€

Chili / garlic / oyster sauce
Τσίλι / σκόρδο / oyster sauce

Maguro Soba Salad // 18.00€

Tuna tataki / soba noodles / enoki / spring onions / toasted hazelnut / ponzu / fresh wasabi / honey citrus dressing
Τόνος tataki / noodles από φαγόπυρο / μανιτάρια enoki / φρέσκο κρεμμύδι / ponzu / καβουρδισμένο φουντούκι / φρέσκο wasabi / σάλτσα μελιού και κίτρου



Japanese Trout Salad // 15.00€

Fire-cooked trout / beetroot / topinambur / wild broccoli / king oyster mushrooms / baby carrot / miso goma / tosazu gel
Πέστροφα καψαλισμένη / παντζάρι / αγκινάρα Ιερουσαλήμ / άγριο μπρόκολο / βασιλομανιτάρια / baby καρότο / σάλτσα με ταχίνι / ζελέ tosazu



Salmon Sashimi Salad // 17.00€

Mizuna / salmon / sesame / seaweed wakame / cherry tomato / radish / namayasai dressing
Σαλάτα Mizuna / σολομός / σουσάμι / φύκια wakame / ντοματίνια / ραπανάκι / dressing λαχανικών

SIGNATURE DISHES

Beef Gyoza // 17.00€

Kimchi / shiitake mushrooms / Japanese cabbage / corn / aged parmesan cream / summer truffle
Μοσχάρι / μανιτάρια shiitake / Ιαπωνικό λάχανο / καλαμπόκι / κρέμα παλαιωμένης παρμεζάνας / καλοκαιρινή τρούφα

Dumplings // 16.00€

Shrimp and seabass / sabayon lemon Kosho / wild greens / bonito flakes / herbs oil
Γαρίδα και λαβράκι / σάλτσα βουτύρου lemon Kosho / σταμναγκάθι / νιφάδες παλαμίδας / λάδι μυρωδικών

Langoustine // 28.00€

Grilled Langoustine with shiso / shrimp bisque / saffron carrot / shiitake mushrooms / steamed rice
Ψητή κόκκινη караβίδα με shiso / σάλτσα γαρίδας / καρότο με σαφράν / μανιτάρια shiitake / ρύζι ατμού

Rock Shrimp Tempura // 20.00€

Shrimp tempura / tobiko yuzu / jalapeño mayo
Γαρίδα tempura / tobiko yuzu / μαγιονέζα jalapeño



Eggplant Miso // 15.00€

Honey Miso / roasted cashews / ginger / bonito flakes / herbs oil
Miso μελιού / καψαλισμένα κάσιους / τζίντζερ / νιφάδες παλαμίδας / λάδι μυρωδικών

Duck Croquette // 19.00€

Duck confit / sweet potato / kumquat marmalade / tonkatsu
Πάπια confit / γλυκοπατάτα / μαρμελάδα κουμκουάτ / tonkatsu

RAW

Ceviche // 19.00€

Shi drum marinated in passionfruit & mango / onion / salicornia / corn / shiso / coriander / jalapeno / crispy lotus root
Μαριναρισμένο Μυλοκόπι σε passionfruit και μάνγκο / καλαμπόκι / shiso / κόλιανδρο / jalapeno / τραγανή ρίζα λωτού

Kiladas' Shrimp Crudo // 18.00€

Leche de tiger / chorizo Dramas / vinaigrette strawberry / cracker shrimp / herbs oil
Γάλα Τίγρη / τσορίθο Δράμας / αρωματισμένο ξύδι φρούλας / κράκερ γαρίδας / λάδι μυρωδικών

Tuna Truffle Usuzukuri // 17.00€

Tuna / smoked ponzu / fresh summer truffle / spinach / shimeji mushrooms / crispy buckwheat
Τόνος / καπνιστή ponzu / φρέσκια καλοκαιρινή τρούφα / σπανάκι / μανιτάρια shimeji / τραγανό φαγόπυρο

Aegean Tiradito // 17.00€

Hamachi / Kiladas' shrimp / mackerel / sea urchin / cucumber marinated in sake / green chili sauce / avocado / crispy buckwheat
Μαγιάτικο / γαρίδα Κοιλιάδας / σκουμπρί / αχινός / αγγούρι μαριναρισμένο σε sake / σάλτσα πράσινου τσίλι / αβοκάντο / τραγανό φαγόπυρο

Crispy Tacos Tuna // 15.00€

Tuna tartar with kimchi / nori flavored handmade tacos / spring onion / guacamole / cress salad
Ταρτάρ τόνου με kimchi / χειροποίητα τάκος με νόρι / φρέσκο κρεμμύδι / γουακαμόλε / σαλάτα μυρωδικών

Beef Tartar // 18.00€

American Black Angus / potato terrine with miso / shiitake pickle ponzu / truffle sauce / espuma dashi
Black Angus Αμερικής / τερίνα πατάτας με miso / πίκλα μανιταριού shiitake ponzu / σάλτσα τρούφας / espuma dashi

Sliders Tuna // 20.00€

Tuna Tartar / emulsion tarama / pickled cucumber / crispy shallot / guacamole / shiso
Τόνος ταρτάρ / κρέμα ταραμά / αγγούρι πίκλα / τραγανά εσαλότ / γουακαμόλε / shiso

YAKI

Gyuniku: American Black Angus / spring onion / chili garlic / sesame oil
Black Angus Αμερικής / φρέσκο κρεμμύδι / τσίλι σκόρδου / σπασμέλαιο
// 7.00€ (per piece)

Yakitori: Chicken thigh / Padron pepper / NYX secret sauce
Κοτόπουλο μπούτι / πιπεριά Padron / μυστική σάλτσα NYX
// 4.00€ (per piece)

Tsukune: lamp / Korean chili / yogurt marjoram / shallot / miso eggplant sauce
Αρνί / Κορεάτικο τσίλι / γιαούρτι αρωματισμένο με μαντζουράνα / εσαλότ / σάλτσα miso μελιτζάνας
// 5.00€ (per piece)

Sake kushi: salmon / teriyaki / spring onion / sesame
Σολομός / teriyaki / φρέσκο κρεμμύδι / σουσάμι
// 6.00€ (per piece)



Asparagus no kushi: nama yasai sauce / sesame / cress salad
Nama yasai σάλτσα / σουσάμι / σαλάτα μυρωδικών
// 4.00€ (per piece)

ROBATA

Flap Steak Black Angus USA // 220gr 39.00€ - 440gr 79.00€

Flap steak Black Angus USA / fresh summer truffle / purée topinambur / beef sauce / king oyster mushrooms / Sansho Japanese Pepper
Μπριζόλα flap Black Angus Αμερικής / φρέσκια καλοκαιρινή τρούφα / πουρές αγκινάρας Ιερουσαλήμ / σάλτσα μόσχου / βασιλομανιτάρια / Sansho Ιαπωνικό πιπέρι

Lamb Cutlets // 35.00€

Negi salsa with wild garlic / pickle cucumber / steam rice with furikake
Αρνί καρέ / σάλσα άγριου σκόρδου / πίκλα αγγουριού / ρύζι ατμού με furikake

Pukka Salmon // 27.00€

Salmon / broccoli / sweet potato purée with kosho / spicy lemon
Ψητός σολομός / μπρόκολο / πουρές γλυκοπατάτας με kosho / spicy lemon

Seabream // 30.00€

Seabream / bok choy / parsnip purée / shiso tempura / ginger sauce
Τσιπούρα / bok choy / πουρές παστινάκι / shiso tempura / σως τζίντζερ

Yaki Poussin // 25.00€

Grilled chicken with wafu sauce / roasted corn / Shishito peppers
Κοτόπουλο με σάλτσα wafu / ψητό καλαμπόκι / Shishito πιπεριές

SUSHI ROLLS

Soft Shell Crab (5 pc) // 19.00€

Crab / avocado / cucumber / tobiko yuzu / kosho sauce
Καβούρι / αβοκάντο / αγγούρι / αυγά χελιδονόψαρου με yuzu / σάλτσα kosho

King Crab Avocado (8 pc) // 23.00€

King Crab in marinated kosho sauce / shiso / pickled carrot / cucumber / avocado / tobiko yuzu
Βασιλικό Καβούρι μαριναρισμένο με kosho / shiso / καρότο πίκλα / αγγούρι / αβοκάντο / αυγά χελιδονόψαρου με yuzu



Crispy Salmon Tartar (5 pc) // 16.00€

Salmon tartar / guacamole / spicy lemon / fresh summer truffle
Ταρτάρ σολομού / γουακαμόλε / spicy lemon / φρέσκια καλοκαιρινή τρούφα

Spicy Tuna (8 pc) // 17.00€

Tuna / kimchi / crispy onion / shiso / tobiko red / ponzu
Τόνος / kimchi / τραγανό κρεμμύδι / shiso / αυγά χελιδονόψαρου / ponzu

Sashimi Roll (5 pc) // 16.00€

Tuna / salmon / shrimp / fresh wasabi / finger lime / avocado / daikon / chives
Τόνος / σολομός / γαρίδα / φρέσκο wasabi / finger lime / αβοκάντο / ρέβα / σχοινόπρασο

Ebi Tuna (8 pc) // 18.00€

Tuna / shrimp tempura / avocado / chives / jalapeño sauce / tobiko red
Τόνος / γαρίδα tempura / αβοκάντο / σχοινόπρασο / σάλτσα jalapeño / αυγά χελιδονόψαρου

Unagi Dragon (8 pc) // 21.00€

Salmon / unagi / ikura / asparagus / avocado / kosho / sansho
Σολομός / χέλι / αυγά σολομού / σπαράγγια / αβοκάντο / kosho / sansho



Tuna Toro Nigiri (2 pc) // 11.00€

Tuna / fresh truffle / pickled shiitake / sansho pepper / nikiri glaze
Τόνος / φρέσκια τρούφα / πίκλα μανιταριών shiitake / πιπέρι sansho / σάλτσα nikiri

Sake Toro Nigiri (2 pc) // 10.00€

Miso honey / ginger / bubu arare / chives
Miso μελιού / τζίντζερ / τραγανό ρύζι / σχοινόπρασο

Hamachi Jalapeño Nigiri (2 pc) // 9.00€

Hamachi / jalapeño / lemon kosho / shiso butter / finger lime
Μαγιάτικο / jalapeño / lemon kosho / βούτυρο shiso / finger lime

Creamy Seabass Nigiri (2 pc) // 9.00€

Charred seabass / chives / spicy mayo
Καψαλισμένο λαβράκι / σχοινόπρασο / πικάντικη μαγιονέζα