RESTAURANT

HEALTHY **ASIAN** CUISINE

At Wok n Roll, we bring you the utmost of fine and healthy Asian cuisine. Always made from high-quality ingredients, our aim is to give you healthy Asian food choices that taste good, look good and feel good. To do this, we've drawn on our long experience in Asian dining and the expertise of our talented chefs to create an inspiring culinary journey made from fresh ingredients and produce that empower a healthy way of living without compromising of taste.

At Wok n Roll, we offer dine-in, take-away and delivery; if you enjoy good Asian food, we are confident that you'll love ours.

IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY OR AN INTOLERANCE TO ANY INGREDIENT PLEASE LET YOUR SERVICE PERSON KNOW. ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Η ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ ΣΕ ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟ ΑΤΟΜΟ ΠΟΥ ΣΑΣ ΕΞΥΠΗΡΕΤΕΙ.

NEW RECIPE / ΝΕΑ ΣΥΝΤΑΓΗ FASTING DISH / ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ MILD / ΗΠΙΟ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ SPICY / ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ VEGAN / ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ

LF LACTOSE FREE / ΧΩΡΙΣ ΛΑΚΤΟΖΗ GF GLUTEN FREE / ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ *(*SUITABLE FOR THOSE WHO ARE GLUTEN INTOLERANT. IF YOU SUFFER FROM CELIAC DISEASE PLEASE NOTIFY OUR STAFF / *ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ ΤΑ ΑΤΟΜΑ ΜΕ ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ ΣΤΗ ΓΛΟΥΤΕΝΗ. ΕΑΝ ΠΑΣΧΕΤΕ ΑΠΟ ΚΟΙΛΙΟΚΑΚΗ, ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΝΑ ΕΝΗΜΕΡΩΣΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΣ).*

Diversified colours, aromatic flavour and excellent taste. Enjoy a blend of traditional Chinese and Western flavours through our signature dishes.

001b
Miso Soup *(Japanese style)*

002b
Tom Yum Soup

008
Creamy Spicy Yuzu Prawns

011c
Vegetable Dumplings

012a
Pork Bao

012d
Tempura Prawn Bao

014
Satay Chicken Stick

019
Fried Rice Macau Style

025
Vegetable Noodles

SOUPS / ΣΟΥΠΕΣ

001b. Miso Soup €5.60
Soup with miso, Chinese mushrooms, bamboo shoots and bean sprouts / Σούπα με μίσο, κινέζικα μανιτάρια, μπαμπού και φύτρες φασολιών

002a. Sweet Corn & Chicken Soup €5.00
Soup with cream-style corn, egg and chicken
Σούπα με καλαμπόκι, αυγό και κοτόπουλο

002b. Tom Yum Soup €6.80
Soup with prawns, lemongrass and tomato (mild & sour)
Σούπα με γαρίδες, λεμονόχορτο και ντομάτα (ήπια & ξινή)

APPETIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

006. Spring Rolls Vegetarian €6.00
Spring rolls with carrot, cabbage and coriander and sesame oil (4 pcs) / Ρολά από φύλλο με καρότο, κραμπί, κόλιανδρο και σησαμέλαιο (4 κομ)

007. Prawn Crackers €2.60
Chips made from starch and prawn
Τσιπς από άμυλο και γαρίδες

008. Creamy Spicy Yuzu Prawns €11.80
Fried tempura prawns with yuzu spicy mayonnaise (8 pcs)
Τηγανητές γαρίδες τεμπούρα με Ιαπωνικό λεμόνι Γιούζου και καυτερή μαγιονέζα (8 κομ)

013. Prawns on Toast €8.20
Prawns pate on toast bread with sesame seeds (8 pcs)
Πατέ από γαρίδες σε καπίρα με σησάμι (8 κομ)

014. Satay Chicken Thighs on Stick €9.20
Chicken marinated in satay sauce on a stick (4 pcs)
Κοτόπουλο μαριναρισμένο σε σάλτσα σατέι σε ξυλάκι (4 κομ)

DIM SUM / ΝΤΙΜ ΣΑΜ

011a. Pork Dumplings €7.20
Dumplings stuffed with minced pork, spring onion, ginger and soya sauce (6 pcs) / Ντάμπλινγκς με γέμιση από χοιρινό κιμά, κρεμμυδάκι, τζίντζερ, και σόγια (6 κομ)

011b. Prawn Dumplings €8.20
Dumplings stuffed with prawns, cabbage, spring onion (6 pcs) / Ντάμπλινγκς με γέμιση από γαρίδες, κραμπί, φρέσκο κρεμμυδάκι (6 κομ)

011c. Vegetable Dumplings 6.70
Dumplings stuffed with spinach, edamame, cabbage, spring onion, ginger and soya sauce (6 pcs)
Ντάμπλινγκς με γέμιση από σπανάκι, φασόλια σόγιας, κραμπί, φρέσκο κρεμμυδάκι, τζίντζερ και σόγια (6 κομ)

011d. Duck Dumplings 7.20
Dumplings stuffed with duck, cabbage, spring onion, ginger and soya sauce (6 pcs) / Ντάμπλινγκς με γέμιση από πάπια, κραμπί, φρέσκο κρεμμυδάκι, τζίντζερ και σόγια (6 κομ)

BAO-CHINESE STEAMED BUNS
ΜΠΑΟ-ΚΙΝΕΖΙΚΑ ΨΩΜΑΚΙΑ ΑΤΜΟΥ
Served in 2 pcs / Σερβίρονται σε 2 κομ

012a. Pork Bao €7.50
Bao bun with pork, coriander and pickled cucumber (2 pcs) / Κινέζικο ψωμάκι μπάο με χοιρινό, κόλιανδρο και αγγουράκι τουρσί (2 κομ)

012d. Tempura Prawn Bao €8.60
Bao bun with tempura prawn and miso mayonnaise (2 pcs) / Κινέζικο ψωμάκι μπάο με γαρίδα τεμπούρα και μαγιονέζα μίσο (2 κομ)

RICE / ΡΥΖΙ

015. House Special Rice €7.90
Fried rice with king prawns, shrimps, chicken, carrot, cucumber and sweet corn / Τηγανητό ρύζι με γαρίδες, κοτόπουλο, καρότο, αγγουράκι και καλαμπόκι

016. Egg Fried Rice with Vegetables €5.60
Fried rice with egg, carrot and cucumber
Τηγανητό ρύζι με αυγό, καρότο και αγγουράκι

017. Fried Rice with Vegetables €5.60
Fried rice with carrot, cucumber and sweet corn
Τηγανητό ρύζι με καρότο, αγγουράκι και καλαμπόκι

018. Steamed Rice €4.70
Ρύζι ατμού

019. Fried Rice Macau Style €5.90
Fried rice with egg, bacon, spring onion and soya sauce / Τηγανητό ρύζι Μακάο με αυγό, μπέικον, φρέσκο κρεμμυδάκι και σόγια

022. Coconut Jasmine Rice €5.90
Rice with coconut milk / Ρύζι με γάλα καρύδας

026
Crispy Noodles with Rice

029
Sweet & Sour Chicken

032b
Ramen Noodles Pork

033
Citrus Sweet & Sour Chicken

034
Chicken Curry

044
Peanut Butter Chicken

045b
1/2 Crispy Aromatic Peking Duck

054
Lemon Chicken

056
Chicken Cashew Nuts

NOODLES / ΝΟΥΝΤΛΣ

023. Chicken Noodles & Vegetables €9.20
Noodles with chicken, bell pepper, carrot, Chinese cabbage, mixed vegetables and soya sauce
Νούντλς με κοτόπουλο, πιπεριά, καρότο, κινέζικο κραμπί, ανάμεικτα φύλλα μαρουλιού και σόγια

025. Vegetable Noodles €8.40
Noodles with bell pepper, carrot, cabbage, mixed vegetables, bean sprouts and soya sauce / Νούντλς με πιπεριά, καρότο, κραμπί, ανάμεικτα φύλλα μαρουλιού, φύτρες φασολιών και σόγια

026. Crispy Noodles with Rice €8.20
Crispy noodles with rice, cumin, ginger, spring onion and sweet chili / Τραγανά νούντλς με ρύζι, κύμινο, τζίντζερ, φρέσκο κρεμμυδάκι και γλυκό τσίλι

027. House Special Chow Mein €9.30
Rice noodles with shrimps, chicken, bell pepper, onion, carrot, cabbage, mixed vegetables and teriyaki sauce / Νούντλς ρυζιού με γαρίδες, κοτόπουλο, πιπεριά, κρεμμύδι, καρότο, κινέζικο κραμπί, ανάμεικτα φύλλα μαρουλιού και σάλτσα τεριγιάκι

SWEET & SOUR / ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ

029. Sweet & Sour Chicken €9.80
Chicken with bell pepper, onion and pineapple
Κοτόπουλο με πιπεριά, κρεμμύδι και ανανά

031. Sweet & Sour Prawns €13.00
Prawns with bell pepper, onion and pineapple (8 pcs) / Γαρίδες με πιπεριά, κρεμμύδι και ανανά (8 κομ)

033. Citrus Sweet & Sour Chicken €10.50
Crispy Sesame Chicken with a citrusy sweet n sour sauce
Κοτόπουλο με σησάμι και γλυκόξινη σάλτσα εσπεριδοειδών

070. Beer Pork Stripes €9.30
Pork stripes cooked in beer, sweet and sour sauce and sesame seeds / Χοιρινό σε μπύρα και γλυκόξινη σάλτσα με σησάμι

RAMEN NOODLES / PAMEN ΝΟΥΝΤΛΣ

032a. Ramen Noodles with Shoyu Broth & Beef €10.30
Noodles with beef, coriander, bean sprouts, spring onion and sesame oil / Νούντλς με βοδινό, κόλιανδρο, φύτρες φασολιών, κρεμμυδάκι και λάδι σησάμι

032b. Ramen Noodles with Tonkotsu Broth & Pork €10.30
Noodles with pork belly, bean sprouts, oyster mushrooms and egg / Νούντλς με χοιρινή παντσέτα, φύτρες φασολιών, μανιτάρια πλευρώτους και αυγό

032d. Ramen Noodles with Coconut Broth & King Prawns €10.30
Noodles with two tempura prawns, bean sprouts, coriander, spring onion, curry and coconut milk (mild)
Νούντλς με γαρίδες τεμπούρα, φύτρες φασολιών, κόλιανδρο, φρέσκο κρεμμυδακι, κάρι και γάλα καρύδας (ήπιο)

CURRY (MILD) / ΚΑΡΙ (ΗΠΙΟ)

034. Chicken Curry €9.80
Chicken curry with bell pepper, carrot and onion
Κοτόπουλο κάρι με πιπεριά, καρότο και κρεμμύδι

035. Beef Coconut Curry €12.00
Chicken curry with bell pepper, carrot and onion
Κοτόπουλο κάρι με πιπεριά, καρότο και κρεμμύδι

036. Crispy Curry Chicken €9.50
Crispy chicken curry with bell pepper, carrot and onion
Κοτόπουλο κάρι με πιπεριά, καρότο και κρεμμύδι

STEVIA DISHES / ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΣΤΕΒΙΑ

(SUGAR FREE) IDEAL FOR DIABETICS AND SUPER HEALTH CONSCIOUS
(ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ) ΙΔΑΝΙΚΑ ΓΙΑ ΔΙΑΒΗΤΙΚΟΥΣ

10% OF SALES GOES TO THE NON PROFIT ORGANIZATION CYDIABETEARS FOR CHILDREN WITH DIABETES TYPE 1
ΤΟ 10% ΤΩΝ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΓΙΝΕΤΑΙ ΔΩΡΕΑ ΣΤΟΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟ ΜΗ ΚΕΡΔΟΣΚΟΠΙΚΟΥ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ CYDIABETEARS ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ ΜΕ ΔΙΑΒΗΤΗ ΤΥΠΟΥ 1

S02. Stevia Chicken €10.70
Chicken with cashew nuts, cucumber, carrot, onion and Asian sauce with stevia / Κοτόπουλο με κάσιους, αγγουράκι, καρότο και ασιατική σάλτσα από στέβια

S03. Stevia Beef €12.50
Beef with black beans, green pepper, onion, carrot, baby corn and Asian sauce with stevia / Βοδινό με μαύρα φασόλια, πράσινη πιπεριά, καρότο, μικρό καλαμπόκι και ασιατική σάλτσα από στέβια

DUCK / ΠΑΠΙΑ

045a. ¼ Crispy Aromatic Peking Duck €14.10
LF
Crispy duck with carrot, cucumber, spring onion, 6 pancakes and hoisin sauce / ¼ τραγανή αρωματική πάπια Πεκίνου με καρότο, αγγουράκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, 6 τηγανίτες και σος πάπιας

045b. ½ Crispy Aromatic Peking Duck €24.70
LF
Crispy duck with carrot, cucumber, spring onion, 12 pancakes and hoisin sauce / Μισή τραγανή αρωματική πάπια Πεκίνου με καρότο, αγγουράκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, 12 τηγανίτες και σος πάπιας

045c. Whole Crispy Aromatic Peking Duck €43.70
LF
Crispy duck with carrot, cucumber, spring onion, 24 pancakes and hoisin sauce / Ολόκληρη τραγανή πάπια Πεκίνου καρότο, αγγουράκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, 24 τηγανίτες και σος πάπιας

CHICKEN / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

041. Grilled Chicken Sakura Zuke €9.60
LF
Chicken thighs with eggplant and miso sauce
Κοτόπουλο μπούτι με μελιτζάνα και μίσο

042. Coco Satay Chicken €9.80
Chicken with vegetables, coconut and satay sauce
LF
Κοτόπουλο με λαχανικά, σάλτσα καρύδας και σατέι

044. Peanut Butter Chicken €9.80
Chicken thigh with peanut butter, coconut cream, sesame oil, chili / Κοτόπουλο μπούτι με φυστικοβούτυρο, κρέμα καρύδας, σησαμέλαιο, τσίλι
LF

050. House Special Chicken €9.80
LF
Chicken with bamboo shoots, Chinese mushrooms and vegetables / Κοτόπουλο με μπαμπού, κινέζικα μανιτάρια και λαχανικά

054. Lemon Chicken €9.80
LF
Chicken with bell pepper, carrot, onion and lemon sauce
Κοτόπουλο με πιπεριά, καρότο, κρεμμύδι και σάλτσα λεμονιού

056. Chicken Cashew Nuts €9.80
LF
Chicken with cashew nuts, cucumber, carrot and onion
Κοτόπουλο με κάσιους, αγγουράκι, καρότο και κρεμμύδι

060. Chicken Szechuan Style €9.80
LF
Chicken with bamboo shoots, bell pepper, carrot, onion and Szechuan sauce (spicy) / Κοτόπουλο με μπαμπού, πιπεριά, καρότο, κρεμμύδι και σάλτσα σετσουάν (καυτερό)

061. Chicken Teriyaki Sauce €9.80
LF
Chicken with bell pepper, carrot, onion and teriyaki sauce
Κοτόπουλο με πιπεριά, καρότο, κρεμμύδι και σάλτσα τεριγιάκι

063. Crispy Sesame Chicken €8.90
LF
Crusted chicken with sesame seeds and plum sauce
Παναρισμένο κοτόπουλο με σησάμι και σάλτσα από δαμάσκηνα

PORK / ΧΟΙΡΙΝΟ

039. Pork Hong Kong €9.50
LF
Pork belly with asteroid anise, chili pepper, eggplant and potato / Χοιρινή παντσέτα με αστεροειδή γλυκάνισο, τσίλι, μελιτζάνα και πατάτα

BEEF / ΒΟΔΙΝΟ

072. Beef Black Bean Sauce €12.00
LF
Beef with bell pepper, carrot, onion, baby corn and black bean sauce / Βοδινό με πιπεριά, καρότο, κρεμμύδι, μικρό καλαμπόκι και σάλτσα με μαύρα φασόλια

073. Beef with Chili Cabbage €12.00
LF
Beef with Chinese cabbage, soy sauce and mixed chilies
Βοδινό με Κινέζικο κραμπί, σόγια και διάφορα τσίλι

074. Crispy Honey Mustard Beef €12.00
LF
Crispy beef with mustard, honey and dried chili
Τραγανό βοδινό με μουστάρδα, μέλι και τσίλι

075. Beef Cashew Nuts €12.00
LF
Beef with with cashew nuts, cucumber, bell pepper, carrot and onion / Βοδινό με κάσιους, αγγουράκι, πιπεριά, καρότο και κρεμμύδι

076. Crispy Beef in Chili Sauce €12.00
LF
Crispy beef with bamboo shoots, carrot, bell pepper and chili / Τραγανό Βοδινό με μπαμπού, καρότο, πιπεριά και τσίλι

077. Beef Korean Style €12.00
LF
Beef with celery, Korean paprika and sesame
Βοδινό με σέλινο, Κορεάτικη πάπρικα και σισάμι

078. Beef in Black Pepper Sauce €12.00
LF
Beef with bell pepper, carrot, onion and black pepper sauce / Βοδινό με πιπεριά, καρότο, κρεμμύδι και σάλτσα από μαύρο πιπέρι

SEAFOOD / ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

082. Prawns Chop-Suey €13.00
LF N
Prawns with Chinese mushrooms, bamboo shoots, bell pepper, carrot, onion, broccoli and baby corn (8 pcs)
Γαρίδες με κινέζικα μανιτάρια, μπαμπού, πιπεριά, καρότο, κρεμμύδι, μπρόκολο και μικρό καλαμπόκι (8 κομ)

083. Prawns Cashew Nuts €13.00
LF N
Prawns with cashew nuts, cucumber, carrot and onion (8 pcs) / Γαρίδες με κάσιους, αγγουράκι, καρότο και κρεμμύδι (8 κομ)

084. House Special Prawns €13.00
LF N
Prawns with bamboo shoots, Chinese mushrooms, bell pepper, carrot and onion (8 κομ) / Γαρίδες με μπαμπού, κινέζικα μανιτάρια, πιπεριά, καρότο και κρεμμύδια (8 κομ)

088. Crispy Tempura Calamari €10.90
LF N
Fried calamari with hot sauce on the side
Τηγανητό καλαμάρι με καυτερή σάλτσα στο πλάι

089. Salt & Pepper Calamari €10.90
LF N
Τηγανητό καλαμάρι με αλατοπίπερο

VEGETABLES / ΛΑΧΑΝΙΚΑ

095. House Special Mixed Vegetables €7.50
LF N
Broccoli, bell pepper, carrot, onion, bamboo shoots, baby corn and garlic. **Choose** with cashew nuts or chili sauce or curry sauce or sweet and sour sauce
Μπρόκολο, πράσινη πιπεριά, καρότο, κρεμμύδι, μπαμπού, μικρό καλαμπόκι και σκόρδο. **Επιλέξτε** με κάσιους ή σάλτσα τσίλι ή σάλτσα κάρι ή γλυκόξινη σάλτσα

041
Grilled Chicken Sakura Zuke

070
Beer Pork Stripes

072
Beef Black Bean Sauce

073
Beef with Chili Cabbage

074
Crispy Honey Mustard Beef

076
Crispy Beef in Chili Sauce

077
Beef Korean Style

084
House Special Prawns

095
House Special Mixed Vegetables

SET MENU FOR 2 | ΣΕΤ ΜΕΝΟΥ ΓΙΑ 2 €41.00

006. Spring Rolls Vegetarian (2 pcs)
Ρολά από φύλλο με λαχανικά (2 κομ)

013. Prawns on Toast
Prawns pate on toast bread with sesame seeds (4 pcs)
Πατέ από γαρίδες σε καπίρα με σησάμι (4 κομ)

045a. ¼ Crispy Aromatic Peking Duck
Crispy duck with carrot, cucumber, spring onion, 6 pancakes and hoisin sauce / ¼ τραγανή αρωματική πάπια Πεκίνου με καρότο, αγγουράκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, 6 τηγανίτες και σος πάπιας

070. Beer Pork Stripes
Pork stripes cooked in beer, sweet and sour sauce and sesame seeds / Χοιρινό σε μπύρα και γλυκόξινη σάλτσα με σησάμι

019. Fried Rice Macau Style
Fried rice with egg, bacon, spring onion and soya sauce / Τηγανητό ρύζι Μακάο με αυγό, μπέικον, φρέσκο κρεμμυδάκι και σόγια

056. Chicken Cashew Nuts
Chicken with cashew nuts, cucumber, carrot and onion
Κοτόπουλο με κάσιους, αγγουράκι, καρότο και κρεμμύδι

LUNCH TIME MENU FOR 1
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΓΕΥΜΑ ΓΙΑ 1

Valid from 12:00-14:45 | Μεταξύ 12:00-14:45

AA MENU | ΜΕΝΟΥ ΑΑ — ONLY €10.00
Spring roll + Rice with Egg or Vegetables + Chicken or Pork or Beef dish | Ρολό από φύλλο με λαχανικά + Ρύζι με αυγό ή λαχανικά + Πιάτο με κοτόπουλο ή χοιρινό ή βοδινό

BB MENU | ΜΕΝΟΥ ΒΒ — ONLY €9.00
Spring roll (2 pcs) + Noodle dish + Ρολό από φύλλο με λαχανικά (2 κομ) + Πιάτο με νούντλς

CC MENU | ΜΕΝΟΥ ΓΓ — ONLY €11.50
Spring roll + Steamed or Vegetable Rice + Prawns or Calamari dish | Ρολό από φύλλο με λαχανικά + Ρύζι ατμού ή με λαχανικά Πιάτο με γαρίδες ή καλαμάρι

SET MENU FOR 4 | ΣΕΤ ΜΕΝΟΥ ΓΙΑ 4 €63.00

006. Spring Rolls Vegetarian (4 pcs)
Ρολά από φύλλο με λαχανικά (4 κομ)

017. Fried Rice with Vegetables
Fried rice with carrot, cucumber and sweet corn
Τηγανητό ρύζι με καρότο, αγγουράκι και καλαμπόκι

018. Steamed Rice
Ρύζι ατμού

056. Chicken Cashew Nuts
Chicken with cashew nuts, cucumber, carrot and onion
Κοτόπουλο με κάσιους, αγγουράκι, καρότο και κρεμμύδι

025. Vegetable Noodles
Noodles with bell pepper, carrot, cabbage, mixed vegetables, bean sprouts and soya sauce / Νούντλς με πιπεριά, καρότο, κραμπί, ανάμεικτα φύλλα μαρουλιού, φύτρες φασολιών και σόγια

029. Sweet & Sour Chicken
Chicken with bell pepper, onion and pineapple
Κοτόπουλο με πιπεριά, κρεμμύδι και ανανά

045a. ¼ Crispy Aromatic Peking Duck
Crispy duck with carrot, cucumber, spring onion, 6 pancakes and hoisin sauce / ¼ τραγανή αρωματική πάπια Πεκίνου με καρότο, αγγουράκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, 6 τηγανίτες και σος πάπιας

076. Crispy Beef in Chili Sauce
Beef with bamboo shoots, carrot, bell pepper and chili
Βοδινό με μπαμπού, καρότο, πιπεριά και τσίλι

F02
Rainbow Roll

We source the freshest and finest ingredients to create sushi flavours that value subtle taste, light texture and great quality.

B07
Vegetarian

B09
Tuna

D04
Temaki

E01
California Salmon

E08
California Boutique Style

E09
California Tempura Eel

F02
Rainbow Roll

F03
Tempura Roll

F10
Awesome Roll

NIGIRI / ΝΙΓΚΙΡΙ

Finely prepared sushi rice with topping. Served in 2 pieces
Ρύζι σούσι με υλικό στο πάνω μέρος. Σερβίρεται σε 2 κομμάτια

A01. **Salmon** €4.40 (LF) (GF)
Σολομός

A05. **Tuna** €4.80 (LF) (GF)
Τόνος

A08. **Prawn** €5.10 (LF) (GF)
Γαρίδα

A09. **Prawn Tempura with edamame** €5.80
Γαρίδα Τεμπούρα με πράσινα αλατισμένα φασόλια σόγιας

A10. **Unagi** €7.10 (LF)
Χέλι

A14. **Gunkan Sushi Salmon & Tuna (4 pcs)** €8.00 (LF)
"Γκάνκαν" σολομού / τόνου (4 κομ)

MAKI / MAKI

Seaweed roll filled with rice and other fillings.
Served in 6 pieces / Ρολό από φύκια με ρύζι και γέμιση.
Σερβίρεται σε 6 κομμάτια

B01. **Salmon** €8.80 (GF)
Salmon, avocado and Philadelphia cheese. **Choose to make it spicy** / Σολομός, αβοκάντο και τυρί Φιλαδέλφεια. **Επιλογή για καυτερό**

B06. **Prawn Tempura** €8.30 (LF)
Tempura Prawn, Japanese mayonnaise, tempura flakes
Γαρίδα τεμπούρα, γιαπωνέζικη μαγιονέζα, νιφάδες τεμπούρα

B07. **Vegetarian** €6.60 (LF) (GF)
Avocado, cucumber, sweet corn, carrot
Αβοκάντο, αγγουράκι, καλαμπόκι, καρότο

B08. **Tofu** €8.20 (LF) (GF)
Tofu, cucumber, edamame
Τόφου, αγγουράκι, φασόλια σόγιας

B09. **Tuna** €9.70 (LF)
Tuna, avocado, Japanese mayonnaise, Philadelphia cheese. **Choose to make it spicy** / Τόνος, γιαπωνέζικη μαγιονέζα, τυρί Φιλαδέλφεια. **Επιλογή για καυτερό**

VIP List

Appetizers and Salads / Ορεκτικά και Σαλάτες

D01. **Edamame** €7.90 (LF) (GF)
Boiled green soybeans with anise, ginger, salt and spices / Πράσινα αλατισμένα φασόλια σόγιας με γλυκάνισο, τζίντζερ και μπαχαρικά

D02. **Wakame Salad** €8.60 (LF)
Salad with seaweed and vegetables
Σαλάτα με φύκια και λαχανικά

D04. **Temaki** €6.90 (LF)
a.Hand roll seaweed with salmon skin, salmon, tuna, seabass, black and red caviar, carrot and cucumber
Τυλιγμένο φύκι με δέρμα σολομού, σολομό, τόνο, λαβράκι, μαύρο και κόκκινο χαβιάρι, καρότο και αγγουράκι

b.Make it with tempura prawn / με γαρίδα τεμπούρα €6.90
c.Make it with unagi / με χέλι €8.80

D05. **Sashimi Fusion Salad** €13.60 (LF)
Salmon, tuna, prawn tempura, vegetables, sauce
Σαλάτα με σολομό, τόνο, γαρίδα τεμπούρα, λαχανικά και σάλτσα

D07. **Tataki Salad** €13.80 (LF)
Salad with seared slices of salmon and tuna, vegetables, sesame seeds and sesame dressing / Σαλάτα με φέτες σολομού και τόνου ελαφρά ψημένα στη φωτιά, σησάμι και σάλτσα από σησάμι

D08. **Steam Seabass with Shiso Sauce** €14.00 (LF)
Λαυράκι στο ατμό με σάλτσα από Ιαπωνέζικη μέντα

D09. **Tuna Tempura Vegetables** €13.10 (LF)
Tuna with fried vegetables wrapped in rice paper, spring onion, sesame seeds and soya sauce / Τόνος με τηγανητά λαχανικά τυλιγμένα σε φύλο ρυζιού, φρέσκο κρεμμυδάκι, σησάμι και σόγια

D10. **Baby Spinach Salad** €10.00 (LF)
Salad with baby spinach, mustard and dry miso sauce
Σαλάτα με μικρά φύλλα σπανάκι, και σάλτσα από μουστάρδα και αποξηραμένο μίσο

Add: Grilled Prawns (4 pcs) + €6.00
Προσθεσε: Γαρίδες στη Σχάρα (4 κομ) + €6.00

D11. **Sashimi Salmon with Quinoa Brown Rice** €12.70 (LF)
Σασίμι σολομός με καστανό ρύζι και κινόα

D12. **Ceviche Seabass** €10.50 (LF)
Marinated seabass with lemon, mango and avocado mix
Μαριναρισμένο λαυράκι με λεμόνι, μάνγκο και μείγμα αβοκάντο

D05
Sashimi Fusion Salad

A14
Gunkan Sushi Salmon & Tuna

D01
Edamame

B06 ***Prawn, Japanese Mayo, Tempura Flakes***
C01 ***Prawn Tempura***

D02
Wakame Salad

F10
Awesome Roll

G01
Sashimi Tuna (new style)

CALIFORNIA ROLLS / ΡΟΛΑ ΚΑΛΙΦΟΡΝΙΑ

Served in 8 pieces | Σερβίρεται σε 8 κομμάτια

E01. **California Salmon** €10.10
(LF)
Salmon, cucumber, avocado, Japanese mayonnaise, flying fish roe / Σολομός, αγγουράκι, αβοκάντο, γιαπωνέζικη μαγιονέζα, αυγοτάραχο χελιδονόψαρου

E02. **California Avocado** €8.40
(LF)
Μείγμα αβοκάντο, χαβιάρι χελιδονόψαρου
Avocado mix, tobiko wasabi

E03. **California Steamed Prawn** €9.20
(LF)(GF)
Steamed prawn, avocado, tofu cream, cashew nuts
Γαρίδα ατμού, αβοκάντο, τόφου και κάσιους

E04. **California Tuna** €10.20
(LF)
Tuna, Philadelphia cheese, avocado, caviar
Τόνος, τυρί Φιλαδέλφεια, αβοκάντο, χαβιάρι

E06. **California Crystal Shrimp** €9.60
(LF)
Tempura shrimp, avocado, black and white sesame seeds and teriyaki sauce / Γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο, μαύρο και κόκκινο σησάμι και σάλτσα τεριγιάκι

E07. **California Tempura Shrimp** €9.80
(LF)
Tempura shrimp, crab sauce, avocado and tempura flakes / Γαρίδα τεμπούρα, σάλτσα κάβουρα, αβοκάντο και νιφάδες τεμπούρα

E08. **California Boutique Style** €9.80
(LF)
Soft shell crab, mango, cucumber black and white sesame seeds and caramelized sauce
Μαλακό καβούρι, μάνγκο, αγγουράκι, μαύρο και άσπρο σησάμι και καραμελωμένη σάλτσα

E09. **California Tempura Eel** €10.20
(LF)
Tempura sea eel, cucumber, avocado and teriyaki sauce
Χέλι τεμπούρα, αγγουράκι, αβοκάντο και σάλτσα τεριγιάκι

E11. **California Camouflage** €10.20
Salmon, tuna, ginger, Philadelphia cheese and tobiko
Σολομός, τόνος, τζίντζερ, τυρί Φιλαδέλφεια και χαβιάρι χελιδονόψαρου

E12. **California Ceviche** €9.80
(LF)
Seabass, lemon, onion and avocado mix
Λαυράκι με λεμόνι, κρεμμύδι και αβοκάντο

E13. **Seaweed Roll** €8.30
Seabass, lemon, onion and avocado mix
Λαυράκι με λεμόνι, κρεμμύδι και αβοκάντο

OTHER / ΑΛΛΑ

F01. **Boutique Roll** €11.10
(LF)
Salmon, salmon skin, tuna, sea bass, sweet chilli, Japanese mayonnaise and tempura flakes
Σολομός, δέρμα σολομού, τόνος, λαυράκι, γλυκό τσίλι, γιαπωνέζικη μαγιονέζα και νιφάδες τεμπούρα

F02. **Rainbow Roll** €11.10
(LF)(GF)
Salmon, tuna, sea bass and avocado
Σολομός, τόνος, λαυράκι και αβοκάντο

F03. **Tempura Roll** €10.10
Fried roll with salmon, tuna, avocado and Philadelphia cheese / Τηγανητό ρολό με σολομό, τόνο, αβοκάντο και τυρί Φιλαδέλφεια

F06. **Wasabi Prawn** €10.20
(LF)
Wasabi prawn marinated in sake, avocado
Γαρίδα ουασάμπι μαριναρισμένη σε σάκε και αβοκάντο

F07. **Dynamite Roll** €10.80
(LF)
Spicy torched salmon and tuna roll
Καυτερό ρολό με καψαλισμένο σολομό και τόνο

F08. **Hamachi Roll** €10.80
Mineri marinated with Yuzu Caramel sauce
Μαριναρισμένο μινέρι σε καραμελωμένη σάλτσα Γιούζου.

F09. **Gravlax Salmon** €10.80
(LF)
Cured Salmon Gravlax, avocado, Asian coleslaw
Μαριναρισμένος σολομός Γράβλαξ, αβοκάντο, Ασιατική κόλσλοου

F10. **Awesome Roll** €10.20
(LF)
Fried roll with salmon, tuna, avocado and Philadelphia cheese / Τηγανητό ρολό με σολομό, τόνο, αβοκάντο και τυρί Φιλαδέλφεια

F11. **Prawn Kimchi Teryiaki** €9.80
(LF)
Tempura prawn, avocado, kimchi sesame, teriyaki sauce
Γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο, σισάμι κίμτσι, σος τεριγιάκι

F12. **Trois Mers** €11.20
(LF)
Tempura prawn, salmon, tuna, hamachi, avocado
Γαρίδα τεμπούρα, σολομός, τόνος, μινέρι, αβοκάντο

F13. **Salmona Roll** €11.20
Filled with Philadelphia cheese, avocado and cucumber, topped with salmon / Γέμιση από κρεμώδες τυρί, αβοκάντο και αγγουράκι, επικαλυμμένο με φρέσκο σολομό

C01. **Prawn Garden** €9.80
(LF)
Tempura prawn, avocado, salmon roe and teriyaki sauce
Γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο, αυγοτάραχο σολομού και σάλτσα τεριγιάκι

SASHIMI / ΣΑΣΙΜΙ

Served in 5 pieces | Σερβίρεται σε 5 κομμάτια

G01. Tuna or the newstyle* €10.80
LF
Τόνος ή newstyle*

G02. Salmon or the newstyle* €10.80
LF
Σολομός ή newstyle*

G05. Seabass or the newstyle* €9.80
LF
Λαυράκι ή newstyle*

G06. Unagi €10.80
LF
Χέλι

G07. Sashimi Salmon and Tuna (6 pcs) €13.30
LF
Σολομός και τόνος (6 κομ)

G08. A Bit of All (10 pcs) / Λίγο απ'όλα (10 κομ) €18.80
LF
Salmon, tuna, seabass, prawn, unagi
Σολομός, τόνος, λαυράκι, γαρίδα, χέλι

G09. Hamachi with dry miso and olive oil (8 pcs) €11.90
Μινέρι με μίσο και ελαιόλαδο (8 κομ)

***newstyle:**

Thin cuts with ponzu, coriander and spring onion (8 pcs)
Λεπτές φέτες με σάλτσα πόνζου, κόλιανδρο και φρέσκο κρεμμυδάκι (8 κομ)

LUNCH TIME DEALS | ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΕΣ ΠΡΟΣΦΟΡΕΣ

ONLY €15.00

Lunch Sushi Platter (13 pcs)

A01. Salmon (1 pc)
A05. Tuna (1 pc)
A08. Prawn (1 pc)
A09.Prawn Tempura (1 pc)
E01. California Salmon (4 pcs)
E07. California Tempura Shrimp (4 pcs)
D02. Wakame Salad (1 cup)

PLATTERS / ΠΙΑΤΕΛΕΣ

JUST 4 U PLATTER (12pcs) €18.00
A01.Salmon (2 pcs), A05.Tuna (2 pcs), E01.California Salmon (4 pcs), E07.California Tempura Shrimp (4 pcs)

CALIFORNIA PLATTER (32pcs + salad) €43.00
E01.California Salmon (8 pcs), F01.Boutique Roll (8 pcs), E08.California Boutique Style (8 pcs), E07.California Tempura Shrimp (8 pcs), 1/2 Wakame Salad

SUSHI ROCK PLATTER (30pcs) €41.00
F10.Awesome Roll (8 pcs), F03.Tempura Roll (6 pcs)
F01.Boutique Roll (4 pcs), E01.California Salmon (4 pcs)
G09.Hamachi with dry miso and olive oil (8 pcs)

BOUTIQUE PLATTER (41pcs) €59.00
G01.Sashimi Tuna newstyle (8 pcs), G02.Sashimi Salmon (5 pcs), A01.Salmon (2 pcs), A05.Tuna (2 pcs), A08.Prawn (2 pcs)
F11.Prawn Kimchi Teriyaki (8 pcs), B01.Maki Salmon (6 pcs)
F01.Boutique Roll (8 pcs)

ROLL PLATTER (52pcs / exclusively rolls) €65.00
B01.Maki Salmon (6 pcs), B06.Prawn tempura (6 pcs)
F10.Awesome Roll (8 pcs), F01.Boutique Roll (8 pcs)
E01.California Salmon (8 pcs), F02.Rainbow Roll (8 pcs)
E12.California Ceviche (8 pcs)

Q04

Cured Salmon Quinoa

FITNESS
CUISINE

Set Goals.
Make a plan.
Get to work and stick to it.
Reach your goals.

This menu was created under the supervision
of nutrition expert Yiannis Kerimis.
Αυτό το μενού δημιουργήθηκε υπό την επίβλεψη
του εξειδικευμένου διατροφολόγου Γιάννη Κερίμη.

H1b
Chicken Teriyaki

H1e
Salmon & Seaweed

H1g
Grilled Seabass

H1h
Steamed Seabass

H2a
Grilled Chicken Salad

H2c
Grilled Salmon Salad

H3c
Sashimi Salmon

Q04
Cured Salmon Quinoa Bowl

H4b
Chicken Wrap

HEALTHY MEALS / ΥΓΙΕΙΝΑ ΠΙΑΤΑ

Valid from 12:00-21:00 | Μεταξύ 12:00-21:00

H1a. Chicken Thigh Grill €12.20
Grilled chicken thighs, sweet potato salad and steam vegetables / Κοτόπουλο μπούτι στη σχάρα με σαλάτα γλυκοπατάτας, και λαχανικά ατμού

PROTEIN BOOSTER / 460kcal

H1b. Chicken Teriyaki €11.40
Grilled Chicken fillet with teriyaki sauce, brown rice, quinoa, edamame, vegetables and sesame / Κοτόπουλο φιλέτο στη σχάρα με σάλτσα τεριγιάκι, καστανό ρύζι, κινόα, φασόλια σόγιας, λαχανικά και σησάμι

PROTEIN PLUS 45g / 413kcal

H1c. Black Angus Beetroot Burger €11.40
Burger with Black Angus beef and grilled sweet potato (without bun) / Μπιφτέκι από βοδινό Μπλακ Άνγκους και γλυκοπατάτα στη σχάρα (χωρίς ψωμάκι)

PROTEIN BOOSTER 33g / 556kcal

H1d. Herb Dressed Salmon €14.80
Grilled Salmon with herbs, brown rice, string beans, edamame and basil pesto / Σολομός στη σχάρα με μπαχαρικά, καστανό ρύζι, φασολάκια, φασόλια σόγιας και πέστο βασιλικού

PROTEIN PLUS 47g with OMEGA-3 / 679kcal

H1e. Salmon & Seaweed €15.20
Grilled Salmon with seaweed salad, brown buckwheat soba noodles and teriyaki sauce / Σολομός στη σχάρα, με σαλάτα από φύκια, καστανά νούντλς και σάλτσα τεριγιάκι

PROTEIN PLUS 44g with OMEGA-3 / 575kcal

H1f. California Salmon & Prawn Futo Rolls €13.50
Big sushi roll with salmon, prawn and seaweed salad
Μεγάλο ρολό σούσι με σολομό, γαρίδα και σαλάτα από φύκια

PROTEIN BOOSTER 30g / 445kcal

H1g. Grilled Seabass €15.20
Grilled seabass with chick peas, steamed vegetables and caper salad / Λαυράκι στη σχάρα με ρεβίθια, λαχανικά ατμού και σαλάτα με κάπαρη

PROTEIN PLUS 45g / 547kcal

H1h. Steamed Seabass €15.20
Steamed seabass with steamed vegetables and steamed Jasmine rice / Λαυράκι ατμού με λαχανικά ατμού και ρύζι ατμού

SUPER HEALTHY PROTEIN 37g / 377kcal

SALADS AND SASHIMI
ΣΑΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΣΑΣΙΜΙ

H2a. Grilled Chicken Salad €12.20
Salad with grilled chicken fillet, avocado, light cheese and egg / Σαλάτα με κοτόπουλο φιλέτο στη σχάρα, αβοκάντο, τυρί διαίτης και αυγό

PROTEIN PLUS 65g / 504kcal

H2b. Mango Chicken Salad €12.20
Salad with grilled chicken thighs, mango and walnuts
Σαλάτα με κοτόπουλο μπούτι στη σχάρα, μάνγκο και καρύδια

PROTEIN PLUS 53g / 511kcal

H2c. Grilled Salmon Salad €13.20
Salad with grilled salmon and avocado mix
Σαλάτα με σολομό στη σχάρα και μείγμα αβοκάντο

LOW CAL / PROTEIN BOOSTER 41g / 320kcal

H2d. Farmers Salad €8.80
Salad with chick peas, spinach, tofu and shredded carrot
Σαλάτα με ρεβίθια, σπανάκι, τόφου και καρότο

VEGETARIAN LEAN AND HEALTHY / 289kcal

H3c. Sashimi Salmon €19.20
Sashimi salmon with seaweed salad (10 pcs)
Σασίμι σολομού και σαλάτα με φύκια (10 κομ)

PROTEIN PLUS 48g with OMEGA-3 / 475kcal

H3e. Cured Salmon & Goat Cheese Salad €13.20
Σαλάτα με καπνιστό σολομό και κατσικίσιο τυρί

PROTEIN BOOSTER 27g / 470kcl

QUINOA BOWLS / ΜΠΟΛ ΚΙΝΟΑ

Q01. **Chicken Quinoa** €10.20
Quinoa with grilled chicken, grilled eggplant, bell peppers and teriyiaki sauce on the side
Κινόα με κοτόπουλο στη σχάρα, μελιτζάνα, κόκκινες πιπεριές και σάλτσα τεριγιάκι στο πλάι

LOW CAL / PROTEIN 27g / 297kcal

Q02. **Vegetarian** €9.50
Quinoa with oyster mushroom, avocado and curry sweet potato
Κινόα με μανιτάρι πλευρώτους, αβοκάντο και γλυκοπατάτα με κάρι

LOW CAL / PROTEIN 10g / 269kcal

Q03. **Salmon and Tuna** €12.00
Quinoa with Salmon and Tuna Sashimi (8pcs), edamame, wakame and grilled bell peppers
Κινόα με Σολομό και Τόνο Σασίμι (8κομ), φασόλια σόγιας, σαλάτα με φύκια και πιπεριές στη σχάρα

LOW CAL / PROTEIN 16g / 299kcal

Q04. **Cured Salmon** €13.00
Quinoa with salmon, beetroot and goat cheese
Κινόα με σολομό, παντζάρι και κατσικίσιο τυρί

PROTEIN BOOSTER 27g / 524kcal

If you do not eat
according to
your goals
do not expect to
reach them

GUARANTEED QUALITY AND ORIGIN

Food safety and healthy eating has been a growing concern among citizens over the last decades. Today, more than ever, consumers are seeking more information about the food they eat. They want to know how their food was grown to ensure that it is safe to consume and how certain types of food can help in maintaining a balanced diet and proper health.

While Wok n Roll is dedicated to supporting the importance of consuming quality and healthy food, we believe that this is not enough. We want to deliver greater transparency to the quality and safety of our food by providing meaningful and accurate information on the ingredients and products we use in our kitchen.

BEEF
All dishes are prepared from certified Black Angus Beef
Όλα τα πιάτα ετοιμάζονται από πιστοποιημένο βοδινό Black Angus.

CHICKEN
All dishes are prepared from 100% locally produced and certified chicken
Όλα τα πιάτα ετοιμάζονται από 100% πιστοποιημένα κοτοπούλα τοπικής παραγωγής.

PORK
All dishes are prepared from pork certified to the highest quality standards
Όλα τα πιάτα ετοιμάζονται από χοιρινό πιστοποιημένο σύμφωνα με τα υψηλότερα πρότυπα παραγωγής.

DUCK
All dishes are prepared from certified duck of German produce | Όλα τα πιάτα ετοιμάζονται από πιστοποιημένη πάπια γερμανικής προέλευσης.

OMEGA-3 EGGS
All our eggs are fresh and produced by local farmers
Όλα τα αυγά μας είναι φρέσκα και παράγονται τοπικά.

SALMON
All dishes are prepared from New Zealand Ōra King salmon, which is a unigue breed of king salmon for culinary excellence | Όλα τα πιάτα ετοιμάζονται από σολωμό Ōra King Νέας Ζηλανδίας, ο οποίος είναι μια μοναδική ποιότητα σολωμού για γαστρονομική τελειότητα.

SEA BASS
All dishes are prepared from certified and locally produced sea bass | Όλα τα πιάτα ετοιμάζονται από πιστοποιημένο λαυράκι τοπικής παραγωγής.

BLUEFIN OR YELLOWFIN TUNA
All dishes are prepared from bluefin tuna whenever is available for sourcing from our fishermen or yellowfin tuna produced by certified international farmers | Όλα τα πιάτα ετοιμάζονται από κιτρινόπτερο τόνο ο οποίος παράγεται από πιστοποιημένους διεθνείς παραγωγούς.

SUSTAINABILITY

The effects of climate change are now more pressing than ever. But together, we can drive positive change if we all, business and society, act collectively and take urgent action.

To do our part to help the world achieve the goals of a healthy planet, WOKnROLL has set a target to drive responsible climate choices by becoming an energy efficient restaurant. At the same time, WOKnROLL has launched the “Fight Waste” initiative to raise awareness on food production, responsible for nearly 25% of global greenhouse emissions, and to address climate change through reducing food waste.

Every day, everyone, has a chance to act.
So, let’s act now!

SEE HOW OUR GOALS CAN HELP OUR ENVIRONMENT

REDUCING GREENHOUSE GASES

By 2024 our goal is to become carbon positive and energy efficient.

- Electric vehicles
- Energy-efficient equipment

ELIMINATING PLASTIC PACKAGING

By 2023 we are committed to eliminating plastic packaging.

- Recyclable packaging
- Zero-plastic waste

COMBATING WASTE DISPOSAL

By 2025 we will tackle the issue of waste by reducing, reusing and recycling.

- Fight Waste
- Reduce, Reuse, Recycle

Through these three goals we are bringing sustainable growth for our business and society.

OUR FIGHT WASTE INITIATIVE

Eat in ***moderation*** for your own health as well as that of the planet.

Repeat your meal by storing and consuming any excess of it the following day.

Make ***recycling*** a lifelong habit.

Treat by collecting and composting food scraps.

SUMMER

S22

Our promise when we first launched our refined menu was to offer a special dining experience that would live up to the expectations of our guests. As a brand, we have always strived to go the extra mile, and that extra mile was driven by our passion to constantly challenge ourselves with something new.

Today, we are proud to have developed a refined menu that is now a permanent part of our restaurant menu and focuses on our philosophy of quality and fine seasonal ingredients.

Dishes on the refined menu are inspired by modern culinary methods and combinations with classic twists, using ingredients that are in season to ensure our menu reflects the quality, taste and delivery of excellence.

All these, combined with our upgraded wine list, will offer a multisensory dining experience for a refined culinary journey.

Bon appétit!

Η υπόσχεσή μας μόλις πρωτοξεκινήσαμε το εκλεπτυσμένο μας μενού ήταν να προσφέρουμε μια ξεχωριστή εμπειρία φαγητού που θα ανταποκρινόταν στις προσδοκίες των πελατών μας. Από την πρώτη μέρα, κινητήρια δύναμη υπήρξε η αγάπη και το πάθος μας για καινούριες ιδέες και προτάσεις φαγητού που δημιουργούν κάτι το ξεχωριστό.

Σήμερα, με μεγάλη περηφάνια, παρουσιάζουμε ένα νέο και εκλεπτυσμένο μενού που πλέον αποτελεί μέρος του εστιατορίου μας και εστιάζει στη φιλοσοφία μας για την ποιότητα και την απόλυτη εξυπηρέτηση πελατών.

Παραμένοντας πιστοί σε αυτή, έχουμε εμπνευστεί από σύγχρονες γαστρονομικές μεθόδους για να δημιουργήσουμε μοναδικά πιάτα φτιαγμένα από τα εκλεκτά εποχιακά υλικά.

Όλα αυτά, σε συνδυασμό με τον αναβαθμισμένο κατάλογο κρασιών μας, θα προσφέρουν μια γαστρονομική εμπειρία φαγητού γεμάτη εκλεπτυσμένες γεύσεις.

Καλή όρεξη!

TO START / ΓΙΑ ΑΡΧΗ

VALID FROM TUESDAY-SUNDAY | ΜΕΤΑΞΥ ΤΡΙΤΗ-ΚΥΡΙΑΚΗ

PRAWN / ΓΑΡΙΔΑ — €9.00

Vannamei prawn tartare, lime caviar, coconut foam, green rice
Με γαρίδα Vannamei ταρτάρ, χαβιάρι μοσχολέμονου, αφρό καρύδας, πράσινο ρύζι

CRISPY PRAWNS / ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ — €12.00

With arare and jalapeno sauce
Με γιαπωνέζικα τσιπς και σάλτσα χαλαπένιο

CRISPY RICE / ΤΡΑΓΑΝΟ ΡΥΖΙ — €10.00

With spicy bluefin tuna
Με καυτερό Γαλαζόπτερο τόνο

CHICKEN / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ — €8.00

Chicken Karaage, Sansho pepper, citrusy Japanese mayo, cilantro oil
Κοτόπουλο καραάκε, Σάνσο πιπέρι, Ιαπωνική μαγιονέζα εσπεριδοειδών, λάδι κόλιανδρου

ΤΟ FINISH / ΓΙΑ ΤΕΛΟΣ

CHOCOLATE MOUSSE / ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ €10.00
70% Dark chocolate mousse, Madagascar vanilla white chocolate namelaka, honeycomb, mint sponge, raspberry gel
70% μους μαύρης σοκολάτας, βανίλια Μαδαγασκάρης, κηρήθρα και κέικ σφουγγάρι από μέντα

HIBISCUS MANDARINE / ΙΒΙΣΚΟ ΜΑΝΤΑΡΙΝΙ €9.00
Fresh yogurt espuma, cranberry sponge cake, mandarine granita, rose petals, hibiscus powder
Φρέσκο γιαούρτι, κέικ κράνμπερι, μανταρίνι γρανίτα, ροδοπέταλα, σκόνη ιβίσκου

DESSERT WINES

Tsiakkas - Commandaria (Unfortified Wine), Lemesos, Cyprus	€7.00
Oremus Aszu - Tokaji 3 Puttonyos, Tokaj, Hungary	€10.00
Ayia Mavri - Mosxatos, Lemesos, Cyprus	€8.00

Enjoy

WOK N ROLL

HEALTHY ASIAN CUISINE