

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 // 7.00€

Edamame ατμού με ανθό αλατιού

Spicy Edamame // 8.00€

Chili / garlic / oyster sauce

Τσίλι / σκόρδο / oyster sauce

Beef Tataki Soba Salad // 18.00€

Beef tataki / soba noodles / enoki / spring onions / toasted hazelnut / ponzu / fresh wasabi / honey citrus dressing

Μοσχαρι tataki / noodles από φαγόπυρο / μανιτάρια enoki / φρέσκο κρεμμύδι / ponzu / καβουρδισμένο φουντούκι / φρέσκο wasabi / σάλτσα μελιού και κίτρου

Japanese Tuna Salad // 17.00€

Tuna tataki / beetroot / topinambur / wild broccoli / king oyster mushrooms / baby carrot / miso goma / tosazu gel

Τόνος tataki / παντζάρι / αγκινάρα Ιερουσαλήμ / άγριο μπρόκολο / βασιλομανίταρα / baby καρότο / σάλτσα με ταχίνι / ζελέ tosazu

Salmon Sashimi Salad // 17.00€

Mix baby leaves / salmon sashimi / crispy lotus root / sesame / seaweed wakame / cherry tomato / radish / namayasai dressing

Ανάμικτα baby φύλλα / σολομός sashimi / τσιπς λοτού / σουσάμι / φύκια wakame / ντοματίνια / ραπανάκι / dressing λαχανικών

SIGNATURE DISHES

Beef Gyoza // 18.00€

Ossobuco / shiitake mushrooms / kimchi cabbage / corn / aged parmesan cream / Fresh truffle

Ossobuc / μανιτάρια shiitake / kimchi λάχανο / καλαμπόκι / κρέμα παλαιωμένης παρμεζάνας / φρεσκια τρούφα

Dumplings // 17.00€

Shrimp and seabass / sabayon lemon Kosho / wild greens / bonito flakes / shrimp oil

Γαρίδα και λαβράκι / σάλτσα βουτύρου lemon Kosho / χόρτα εποχής / νιφάδες παλαμίδας / λάδι γαρίδας

Langoustine // 28.00€

Grilled Langoustine with shiso / shrimp bisque / saffron carrot / shiitake mushrooms / steamed rice

Ψητή 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 / kinoa & crispy tapioka crackers

Μαριναρισμένο Μυλοκόπι σε passionfruit και μάνγκο / καλαμπόκι / shiso / κόλιανδρο / jalapeno / κινόα & τραγανά κράκερ ταπιόκας

Kiladas' Shrimp Crudo // 18.00€

Red shrimp marinated with kombu / chorizo Dramas / strawberry / spicy shrimp sauce / Shiso / herbs oil

Γαρίδες κοιλάδος μαριναρισμένες σε kombu / σαλάμι Δράμας / σάλτσα μπουγιαμπέσα / shiso

Tuna Truffle Usuzukuri // 17.00€

Tuna / smoked ponzu / fresh truffle / spinach / shimeji mushrooms / crispy buckwheat

Τόνος / καπνιστή ponzu / φρέσκια τρούφα / σπανάκι / μανιτάρια shimeji / τραγανό φαγόπυρο

Aegean Tiradito // 17.00€

Hamachi / Kiladas' shrimp / smoked eel / sea urchin / cucumber marinated in sake / green chili sauce / avocado / crispy buckwheat

Μαγιάτικο / γαρίδα Κοιλάδας / καπνιστό χέλι / αχινός / αγγούρι μαριναρισμένο σε sake / σάλτσα πράσινου τσίλι / αβοκάντο / τραγανό φαγόπυρο

Crispy Tacos Tuna // 16.00€

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 / 24 month age Parmesan / jalapeno mayo / truffle sauce / roast mini bao

Ταρταρ Black Angus / 24 μηνών παλαιωμένη παρμεζάνα / σάλτσα Japamenio / σάλτσα τρούφας τραγανά mini bao

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

// 5.00€ (per piece)

Tsukune: lamp / Korean chili / yogurt marjoram / crispy shallot / miso eggplant sauce

Αρνί / Κορεάτικο τσίλι / γιασούρτι αρωματισμένο με μαντζουράνα / εσαλότ /

σάλτσα miso μελιτζάνας

// 6.00€ (per piece)

Sake kushi: salmon / teriyaki / spring onion / sesame

Σολομός / teriyaki / φρέσκο κρεμμύδι / σουσάμι

// 6.00€ (per piece)

Asparagus kushi: nama yasai sauce / sesame / cress salad

Nama yasai σάλτσα / σουσάμι / σαλάτα μυρωδικών

// 4.00€ (per piece)

ROBATA

Lamb Cutlets // 35.00€

Negi salsa with garlic / pickle cucumber / steam rice with furikake

Αρνί καρέ / σάλσα μυρωδικών με σκόρδου / πίκλα αγγουριού / ρύζι ατμού με furikake

Pukka Salmon // 27.00€

Salmon / broccoli / sweet potato purée with kosho / sweet soy sauce

Ψητός σολομός / μπρόκολο / πουρές γλυκοπατάτας με kosho / γλυκιά σάλτσα σόγιας

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

Flap steak Black Angus USA / fresh truffle / purée topinambur /

beef sauce / king oyster mushrooms / Sansho Japanese Pepper

Ταλιάτα flap Black Angus Αμερικής / φρέσκια τρούφα / πουρές

αγκινάρας Ιερουσαλήμ / σάλτσα μόσχου / βασιλομανίταρα / Sansho Ιαπωνικό πιπέρι

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

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

Ceviche roll // 18.00€

Hamachi / green chili / coriander / avocado / spring onion green kosho

Μαγιάτικο / πράσινο τσίλι / κόλιανδρος / αβοκάντο / φρέσκο κρεμμύδι / πράσινο τσίλι

Crispy Salmon Tartar (5 pc) // 16.00€

Salmon tartar / guacamole / spicy lemon / fresh truffle

Ταρτάρ σολομού / γουακαμόλε / spicy lemon / φρέσκια τρούφα

Spicy Tuna (8 pc) // 17.00€

Tuna / kimchi / crispy onion / shiso / tobiko red / ponzu

Τόνος / kimchi / τραγανό κρεμμύδι / shiso / αυγά χελιδονόψαρου / ponzu

Soft Shell Crab (5 pc) // 19.00€

Crab / avocado / cucumber / tobiko yuzu / kosho sauce

Καβούρι / αβοκάντο / αγγούρι / αυγά χελιδονόψαρου με yuzu / σάλτσα kosho

Sashimi Roll (5 pc) // 19.00€

Tuna / salmon / shrimp / fresh wasabi / finger lime / avocado / daikon / green chili sauce

Τόνος / σολομός / γαρίδα / φρέσκο wasabi / finger lime / αβοκάντο / ρέβα /

σάλτσα πράσινου τσίλι

Ebi Tuna (8 pc) // 18.00€

Tuna / shrimp tempura / avocado / chives / jalapeno sauce / tobiko red

Τόνος / γαρίδα tempura / αβοκάντο / σχοινόπρασο / σάλτσα jalapeno / 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 glace

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 Jalapeno Nigiri (2 pc) // 10.00€

Hamachi / jalapeno / lemon kosho / shiso butter / finger lime

Μαγιάτικο / jalapeno / lemon kosho / βούτυρο shiso / finger lime

Creamy Seabass Nigiri (2 pc) // 9.00€

Charred seabass / chives / spicy mayo

Καψαλισμένο λαβράκι / σχοινόπρασο / πικάντικη μαγιονέζα

Vegetarian or vegan upon request