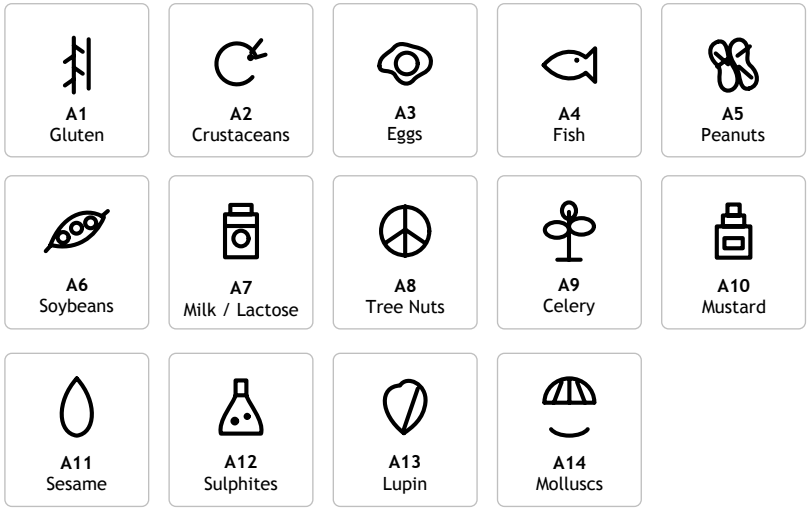
HEALTHY ASIAN CUISINE

TAKEAWAY & DELIVERY MENU

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.

ALLERGEN ICONS



If you have a food allergy or an intolerance to any ingredient please let your service person know. Για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξία σε οποιοδήποτε συστατικό ενημερώστε το άτομο που σας εξυπηρετεί.

New recipe / Νέα συνταγή (F) Fasting Dish / Νηστίσιμο Mild / Ήπιο πικάντικο Spicy / Πικάντικο Vegan / Χορτοφαγικά
(LF) Lactose Free / Χωρίς λακτόζη (GF) Gluten Free / Χωρίς γλουτένη (P) Pescatarian (SF) Sugar Free

*(*Suitable for those who are gluten intolerant. If you suffer from celiac disease please notify our staff / *Ιδανικό για τα άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη. Εάν πάσχετε από κοιλιοκάκη, παρακαλούμε να ενημερώσετε το προσωπικό μας).*





CHINESE CUISINE

Prepared using a wide range of cooking techniques, ingredients and seasonings, our Chinese dishes can be enjoyed served straight out of our kitchen for a fuller appreciation of the intense flavours and the different textures that are characteristic to Chinese cuisine.



002b. Tom Yum Soup



005. Mushroom Spring Rolls



011b Prawn Dumblings



012b. Chicken Karaage Bao



009. Prawn Roll



010. Yakitori Chicken Skewers



008b. Classic Tempura Prawns



015. House Special Rice



019. Fried Rice Macau Style

SOUPS / ΣΟΥΠΕΣ

001b Miso Soup €6.25
(F) (LF)
Soup with miso, spinach, tofu, spring onion and nori.
Σούπα με μίσο, σπανάχι, τόφου, φρέσκο κρεμμυδάκι και φύκι.

002a Sweet Corn & Chicken Soup €6.25
(LF)
Soup with cream-style corn, coconut milk, black pepper and chicken.
Σούπα με καλαμπόκι, γάλα καρύδας, μαύρο πιπέρι και κοτόπουλο.

002b Tom Yum Soup €7.25
(LF) (GF)
Soup with prawns, lime, coconut, mushrooms, tomato (mild & sour).
(P)
Σούπα με γαρίδες, λάιμ, καρύδα, μανιτάρια και ντομάτα (ήπια & ξινή).

APPETIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

005 Mushroom Spring Rolls €6.00
(LF) (F)
Crispy golden rolls filled with mushrooms, vermicelli and mixed vegetables.
Served with sweet chili dip (2pcs).
Τραγανά ρολά με μανιτάρια, βερμιτσέλι, και ανάμεικτα λαχανικά.
Σερβίρεται με γλυκιά σάλτσα τσίλι (2 κομ.)

006 Spring Rolls Vegetarian €7.25
(LF) (F)
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 €3.25
(LF) (F)
Chips made from starch and prawn./ Τσιπς από άμυλο και γαρίδες.

008 Creamy Spicy Yuzu Prawns €12.25
Fried tempura Panko prawns with yuzu spicy mayonnaise (6 pcs).
Τηγανητές γαρίδες τεμπούρα με πάνκο και καυτερή μαγιονέζα γιούζου (6 κομ).

008b Classic Tempura Prawns €11.95
(LF)
Crispy prawns in a delicate tempura batter, served with sweet chili sauce on the side (6pcs)
Τραγανές γαρίδες τεμπούρα. Σερβίρεται με γλυκιά σάλτα τσίλι. (6 κομ.)

009 Prawn Roll (New Style) €8.00
(LF)
A modern twist on our prawn on toast with a blend of prawns and Asian herbs (4pcs)
Μια μοντέρνα εκδοχή του δικού μας πατέ γαρίδας σε καπίρα, με μείγμα γαρίδας και Ασιατικών μπαχαρικών (4κομ.)

010 Yakitori Chicken Skewers €12.00
(LF)
Grilled chicken thighs glazed with our signature teriyaki sauce. Juicy, slightly charred, and full of flavour. (4pcs)
Κοτόπουλο μπούτι μαριναρισμένο στο δικό μας σος τεριγιάκι. Ζουμερό, ελαφρώς καψαλισμένο και πλούσιο σε γεύση. (4κομ.)

013 Prawns on Toast €9.25
(LF)
Prawns pate on toast bread with sesame seeds (8 pcs).
Πατέ από γαρίδες σε καπίρα με σησάμι (8 κομ).

014 Chicken on Stick €9.95
(LF)
Chicken thighs marinated in satay sauce on a stick (4 sticks).
Κοτόπουλο μπούτι μαριναρισμένο σε σάλτσα σατέι σε ξυλάκι (4 κομ).



023.Chicken Noodles



032b. Ramen Pork



027. Udon Noodles Beef



033. Citrus Sweet & Sour Chicken



034. Chicken Curry



044. Peanut Butter Chicken



045a. 1/2 Crispy Aromatic Peking Duck



054. Lemon Chicken



056. Chicken Cashew Nuts

DIM SUM / ΝΤΙΜ ΣΑΜ

011a Pork Dumplings €8.25
(LF) 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 €8.95
(LF) (P) Dumplings stuffed with prawns, cabbage, spring onion (6 pcs).
Ντάμπλινγκς με γέμιση από γαρίδες, κραμπί, φρέσκο κρεμμυδάκι (6 κομ).

011c Vegetable Dumplings €8.25
(LF) 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 €8.95
(LF) 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

012a Pork Bao €8.95
Bao bun with pork, coriander and pickled cucumber (2 pcs).
Κινέζικο ψωμάκι μπάο με χοιρινό, κόλιανδρο και αγγουράκι τουρσί (2 κομ).

012b Chicken Karaage Bao €8.95
Bao bun with Chicken karaage, citrusy Japanese mayo, sansho pepper and cilantro oil (2 pcs).
Κινέζικο ψωμάκι μπάο με κοτόπουλο Καραάκε, Ιαπωνική μαγιονέζα εσπεριδοειδών και λάδι κόλιαντρου (2 κομ).

012c Tempura Prawn Bao €8.95
Bao bun with tempura prawn and miso mango sauce (2 pcs).
Κινέζικο ψωμάκι μπάο με γαρίδα τεμπούρα και σος μίσο μάνγκο (2 κομ).

RICE / ΡΥΖΙ

015 House Special Rice €7.95
(LF) Fried rice with 4 king prawns, chicken satay, egg, carrot, cucumber, spring onion, sweet corn,broccoli and soy.
Τηγανητό ρύζι με 4 γαρίδες, κοτόπουλο σατέι, αυγό, καρότο, αγγουράκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, καλαμπόκι, μπρόκολο και σόγια.

016 Egg Fried Rice with Vegetables €5.95
(LF) (GF) Fried rice with egg, carrot and cucumber.
Τηγανητό ρύζι με αυγό, καρότο και αγγουράκι.

017 Fried Rice with Vegetables €5.95
(LF) (GF) Fried rice with carrot, cucumber and sweet corn.
Τηγανητό ρύζι με καρότο, αγγουράκι και καλαμπόκι.

018 Steamed Rice €4.95
(LF) (GF) Ρύζι ατμού.

019 Fried Rice Macau Style €6.95
(LF) Fried rice with egg, bacon, spring onion and soya sauce.
Τηγανητό ρύζι Μακάο με αυγό, μπέικον, φρέσκο κρεμμυδάκι και σόγια.

022 Coconut Jasmine Rice €6.95
(LF) (GF) Rice with coconut milk / Ρύζι με γάλα καρύδας.

NOODLES / ΝΟΥΝΤΛΣ

023 Chicken Noodles & Vegetables €9.75
LF
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 €8.75
LF
Noodles with bell pepper, carrot, Chinese cabbage, mixed vegetables, bean sprouts and soya sauce.
Νούντλς με πιπεριά, καρότο, κραμπί, ανάμεικτα φύλλα μαρουλιού, φύτρες φασολιών και σόγια.

027 Udon noodles with Prawns or beef €10.25
LF
Udon noodles with prawns, bell pepper, onion, carrot, Chinese cabbage, mixed vegetables and teriyaki sauce.
Ούντον Νούντλς με γαρίδες, πιπεριά, κρεμμύδι, καρότο, κινέζικο κραμπί, ανάμεικτα φύλλα μαρουλιού και σάλτσα τεριγιάκι.

Make with beef instead of prawns +1.70
Αντικαταστήστε τις γαρίδες με βοδινό +1.70

RAMEN NOODLES / PAMEN ΝΟΥΝΤΛΣ

032a Ramen Noodles Beef Fillet €16.00
LF
Noodles with beef fillet, coriander, bean sprouts, snow peas, carrots, spinach, broccoli, spring onion and coriander oil.
Νούντλς με βοδινό, κόλιανδρο, φύτρες φασολιών, καρότο, σπανάκι, μπρόκολο, κρεμμυδάκι και λάδι κόλιανδρου.

032b Ramen Noodles Pork €14.00
LF
Noodles with marinated pork belly, bean sprouts, oyster mushrooms,spring onion, sesame oil and soy egg.
Νούντλς με χοιρινή παντσέτα, φύτρες φασολιών, μανιτάρια πλευρώτους, φρέσκο κρεμμυδάκι, λάδι σησάμι, αυγό σόγιας.

032c Ramen Noodles Chicken €14.00
LF
Noodles with marinated chicken thighs, bean sprouts, oyster mushrooms,spinach, sesame oil and soy egg.
Νούντλς με μαριναρισμένο κοτόπουλο μπούτι, φύτρες φασολιών, μανιτάρια πλευρώτους, σπανάκι, λάδι σησάμι και αυγό σόγιας.

032d Ramen Noodles Coconut Broth and King Prawns €14.00
LF
Noodles with two tempura prawns, bean sprouts, coriander, spring onion, sweet corn, string beans, coriander oil curry and coconut broth (mild).
Νούντλς με 2 γαρίδες τεμπούρα, φύτρες φασολιών, κόλιανδρο, φρέσκο κρεμμυδακι, καλαμπόκι, φασολάκι, λάδι κόλιανδρου, ζωμό από κάρι και γάλα καρύδας (ήπιο).



SWEET & SOUR / ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ

029 Sweet & Sour Chicken €10.95
(LF) Chicken with bell pepper, onion and pineapple.
Κοτόπουλο με πιπεριά, κρεμμύδι και ανανά.

031 Sweet & Sour Prawns €13.75
(LF) Prawns with bell pepper, onion and pineapple (8 pcs)
Γαρίδες με πιπεριά, κρεμμύδι και ανανά (8 κομ).

033 Citrus Sweet & Sour Chicken €10.95
(LF) Crispy sesame chicken with a citrusy sweet n sour sauce.
Κοτόπουλο με σησάμι και γλυκόξινη σάλτσα εσπεριδοειδών.

070 Beer Pork Stripes €10.95
(LF) Pork stripes cooked in beer, sweet and sour sauce and sesame seeds.
Χοιρινό σε μπύρα και γλυκόξινη σάλτσα με σησάμι.

CURRY (MILD) / ΚΑΡΙ (ΗΠΙΟ)

034 Chicken Curry €10.95
(GF) Chicken curry with bell pepper, carrot and onion.
Κοτόπουλο κάρι με πιπεριά, καρότο και κρεμμύδι.

035 Coconut Beef Curry €13.25
(GF) Beef curry with bell pepper, carrot and onion.
Βοδινό κάρι με πιπεριά, καρότο και κρεμμύδι.

DUCK / ΠΑΠΙΑ

045a ¼ Crispy Aromatic Peking Duck €15.95
(LF) ¼ 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 €27.95
(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 €51.95
(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.

PORK / ΧΟΙΡΙΝΟ

039 Pork hong kong €10.50
(LF) Pork belly with asteroid anise, chili pepper, carrot, eggplant, potato and sesame oil.
Χοιρινή παντσέτα με αστεροειδή γλυκάνισο, τσίλι, καρότο, μελιντζάνα, πατάτα και λάδι από σησάμι.

040 Peking Pork with Chinese Lettuce €10.50
(LF) Crispy pork fillet glazed with Peking sauce, Chinese lettuce and chili.
Τραγανό χοιρινό με σάλτσα Πεκίνου, κινέζικο μαρούλι καί τσίλι.



083. Prawns Cashewnuts



089. Salt & Papper Calamari



072. Beef Black Bean Sauce



076. Crispy Beef in Chili Sauce



063. Crispy Sesame Chicken



060. Chicken Szechuan



041. Grilled Chicken Sakura Zuke



082. Prawns Chop-Suey



029. Sweet & Sour Chicken

CHICKEN / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

041 Grilled Chicken Sakura Zuke €10.95
LF
Chicken thighs with eggplant and miso mango sauce.
Κοτόπουλο μπούτι με μελιτζάνα και μανγκο μίσο σάλτσα.

042 Coco Satay Chicken €10.95
LF
Chicken with vegetables, bean sprouts, coconut and satay sauce.
Κοτόπουλο με λαχανικά, φύτρες φασολιών, σάλτσα καρύδας και σατέι.

044 Peanut Butter Chicken €10.95
LF
Chicken thigh with peanut butter, coconut cream, snow peas, sesame oil, chili.
Κοτόπουλο μπούτι με φυστικοβούτυρο, κρέμα καρύδας, μπιζέλια χιονιού, σησαμέλαιο, τσίλι.

050 House Special Chicken €10.95
LF
Chicken with bamboo shoots, Chinese mushrooms and vegetables.
Κοτόπουλο με μπαμπού, κινέζικα μανιτάρια και λαχανικά.

054 Lemon Chicken €10.95
LF
Chicken with bell pepper, carrot, onion and lemon sauce.
Κοτόπουλο με πιπεριά, καρότο, κρεμμύδι και σάλτσα λεμονιού.

056 Chicken Cashew Nuts €10.95
LF
Chicken with cashew nuts, cucumber, carrot and onion.
Κοτόπουλο με κάσιους, αγγουράκι, καρότο και κρεμμύδι.

060 Chicken Szechuan Style €10.95
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 €10.95
LF
Chicken with bell pepper, carrot, onion and teriyaki sauce.
Κοτόπουλο με πιπεριά, καρότο, κρεμμύδι και σάλτσα τεριγιάκι.

063 Crispy Sesame Chicken €9.95
LF
Crusted chicken with sesame seeds and plum sauce (on the side).
Παναρισμένο κοτόπουλο με σησάμι και σάλτσα από δαμάσκηνα (στο πλάι).

BEEF / ΒΟΔΙΝΟ

072 Beef Black Bean Sauce €13.25
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.

074 Crispy Honey Mustard Beef €13.25
LF
Crispy beef with mustard, bell pepper, peanuts, carrot, spring onion, honey and dried chili.
Βοδινό με μουστάρδα, φιστίκια, πιπεριά, καρότο, φρέσκο κρεμμυδάκι, μέλι και τσίλι.

075 Beef Cashew Nuts €13.25
LF
Beef with cashew nuts, cucumber, carrot and onion
Βοδινό με κάσιους, αγγουράκι, καρότο και κρεμμύδι.

076 Crispy Beef in Chili Sauce €13.25
LF
Beef with bamboo shoots, carrot, bell pepper and chili.
Βοδινό με μπαμπού, καρότο, πιπεριά και τσίλι.

078 Beef in Black Pepper Sauce €13.25
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 €14.00
(P) (LF) 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 καλαμπόκι (8 κομ)

083 Prawns Cashew Nuts €14.00
(P) (LF) Prawns with cashew nuts, cucumber, carrot and onion (8 pcs)
Γαρίδες με κάσιους, αγγουράκι, καρότο και κρεμμύδι (8 κομ)

084 House Special Prawns €14.00
(P) (LF) 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 €12.50
(P) (LF) Japanese Style dish, panko battered. Served with a spicy mayo dipping sauce.
Τηγανητό καλαμάρι με πάνκο καί καυτερή σάλτσα μαγιονέζας στο πλάι.

089 Salt and Pepper Calamari €12.50
(P) (LF) Deep fried Panko Calamari, seasoned with mixture of salt, white pepper and spices.
Καλαμάρι τηγανητό με πάνκο, μίγμα αλατιών, λευκό πιπέρι και μπαχαρικά.

VEGETABLES / ΛΑΧΑΝΙΚΑ

095 House Special Mixed Vegetables €8.00
(F) (LF) Broccoli, bell pepper, carrot, onion, bamboo shoots, baby corn and Chinese mushroom.
Choose with cashew nuts or chili sauce or curry sauce or sweet and sour sauce.
Μπρόκολο, πράσινη πιπεριά, καρότο, κρεμμύδι, μπαμπού, καλαμπόκι και Κινέζικο μανιτάρι.
Επιλέξτε με κάσιους ή σάλτσα τσίλι ή σάλτσα κάρι ή γλυκόξινη σάλτσα.

SET MENU FOR 2 | ΣΕΤ ΜΕΝΟΥ ΓΙΑ 2

Spring Rolls €40.00
Vegetarian Spring Rolls (2 pcs)
Ρολά από φύλλο με λαχανικά (2 κομ)

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

Crispy Aromatic Peking Duck
1/4 Crispy duck with carrot, cucumber, spring onion, 6 pancakes and hoisin sauce.
1/4 Τραγανή αρωματική πάπια Πεκίνου με καρότο, αγγουράκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, 6 τηγανίτες και σος πάπιας.

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

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

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

SET MENU FOR 4 | ΣΕΤ ΜΕΝΟΥ ΓΙΑ 4

€68.00

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

Steamed Rice
Ρύζι ατμού

House Special Rice
Fried rice with 4 king prawns, chicken satay, egg, carrot, cucumber, spring onion, sweet corn, broccoli and soy.
Τηγανητό ρύζι με 4 γαρίδες, κοτόπουλο σατέι, αυγό, καρότο, αγγουράκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, καλαμπόκι, μπρόκολο και σόγια.

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

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.

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

1/4 Crispy Aromatic Peking Duck
Crispy duck with carrot, cucumber, spring onion, 6 pancakes and hoisin sauce.
Τραγανή αρωματική πάπια Πεκίνου με καρότο, αγγουράκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, 6 τηγανίτες και σος πάπιας.

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

KIDS FAVORITE MEAL A

€9.90

½ Crispy Sesame Chicken
Crusted chicken with sesame seeds and plum sauce.
Παναρισμένο κοτόπουλο με σησάμι και σάλτσα από δαμάσκηνα.

With the choice of ½ vegetables noodles or ½ vegetables rice.
Επιλέξτε μεταξύ ½ νουντλς λαχανικών ή ½ ρύζι λαχανικών.

KIDS FAVORITE MEAL B

€9.90

Salt and Pepper Calamari
Deep fried Panko Calamari, seasoned with mixture of salt, white pepper and spices.
Καλαμάρι τηγανητό με πάνκο, μίγμα αλατιών, λευκό πιπέρι και μπαχαρικά.

With the choice of ½ vegetables noodles or ½ vegetables rice.
Επιλέξτε μεταξύ ½ νουντλς λαχανικών ή ½ ρύζι λαχανικών.





JAPANESE CUISINE

With all the uniqueness and simplicity in its form making it special as a choice, our Japanese cuisine offers a wide selection of sushi rolls, sashimi and salads made of fresh and premium quality ingredients for a more enjoyable eating experience.



ALLERGEN CODES PER DISH

DISH	CODES
JS1 Edamame	A6, A11
JS2 Wakame Salad	A1, A2, A6, A11, A12
JS3 Sashimi Fusion Salad	A1, A2, A3, A4, A6, A10, A11
JS4 Bluefin Tuna Tataki	A1, A2, A3, A4, A6, A10, A12
JS5 Fresh Hamachi Ceviche	A4, A12
TE1 Special Temaki	A1, A3, A4, A6, A10, A11, A12,
TE2 Tempura King Prawn Temaki	A1, A2, A3, A4, A6, A10, A12
TE3 Crunchy Crab & Teriyaki King Prawn Temaki	A1, A2, A4, A6, A7, A11, A12, A14
NI1 Salmon Nigiri	A4, A10, A12
NI2 Bluefin Tuna Nigiri	A4, A10, A12
NI3 Prawn Nigiri	A2, A10, A12
NI4 Unagi Nigiri	A1, A4, A6, A11, A12, A14
NI5 Salmon & Bluefin Gunkan	A1, A4, A6, A10, A11, A12
SA1 Bluefin Tuna Sashimi	A1, A4, A6, A11, A12
SA2 Salmon Sashimi	A1, A4, A6, A11, A12
SA3 Salmon & Bluefin Tuna	A1, A4, A6, A11, A12
SA4 Hamachi	A1, A4, A6, A11, A12
MA1 Salmon Cream Cheese Maki	A4, A7, A12
MA2 Tempura King Prawn Maki	A1, A2, A12
MA3 Teriyaki King Prawn Maki	A1, A2, A6, A12, A14
VE1 Avocado & Cucumber	A12
VE2 California Avocado	A1, A6, A11, A12
VE3 Takuan Roll	A1, A3, A6, A10, A11, A12
CA1 California Salmon	A1, A3, A4, A10, A12
CA2 Crunchy Crab	A1, A2, A3, A4, A7, A10, A11, A12
CA3 Crystal Shrimp	A1, A2, A4, A6, A10, A11, A12, A14
CA4 Tempura Shrimp	A1, A2, A3, A6, A10, A12
CA5 Boutique Style	A1, A2, A3, A4, A6, A10, A11, A12
CA6 Tempura Eel	A1, A3, A4, A6, A10, A12, A14
CA7 Steamed Prawn	A2, A6, A8, A12
CS1 Boutique Roll	A1, A3, A4, A6, A10, A11, A12
CS2 Rainbow	A4, A12
CS3 Spicy Tuna	A1, A2, A3, A4, A6, A10, A11, A12
CS4 Dynamite	A1, A3, A4, A6, A10, A11, A12
CS5 Awesome	A1, A2, A3, A10, A11, A12
CS6 Crunchy Salmon	A1, A4, A6, A7, A12
AR1 Salmon Duo	A1, A3, A4, A6, A7, A10, A11, A12
AR2 Green Dragon	A1, A2, A3, A6, A7, A10, A11, A12
AR3 Tiger	A1, A2, A3, A10, A12
AR4 Salmon Citrus	A1, A2, A3, A4, A10, A12
AR5 Samurai	A1, A2, A3, A4, A6, A10, A11, A12
AR6 Golden Yellowtail	A1, A2, A3, A4, A11, A12
AR7 Unagi	A1, A2, A4, A6, A12, A14
AR8 Signature Hamachi	A1, A2, A3, A4, A6, A10, A12



JS1. Edamame



JS2. Wakame Salad



JS3. Sashimi Fusion Salad



SA1. Bluefin Tuna Sashimi



JS5. Fresh Hamachi Ceviche



JS4. Bluefin Tuna Tataki



SA2. Salmon Sashimi



SA3. Salmon & Bluefin Tuna



SA4. Fresh Hamachi Hibiscus

STARTERS AND SALADS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΣΑΛΑΤΕΣ

A Selection Of Authentic Japanese Small Plates, Salads And Premium Seafood Creations, Designed To Awaken Your Palate Before The Sushi Experience Begins.

JS1. Edamame €8.00
LF GF
Steamed young soybeans lightly seasoned with sea salt and Japanese togarashi.
A simple, healthy and authentic Japanese starter.
Φασόλια σόγιας στον ατμό, ελαφρώς καρυκευμένα με θαλασσινό αλάτι και ιαπωνικό togarashi.
Ένα απλό, υγιεινό και αυθεντικό ιαπωνικό ορεκτικό.

JS2. Wakame Salad €9.00
LF P
Refreshing seaweed salad with Prawn and crisp vegetables.
Δροσερή σαλάτα wakame με γαρίδα και τραγανά λαχανικά.

JS3. Sashimi Fusion Salad €15.50
LF P
Certified Salmon, Bluefin Tuna and crispy tempura King Prawn served over mixed greens with our house Japanese Honey-Mayo dressing.
Πιστοποιημένος σολομός, τόνος Bluefin και τραγανή γαρίδα τεμπούρα, σερβιρισμένα πάνω σε ανάμεικτα πράσινα λαχανικά με τη σπιτική μας ιαπωνική σάλτσα από μαγιονέζα και μέλι.

JS4. Bluefin Tuna Tataki €14.50
LF P
Lightly seared marinated in Aged Soy in Commandaria barrels Bluefin Tuna, served with crab sauce, coriander oil, citrus ponzu, orange and raspberry gel.
Ελαφρώς ψημένος τόνος Bluefin, μαριναρισμένος σε παλαιωμένη σόγια ωριμασμένη σε βαρέλια Κουμανδαρίας, σερβιρισμένος με σάλτσα καβουριού, λάδι κόλιανδρου, σάλτσα πόνζου και gel πορτοκαλιού & βατόμουρου.

JS5. Fresh Hamachi Ceviche €9.00
LF GF
Premium Fresh Hamachi marinated in citrus with mango, avocado and jalapeño-lime dressing.
P
Φρέσκο μαριναρισμένο μινέρι σε εσπεριδοειδή, με μάνγκο, αβοκάντο και σάλτσα jalapeño και λάιμ.

TEMAKI (HAND ROLLS)

Cone-shaped sushi wrapped in crisp nori and filled with premium ingredients.
Prepared fresh and served as 1 large hand roll.

LF P **TE1. Special Temaki** €8.00
Certified Salmon, crispy salmon skin, Bluefin Tuna, seabass, black & red caviar, cucumber, carrot and Boutique sauce wrapped in crisp nori.
Πιστοποιημένος σολομός, τραγανή πέτσα σολομού, τόνος Bluefin, λαβράκι, μαύρο και κόκκινο χαβιάρι, αγγούράκι, καρότο και σάλτσα Boutique, τυλιγμένα σε τραγανό φύλλο nori.

TE2. Tempura King Prawn Temaki €8.00
LF P
Golden tempura King Prawn with cucumber, carrot and Boutique sauce, wrapped in sushi rice and crisp nori.
Χρυσαφένια γαρίδα tempura με ιαπωνική vegan μαγιονέζα yuzu, τυλιγμένη σε ρύζι και φύλλο nori.

TE3. Crunchy Tempura Crab & Teriyaki King Prawn Temaki €8.50
P
Crunchy tempura crab, teriyaki-glazed King Prawn, cream cheese, carrot and cucumber, wrapped in premium nori for the perfect hand roll.
Τραγανό καβούρι tempura, γαρίδα με γλάσο teriyaki, τυρί κρέμα, καρότο και αγγούρακι, τυλιγμένα σε nori για το ιδανικό χωνάκι ρυζιού.



NI1. Salmon Nigiri



NI2. Bluefin Tuna Nigiri



MA1. Salmon Cream Cheese Maki



MA2. Tempura King Prawn Maki



NI3. Prawn Nigiri



NI5. Salmon & Tuna Gunkan



MA3. Teriyaki KIng Prawn Maki



NI4. Unagi Nigiri



TE3. Crunchy Tempura Crab & Teriyaki King Prawn Temaki

NIGIRI

Hand-pressed premium sushi rice topped with the freshest seafood, allowing every ingredient to shine. Served as 2 pieces.

NI1. Salmon Nigiri €5.00
(LF) (GF) Premium Certified Salmon served over hand-pressed sushi rice. (2pcs)
(P) Πιστοποιημένος σολομός, σερβιρισμένος πάνω σε χειροποίητα διαμορφωμένο ρύζι. (2τμχ)

NI2. Bluefin Tuna Nigiri €5.00
(LF) (GF) Premium sashimi-grade Bluefin Tuna served over hand-pressed sushi rice. (2pcs)
(P) Τόνος Bluefin, σερβιρισμένος πάνω σε χειροποίητα διαμορφωμένο ρύζι. (2τμχ)

NI3. Prawn Nigiri €5.00
(LF) (GF) Steamed Prawn delicately placed over hand-pressed sushi rice. (2pcs)
(P) Αχνιστή γαρίδα, τοποθετημένη πάνω σε χειροποίητα διαμορφωμένο ρύζι. (2τμχ)

NI4. Unagi Nigiri €7.50
(P) (LF) Grilled freshwater eel glazed with sweet unagi sauce over hand-pressed sushi rice. (2pcs)
Ψητό χέλι γλυκού νερού, γλασαρισμένο με γλυκιά σάλτσα unagi, πάνω σε χειροποίητα διαμορφωμένο ρύζι. (2τμχ)

NI5. Salmon & Bluefin Tuna Gunkan €8.50
(P) (LF) Battleship-style sushi filled with Certified Salmon and Bluefin Tuna tartare. (4pcs)
Sushi τύπου Gunkan, γεμισμένο με ταρτάρ από πιστοποιημένο σολομό και τόνο Bluefin. (4τμχ)

SASHIMI

Expertly sliced sashimi-grade seafood served in the traditional Japanese style or our signature New Style with ponzu and fresh herbs.

SA1. Bluefin Tuna Sashimi €13.00
(P) (LF) Premium sashimi-grade Bluefin Tuna served in traditional Japanese style or New Style*. (5pcs)
Τόνος Bluefin σερβιρισμένος σε παραδοσιακό ιαπωνικό στυλ σασίμι ή New Style*. (5τμχ)

SA2. Salmon Sashimi €13.00
(P) (LF) Premium Certified Salmon served in traditional Japanese style or New Style*. (5pcs)
Πιστοποιημένος σολομός, σερβιρισμένος σε παραδοσιακό ιαπωνικό στυλ σασίμι ή New Style*. (5τμχ)

SA3. Salmon & Bluefin Tuna Sashimi €14.00
(P) (LF) A premium selection of Certified Salmon and Bluefin Tuna sashimi, served traditional or New Style* (5pcs)
Επιλεγμένος συνδυασμός από πιστοποιημένο σολομό και τόνο Bluefin, σερβιρισμένος σε παραδοσιακό ιαπωνικό στυλ σασίμι ή New Style*.(5τμχ)

(P) (LF) **SA4. Premium Fresh Hamachi, Avocado Mousse & Hibiscus** €13.00
Premium Fresh Hamachi served with silky avocado mousse and delicate hibiscus. (5pcs)
Φρέσκο μινέρι, σερβιρισμένο με βελούδινη μους αβοκάντο και ντελικάτο hibiscus. (5τμχ)

*New Style (8 pcs) Thinly sliced sashimi served with ponzu, fresh coriander and spring onion.



CA7. California Steamed Prawn



CA1. California Salmon



CA2. California Crunchy Crab



CA4. California Tempura Shrimp



VE2. California Avocado



VE3. Takuan Roll



CS1. Boutique Roll



CS2. Rainbow Roll



CS6. Crunchy Mild Salmon

MAKI ROLLS

Traditional sushi rolls wrapped in premium nori with carefully balanced fillings.
Simple, authentic and full of flavour. Served as 6 pieces.

MA1. Salmon Cream Cheese Maki €12.00
GF P
Certified Salmon, creamy avocado and cream cheese wrapped in premium sushi rice and nori. (6pcs)
Πιστοποιημένος σολομός, κρεμώδες αβοκάντο και τυρί κρέμα, τυλιγμένα σε ρύζι sushi και φύλλο nori. (6τμχ)

MA2. Tempura King Prawn Maki €12.00
LF P
Golden tempura King Prawn with Japanese yuzu vegan mayonnaise wrapped in premium sushi rice and nori. (6pcs)
Χρυσαφένια γαρίδα τεμπούρα με ιαπωνική vegan μαγιονέζα yuzu, τυλιγμένη σε ρύζι sushi και φύλλο nori. (6τμχ)

MA3. Teriyaki King Prawn Maki €12.00
LF P
Marinated King Prawns, sweet mango, creamy avocado and teriyaki sauce wrapped in premium sushi rice and nori. (6pcs)
Μαριναρισμένες γαρίδες, γλυκό μάνγκο, κρεμώδες αβοκάντο και σάλτσα τεριγίακι, τυλιγμένα σε ρύζι sushi και φύλλο nori. (6τμχ)

VEGETARIAN ROLLS

A vibrant selection of vegetarian sushi crafted with crisp vegetables, creamy avocado and bold Japanese flavours.

VE1. Avocado & Cucumber Maki €9.00
GF LF
Creamy avocado, pickled radish and crisp cucumber wrapped in premium sushi rice and nori for a fresh, clean and refreshing bite. (6pcs)
Κρεμώδες αβοκάντο, ρεπανάκι τουρσί και τραγανό αγγουράκι, τυλιγμένα σε ρύζι sushi και φύλλο nori, για μια δροσερή και απολαυστική γεύση. (6τμχ)

VE2. California Avocado €10.00
LF
Creamy avocado blend with toasted kimchi sesame, rolled inside-out for a rich and satisfying vegetarian favourite. (8pcs)
Κρεμώδες αβοκάντο με καβουρδισμένο σουσάμι κίμτσι, τυλιγμένο σε inside-out roll, για μια πλούσια και αγαπημένη χορτοφαγική επιλογή. (8τμχ)

VE3. Takuan Roll €12.00
LF
A refreshing vegan roll with Japanese pickled radish, avocado, cucumber, lettuce, mango, pickled ginger and a drizzle of miso honey glaze. (8pcs)
Δροσερό vegan roll με ιαπωνικό τουρσί daikon, αβοκάντο, αγγουράκι, μαρούλι, μάνγκο, πίκλα τζίντζερ και γλάσο από μίσο με μέλι. (8τμχ)



AR8. Signature Hamachi



AR7. Unagi Roll



AR6. Golden Yellowtail Arare



AR5. Samurai Roll



AR4. Salmon Citrus Roll



AR3. Tiger Roll



AR2. Green Dragon Roll



AR1. Salmon Duo Roll



CS3. Spicy Tuna Roll

CALIFORNIA ROLLS / ΡΟΛΑ ΚΑΛΙΦΟΡΝΙΑ

Our most popular Simple sushi style, featuring premium fillings wrapped inside out. Served as 8 pieces.

CA1. California Salmon €12.50
(P) (LF) Certified Salmon with avocado, cucumber, Japanese mayonnaise and flying fish roe (8pcs)
Πιστοποιημένος σολομός με αβοκάντο, αγγουράκι, ιαπωνική μαγιονέζα και αυγά χελιδονόψαρου. (8τμχ)

CA2. California Crunchy Crab Roll €13.50
(P) Crunchy crab, creamy avocado and crispy tempura flakes
finished with our signature house sauce. (8pcs)
Τραγανό καβούρι, κρεμώδες αβοκάντο και τραγανές νιφάδες τεμπούρα, ολοκληρωμένα
με τη χαρακτηριστική σπιτική μας σάλτσα. (8τμχ)

CA3. California Crystal Shrimp €12.50
(P) (LF) Crispy tempura King Prawn with cucumber, black & white sesame, crunchy tempura flakes and sweet teriyaki glaze. (8pcs)
Τραγανή γαρίδα τεμπούρα με αγγουράκι, μαύρο και λευκό σουσάμι, τραγανές νιφάδες τεμπούρα και γλυκό γλάσο teriyaki. (8 τμχ)

CA4. California Tempura Shrimp €12.50
(P) (LF) Golden tempura King Prawn with creamy crab sauce, avocado and crispy tempura flakes. (8pcs).
Χρυσαφένια γαρίδα τεμπούρα με κρεμώδη σάλτσα καβουριού, αβοκάντο και τραγανές
νιφάδες τεμπούρα. (8τμχ)

CA5. California Boutique Style €12.50
(P) (LF) Soft-shell crab, mango and cucumber, finished with black & white sesame and our signature caramelized glaze. (8pcs)
Καβούρι με μαλακό κέλυφος, μάνγκο και αγγουράκι, με μαύρο και λευκό σουσάμι και το χαρακτηριστικό μας καραμελωμένο γλάσο. (8τμχ)

CA6. California Tempura Eel €13.00
(P) (LF) Tempura eel with avocado, cucumber, flying fish roe and sweet teriyaki sauce. (8pcs)
Χέλι τεμπούρα με αβοκάντο, αγγουράκι, αυγά χελιδονόψαρου και γλυκιά σάλτσα teriyaki. (8τμχ)

CA7. California Steamed Prawn €13.00
(P) (LF) Steamed prawn with avocado, tofu cream and crushed cashew nuts for a crunchy bite. (8pcs)
(GF) Γαρίδα ατμού με αβοκάντο, κρεμώδες τυρί τόφου και θρυμματισμένα κάσιους για μια
τραγανή μπουκία. (8τμχ)

CLASSIC SIGNATURE ROLLS / ΜΕ ΥΠΟΓΡΑΦΗ WNR

Our guests' all-time favourites, handcrafted using signature recipes perfected over the years.

CS1. Boutique Roll — €13.50

(P) (LF)
Our signature roll featuring Certified Salmon, crispy salmon skin, Bluefin Tuna and seabass, finished with Japanese mayonnaise, sweet chilli and crispy tempura flakes. (8pcs)
Το σπιτικό μας ρολό με πιστοποιημένο σολομό, τραγανή πέτσα σολομού, τόνο Bluefin και λαβράκι, ολοκληρωμένο με ιαπωνική μαγιονέζα, γλυκιά σάλτσα chilli και τραγανές νιφάδες τεμπούρα. (8τμχ)

CS2. Rainbow Roll — €13.50

(P) (LF)
Certified Salmon, Bluefin Tuna, seabass and creamy avocado mix for a colourful premium classic. (8pcs)
(GF)
Πιστοποιημένος σολομός, τόνος Bluefin, λαβράκι και κρεμώδες αβοκάντο συνδυάζονται σε ένα πολύχρωμο κλασικό ρολό. (8τμχ)

CS3. Spicy Tuna Roll — €13.00

(LF) (P)
Bluefin Tuna, avocado, cucumber, sesame, spicy Japanese mayonnaise and orange tobiko, delivering the perfect balance of freshness, creaminess and gentle heat. (8pcs)
Τόνος Bluefin, αβοκάντο, αγγουράκι, σουσάμι, πικάντικη ιαπωνική μαγιονέζα και πορτοκαλί χαβιάρι, προσφέρουν την ιδανική ισορροπία φρεσκάδας, κρεμώδους υφής και διακριτικής έντασης. (8τμχ)

CS4. Dynamite Roll — €13.50

(P) (LF)
Torched Certified Salmon, Bluefin Tuna and seabass finished with our bold signature Dynamite sauce.(8pcs)
Πιστοποιημένος σολομός, τόνος Bluefin και λαβράκι, ελαφρώς καψαλισμένα, ολοκληρωμένα με τη χαρακτηριστική μας σάλτσα Dynamite. (8τμχ)

CS5. Awesome Roll — €14.50

(P) (LF)
Curry-seasoned panko King Prawn with cucumber, sesame, chives, wasabi rice flakes and creamy curry mayo. (8pcs)
Γαρίδα με τραγανή επικάλυψη panko αρωματισμένη με κάρυ, αγγουράκι, σουσάμι, σχοινόπρασο, νιφάδες ρυζιού wasabi και κρεμώδη μαγιονέζα κάρυ. (8τμχ)

CS6. Crunchy Salmon — €13.50

(P)
Tempura futomaki (large Maki) filled with Certified Salmon, avocado, cream cheese and spring onion, finished with refreshing ponzu gel. (6pcs)
Μεγάλο τηγανισμένο ρολό τεμπούρα με πιστοποιημένο σολομό, αβοκάντο, τυρί κρέμα και φρέσκο κρεμμυδάκι, ολοκληρωμένο με δροσερό gel πόντζου. (6τμχ)

MADE, REFINED, MASTERED.

From our first roll to our best collection yet, the craft never stopped evolving.

ARTISAN ROLLS

Premium handcrafted creations combining exceptional ingredients, modern techniques and bold flavours for an unforgettable sushi experience. Served as 8 pieces.

AR1. Salmon Duo Roll — €15.50
P
Certified Salmon and cooked Certified Salmon paired with avocado, cucumber, cream cheese, orange zest and fried quinoa for the ultimate double-salmon experience. (8pcs)
Πιστοποιημένος φρέσκος σολομός και ψημένος πιστοποιημένος σολομός, με αβοκάντο, αγγουράκι, τυρί κρέμα, ξύσμα πορτοκαλιού και τραγανή κινόα, για την απόλυτη εμπειρία διπλού σολομού. (8τμχ)

AR2. Green Dragon Roll — €15.50
P
Crispy tempura King Prawn, creamy avocado and cream cheese finished with our signature wasabi-mint mayo. (8pcs)
Τραγανή γαρίδα τεμπούρα, κρεμώδες αβοκάντο και τυρί κρέμα, ολοκληρωμένα με τη χαρακτηριστική μας μαγιονέζα wasabi-μέντας. (8τμχ)

AR3. Tiger Roll — €15.50
LF P
A combination of crispy tempura King Prawn and steamed King Prawn with avocado, cucumber, mango and our homemade basil mayo. (8pcs)
Συνδυασμός από τραγανή γαρίδα τεμπούρα και γαρίδα στον ατμό, με αβοκάντο, αγγουράκι, μάνγκο και σπιτική μαγιονέζα βασιλικού. (8τμχ)

AR4. Salmon Citrus Roll — €16.00
P LF
Torched Certified Salmon, marinated teriyaki King Prawn, sweet mango and fresh lime, creating a vibrant balance of smoky, sweet and citrus flavours. (8pcs)
Ελαφρώς καψαλισμένος πιστοποιημένος σολομός, μαριναρισμένη γαρίδα σε τεριγιάκι, γλυκό μάνγκο και φρέσκο λάιμ, σε έναν ισορροπημένο συνδυασμό καπνιστών, γλυκών και εσπεριδοειδών γεύσεων. (8τμχ)

AR5. Samurai Roll — €16.50
P LF
Certified Salmon, flying fish roe and crispy tempura King Prawn rolled with avocado, cucumber, lettuce, mango and sweet-spicy mayo. (8pcs)
Πιστοποιημένος σολομός, αυγά χελιδονόψαρου και τραγανή γαρίδα τεμπούρα, με αβοκάντο, αγγούρι, μαρούλι, μάνγκο και γλυκοπικάντικη μαγιονέζα. (8τμχ)

AR6. The Golden Yellowtail Arare — €15.50
P LF
Premium Fresh Hamachi, crabstick, avocado and cucumber, coated in crispy Japanese arare rice crackers and finished with yuzu aioli. (8pcs)
Φρέσκο μινέρι, καβουρόψιχα, αβοκάντο και αγγούρι, με τραγανή επικάλυψη από ιαπωνικά κράκερ ρυζιού arare και aioli yuzu. (8τμχ)

AR7. Unagi Roll — €17.00
P LF
Grilled freshwater eel with avocado, tempura King Prawn, cucumber and homemade eel sauce. (8pcs)
Ψητό χέλι γλυκού νερού με αβοκάντο, γαρίδα τεμπούρα, αγγουράκι και σπιτική σάλτσα χελιού. (8τμχ)

AR8. The Signature Hamachi — €16.00
P LF
Premium Fresh Hamachi, oyster mushroom, basil mayo, caviar, fried quinoa and avocado. (8pcs)
Φρέσκο μινέρι, μανιτάρι oyster, μαγιονέζα βασιλικού, χαβιάρι, τραγανή κινόα και αβοκάντο. (8τμχ)



JUST 4 U PLATTER



CALIFORNIA CLASSIC PLATTER



FAVORITES PLATTER



PERFECTION PLATTER

PLATTER COLLECTION

Perfect for Sharing.

Carefully curated sushi platters featuring our best-selling rolls and premium japanese specialties. ideal for sharing with family, friends or celebrating any occasion.

JUST 4 U PLATTER (12pcs + salad) €21.00

A perfectly balanced platter for one, featuring WOKnROLL's most-loved classics.

CS1. Boutique Roll (4 pcs)
CA1. California Certified Salmon (4 pcs)
CA2. California Crunchy Crab Roll (4 pcs)
JS2. Wakame Salad cup

CALIFORNIA CLASSIC PLATTER (32pcs + salad) €59.00

Our best-selling California collection, perfect for sharing.

CA1. California Certified Salmon (8 pcs)
CS1. Boutique Roll (8 pcs)
CA5. California Boutique Style (4 pcs)
CA4. California Tempura Shrimp (4 pcs)
CA2. California Crunchy Crab Roll (4 pcs)
CA6. California Tempura Eel (4 pcs)
JS2. Wakame Salad

FAVORITES PLATTER (4-6 people) €70.00

An exclusive collection of WOKnROLL's most creative handcrafted rolls, created for guests looking to explore our finest flavours.

AR2. Green Dragon Roll (8 pcs)
AR4. Salmon Citrus Roll (8 pcs)
AR6. The Golden Yellowtail (Arare) (8 pcs)
CS3. Spicy Tuna Roll (8 pcs)
CA2. California Crunchy Crab Roll (8 pcs)

PERFECTION PLATTER (4-6 people) €85.00

The ultimate Japanese dining experience, combining premium starters, sashimi and our finest handcrafted sushi.

JS1. Edamame
JS5. Premium Fresh Hamachi Ceviche
SA3. Salmon & Bluefin Tuna Sashimi – New Style (8 pcs)
CA1. California Certified Salmon (8 pcs)
CA2. California Crunchy Crab Roll (8 pcs)
CS1. Boutique Roll (8 pcs)
AR8. The Signature Hamachi (8 pcs)





FITNESS CUISINE

For those seeking tasty but healthier choices, our fitness cuisine has been designed to satisfy your desire for a healthy lifestyle. Developed under the guidance of Clinical Dietician – Nutritionist, Yiannis Kerimis, our meals are always calorie measured, with combinations that provide essential vitamins and nutrients.



H1b. Grilled Chicken Teriyaki



H1e. Grilled Salmon & Seaweed



H1g. Grilled Seabass



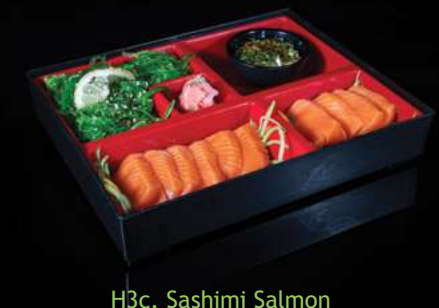
H2i. Grilled Seabass Salad



H2a. Grilled Chicken Salad



H2c. Grilled Salmon Salad



H3c. Sashimi Salmon



H2b. Chicken Mango Salad



H2f. Keto Chicken BLT Salad

HEALTHY MEALS / ΥΓΙΕΙΝΑ ΠΙΑΤΑ

H1a Grilled Chicken Thighs — €12.50
(LF) Grilled chicken thighs, sweet potato, avocado salad and steam vegetables
Κοτόπουλο μπούτι στη σχάρα, γλυκοπατάτα, σαλάτα αβοκάντο, και λαχανικά ατμού
Super Healthy / Protein 65g / 470kcal

H1b Grilled Chicken Teriyaki — €12.50
(LF) Grilled Chicken fillet with teriyaki sauce, herbed brown rice, quinoa, edamame, sesame and steamed vegetables.
Κοτόπουλο φιλέτο στη σχάρα με σάλτσα τεριγιάκι, καστανό ρύζι με μπαχαρικά, κινόα, φασόλια σόγιας, σησάμι και λαχανικά ατμού.
Protein Plus 36g / 426kcal

H1c Black Angus Beetroot Burger — €13.00
(LF) Burger with Black Angus Beetroot Beef, grilled sweet potato and steamed vegetables (without bun)
Μπιφτέκι από βοδινό Μπλακ Άνγκους με παντζάρι, γλυκοπατάτα στη σχάρα και λαχανικά ατμού (χωρίς ψωμάκι).
Protein Booster 72g / 687kcal

H1d Herb Dressed Salmon — €16.00
(P)(LF) Grilled Salmon, brown rice, string beans, edamame, basil pesto and steamed vegetables.
Σολομός στη σχάρα, καστανό ρύζι, φασολάκια, φασόλια σόγιας, πέστο βασιλικού και λαχανικά ατμού
Protein Plus 48g / OMEGA-3 Booster / 689kcal

H1e Grilled Salmon & Seaweed — €16.00
(P)(LF) Grilled Salmon with seaweed salad, brown buckwheat soba noodles, teriyaki sauce and steamed vegetables.
Σολομός στη σχάρα με σαλάτα από φύκια, νούντλς φαγόπυρου, σάλτσα τεριγιάκι και λαχανικά ατμού.
Protein Plus 52g / OMEGA-3 Booster / 568kcal

H1f California Salmon & Prawn Futo Rolls — €16.00
(P)(LF) Big sushi roll with salmon, prawn and seaweed salad
Μεγάλο ρολό σούσι με σολομό, γαρίδα και σαλάτα από φύκια
Protein Booster 26g / 670kcal

H1g Grilled Seabass — €16.00
(P)(LF) Grilled seabass, steamed vegetables, tomato caper relish and brown rice.
Λαυράκι στη σχάρα με λαχανικά ατμού και σαλάτα με ντομάτα, κάπαρη και καστανό ρύζι.
Protein Plus 47g / 545kcal

H1h Steamed Seabass — €16.00
(P)(LF) Steamed seabass with steamed vegetables and steamed Jasmine rice
Λαυράκι ατμού με λαχανικά ατμού και ρύζι ατμού
Super Healthy / Protein 42g / 528kcal

SALADS & SASHIMI / ΣΑΛΑΤΕΣ & ΣΑΣΙΜΙ

H2a. Grilled Chicken Salad €13.00
Salad leaves with grilled chicken fillet, avocado, light cheese, pine nuts, carrot, cucumber and egg.
Σαλάτα με κοτόπουλο φιλέτο στη σχάρα, αβοκάντο, τυρί διαίτης, πινόλια, καρότο, αγγουράκι και αυγό.
High Protein 73g / 868kcal

H2b. Mango Chicken Salad €13.00
Salad leaves with grilled chicken thighs, mango, tomato, cucumber, red onion, avocado, springled quinoa and goat cheese.
Σαλάτα με κοτόπουλο μπούτι στη σχάρα, μάνγκο, ντομάτα, αγγουράκι, κόκκινο κρεμμυδάκι, αβοκάντο, κινόα και κατσικίσιο τυρί.
Nutrient Dense / High Protein 62g / 763kcal

H2c. Grilled Salmon Salad €14.00
(P) (LF) (GF) Salad leaves with grilled salmon, spinach, tomato caper relish, edamame, radish, cucumber cubes and avocado tahini sauce.
Σαλάτα με σολομό στη σχάρα, σπανάχι, φασόλια σόγιας, ρεπανάκι, αγγουράκι και σος αβοκάντο ταχίνι.
OMEGA-3 Booster / Protein 26g / 464kcal.

H2d. Farmers Vegan Salad €9.50
(LF) Salad leaves with chick peas, green peas, zucchini, edamame, coriander, sliced onion, avocado, spinach, tofu and shredded carrot.
Σαλάτα με ρεβίθια, μπιζέλια, φασόλια σόγιας, κολοκυθάκι, αβοκάντο,κόλιαντρο, κρεμμύδι, σπανάκι, τόφου και καρότο.
Vegetarian Lean and Healthy / Protein 17g / 417kcal

H2f. Keto BLT Chicken Salad €13.50
Salad leaves with chicken fillet, bacon cubes, avocado, parmesan, cucumber cubes, tomato and yuzu mayo.
Σαλάτα με κοτόπουλο φιλέτο, κύβους μπέικον, αβοκάντο, παρμεζάνα, αγγουράκι, ντομάτα και μαγιονέζα.
Keto Friendly / Protein 45g / 622Kcal

H2i. Grilled Seabass Salad €14.00
(P) (LF) Salad leaves with grilled seabass, edamame, corn, broccoli, quinoa, avocado slices and pesto basil.
Σαλάτα με λαυράκι στη σχάρα, φασόλια σόγιας, καλαμπόκι, μπρόκολο, κινόα, αβοκάντο και πέστο βασιλικού.
OMEGA-3 Booster / Protein 43g / 655kcal

H3c. Sashimi Salmon €21.00
(P) (LF) Sashimi salmon with seaweed salad (10 pcs)
Σασίμι σολομού και σαλάτα με φύκια (10 κομ)
OMEGA-3 Booster / Protein 44g / 602kcal

QUINOA BOWLS / ΜΠΟΛ ΚΙΝΟΑ

Q01. Chicken Quinoa bowl €11.00
(LF) Quinoa Brown rice herb mix with grilled chicken fillet, grilled eggplant, bell peppers, carrots, cucumber, tomato, spring onion, parsley, avocado. Served with light ponzu sauce.
Κινόα με καστανό ρύζι και μπαχαρικά, κοτόπουλο φιλέτο στη σχάρα, μελιτζάνα, κόκκινες πιπεριές, καρότο, αγγουράκι, ντομάτα, φρέσκο κρεμμύδι, μαϊντανός και αβοκάντο. Σερβίρεται με ελαφριά σος Πόνζου.
Nutrient Dense / High Fiber / Protein 39g / 475kcal

Q02. Vegetarian bowl €10.50
(LF) Quinoa Brown rice herb mix with grilled king oyster mushroom, avocado,radish, edamame, carrot, chopped tomato and curry sweet potato. Served with light ponzu sauce.
Κινόα με καστανό ρύζι και μπαχαρικά, μανιτάρι πλευρώτους στη σχάρα, αβοκάντο, ρεπανάκι, φασόλια σόγιας, ντοματίνια και γλυκοπατάτα με κάρι. Σερβίρεται με ελαφριά σος Πόνζου.
Nutrient dense / High fiber / Protein 14g / 495 Kcal

Q03. Salmon and Tuna bowl €13.00
(P)(LF) Tricolore Quinoa with Salmon and Tuna Sashimi (8pcs), edamame, wakame, chopped nori, avocado cubes, cucumber, carrot, sesame, coriander. Served with light ponzu sauce.
Τριχρωμία Κινόας με Σολομό και Τόνο Σασίμι (8κομ), φασόλια σόγιας, σαλάτα με φύκια, νόρι, κύβοι αβοκάντο, αγγουράκι, καρότο,σουσάμι, κόλιαντρος. Σερβίρεται με ελαφριά σος Πόνζου.
Nutrient dense / OMEGA-3 Booster / Protein 30g / 515kcal

STARTERS & SASHIMI / ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΣΙΜΙ

D01 Edamame €8.00
(LF)(GF) Boiled green soybeans with anise, ginger, salt and spices.
Πράσινα αλατισμένα φασόλια σόγιας με γλυκάνισο, τζίντζερ και μπαχαρικά.
Protein 48g / 410kcal

D02 Wakame Salad €9.00
(LF)(P) Salad with seaweed, prawn and vegetables.
Σαλάτα με φύκια, γαρίδα και λαχανικά.
Protein 6g / 209kcal

G01 Tuna €12.50
(P)(LF) Τόνος
Protein 22g / 180kcal

G02 Salmon €12.00
(P)(LF) Σολομός
Protein 24g / 180kcal



BSF3. Brown Maki Steamed Prawn



BSF4. Brown Maki Tofu



BSF1. Brown Maki Vegetarian



BSF2. Brown Maki Salmon



BSF7. Brown Cali Salmon



BSF9. Brown Cali Steamed Prawn



BSF5. Brown Cali Camo



BSF6. Brown Rainbow



BSF8. Brown Cali Ceviche

BROWN SUSHI FITNESS ROLLS / ΡΟΛΑ ΜΕ ΚΑΣΤΑΝΟ ΡΥΖΙ

BSF1. Brown Maki Vegeterian €8.00
(LF)(GF) Avocado, cucumber, daikon, carrot. (6pcs)
Αβοκάντο, αγγουράκι, νταικόν, καρότο. (6κομ)
Protein 4g / 180kcal

BSF2. Brown Maki Salmon €10.00
(P)(GF) Salmon, avocado and goat cheese. (6pcs)
Σολομός, αβοκάντο και κατσικίσιο τυρί. (6κομ)
Protein 17g / 210kcal

BSF3. Brown Maki Steamed Prawn €10.00
(P)(LF) Steamed prawn, avocado and Japanese yuzu vegan mayonnaise. (6pcs)
Γαρίδα ατμού αβοκάντο και γιαπωνέζικη γιούζου μαγιονέζα. (6κομ)
Protein 17g / 200kcal

BSF4. Brown Maki Tofu €9.00
(LF)(GF) Tofu, cucumber, carrot, wakame. (6pcs)
Τόφου, αγγουράκι,καρότο, φύκια.(6κομ)
Protein 7g / 220kcal

BSF5. Brown Cali Camo €12.00
(P) Salmon, tuna, ginger, cream cheese and tobiko. (8pcs)
Σολομός, τόνος, τζίντζερ, κρεμώδες τυρί και χαβιάρι χελιδονόψαρου. (8κομ)
Protein 20g / 210Kcal

BSF6. Brown Rainbow €12.50
(LF)(GF) Salmon, tuna, hamachi and avocado. (8pcs)
(P) Σολομός, τόνος, μινέρι και αβοκάντο. (8κομ)
Protein 11g / 220kcal

BSF7. Brown Cali Salmon €11.00
(LF)(P) Salmon, cucumber, avocado, vegan mayonnaise, flying fish roe. (8pcs)
Σολομός, αγγουράκι, αβοκάντο, χορτοφαγική μαγιονέζα, αυγοτάραχο χελιδονόψαρου. (8κομ)
Protein 15g / 210kcal

BSF8. Brown Cali Ceviche €11.50
(LF)(P) Seabass, lemon, onion, wasabi flying fish roe and avocado mix. (8pcs)
Λαυράκι με λεμόνι, κρεμμύδι, ουασάπι αυγοτάραχο χελιδονόψαρου και αβοκάντο. (8κομ)
Protein 12g / 195kcal

BSF9. Brown Cali Steamed Prawn €10.00
(LF)(GF) Steamed prawn, avocado, tofu cream, cashew nuts. (8pcs)
(P) Γαρίδα ατμού, αβοκάντο, τόφου και κάσιους. (8κομ)
Protein 14g / 220kcal

BSF10. Brown Bonito €14.00
(LF)(P) Tuna tartar, shaved cucumber, chives, bonito flakes. (8pcs)
Τόνος ταρτάρ, αγγουράκι, σχοινόπρασο, νιφάδες παλαμίδας. (8κομ)
Protein 20g / 243kcal



KD3. Kids Seabass



KD2. Kids Chicken Burger



KD5. Kids Chicken Fillet



KD1. Kids Beef Burger



KD4. Kids Salmon



KDW1. Kids Chicken Wrap



KDW2. Kids Salmon Wrap

KIDS FITNESS MENU / ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

The Kids Fitness Menu designed in collaboration with the Clinical Dietitian-Nutritionist, Yiannis Kerimis, features a wide range of dishes that include fresh ingredients and offer a balance of essential nutrients that children need.

KD1. Kids Beef burger €8.90
The Iron Power (high protein, iron rich)
Beef Angus burger, grilled sweet potato smashed, steam broccoli and carrot and avocado side salad.
Bbq stevia sauce on the side.
Protein 45g / 565kcal

KD2. Kids Chicken Burger €8.90
The Superpower Meal (lean protein, antioxidants)
Fresh Chicken burger mix, grilled sweet potato smashed, steam broccoli and carrot and avocado side salad.
Bbq stevia sauce on the side.
Protein 26g / 445kcal

KD3. Kids Seabass €9.90
Heart Healthy Power (omega-3, protein)
Grilled Seabass, soba buckwheat noodles, steam broccoli and carrot and avocado side salad.
Sweet n Sour stevia sauce on the side.
Protein 40g / 345kcal

KD4. Kids Salmon €9.90
From A to Omega-3 (omega-3, high protein)
Grilled Salmon, soba buckwheat noodles, steam broccoli and carrot and avocado side salad.
Sweet n Sour stevia sauce on the side.
Protein 36g / 470kcal

KD5. Kids Chicken Fillet €8.90
The Superpower Meal (high protein, high fiber, antioxidants)
Grilled Chicken fillet, quinoa brown rice herb mix, steam broccoli and carrot and avocado side salad.
Yogurt honey mustard sauce on the side.
Protein 38g / 374kcal

KDW1. Kids Salmon Wrap €6.90
(omega-3, high fiber)
Grilled salmon, cream cheese, avocado, salad leaves and orange zest.
Protein 20g / 576kcal

KDW2. Kids Chicken Wrap €5.90
The Superstrong Meal
Grilled Chicken fillet, light cheese, avocado, salad leaves and yogurd mustard sauce.
Protein 43g / 627kcal



Anti-Aging



Collagen Builder



Build Up



Super Antioxidant



Recovery



H4a. Breakfast Wrap



H4b. Chicken Wrap



H4e. Duck Wrap

WRAPS / ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

H4a. Breakfast Wrap €6.50
Wrap with egg, turkey ham, avocado, peppers, light cheese, corn.
Τυλιχτό σάντουιτς με αυγό, ζαμπόν γαλοπούλας, αβοκάντο, πιπεριές, τυρί διαίτης, καλαμπόκι.
Kick Starter / Protein 24g / 524Kcal

H4b. Chicken Wrap €7.00
Wrap with chicken fillet, light cheese, peppers, avocado.
Τυλιχτό σάντουιτς με κοτόπουλο φιλέτο, τυρί διαίτης, πιπεριές, αβοκάντο
Protein 54g / 627Kcal

H4d. Cured Salmon Wrap €8.50
Wrap with avocado, cream cheese, lemon and orange zest, vegetables and salad leaves.
Σάντουιτς με μαριναρισμένο σολομό, κρεμώδες τυρί, ξύσμα λεμονιού και πορτοκαλιού,
αβοκάντο, σαλατικά και λαχανικά
OMEGA-3 Booster / Protein 22g / 452Kcal

H4e. Duck Wrap €7.50
Wrap with roasted duck, vegetables, avocado,mint and hoisin sauce.
Τυλιχτό σάντουιτς με πάπια, λαχανικά, αβοκάντο, μέντα και σος πάπιας.
Protein 63g / 757Kcal

HEALTHY DRINKS / ΥΓΙΕΙΝΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

The benefits of plant-based protein include increased intake of fibre, lower risk of cardiovascular disease and some types of cancers, and benefits for weight management.

Fresh Orange Juice €3.00
Φρέσκος χυμός πορτοκάλι

Mix Fresh Juice €3.50
Φρέσκος χυμός ανάμεικτος

Build Up €5.50
Vanilla Strawberry, banana, spinach, green apple, delact milk
Supports maintenance, muscle growth and tissue repair / 235kcal

Recovery €5.50
Raw Cacao Plant based Protein with BCAA, Banana, Peanut butter, delact milk
Reduces fatigue, recharges, decreases muscle soreness, and enhances muscle growth / 320Kcal

Super Antioxidant €5.50
Acai Berries, mixed berries, banana, orange, delact milk
Packed with antioxidants, vitamins, fibre, and minerals that are essential for body detox / 254Kcal

Collagen Builder €5.50
Cacao mint Collagen Protein, banana, green apple, delact milk
Supporting joint health, Hair, Skin and Nails / 195Kcal

Anti-Aging €5.50
Vanilla Cinnamon Collagen Protein, banana, delact milk
Nutrients and vitamins that encourage the development of collagen / 262Kcal

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 that tastes better and is more tender than other beef. It contains an amazing source of iron as well as zinc which is essential for growth metabolism. The meat also contains a good dose of vitamins B12 and essential nutrient Niacin. / Όλα τα πιάτα παρασκευάζονται από πιστοποιημένο βοδινό κρέας Black Angus που έχει καλύτερη γεύση και είναι πιο τρυφερό από άλλα βοδινό κρέας. Περιέχει μια καταπληκτική πηγή σιδήρου καθώς και ψευδάργυρου που είναι απαραίτητος για τον αυξητικό μεταβολισμό. Το κρέας περιέχει επίσης μια καλή δόση βιταμινών B12 και βασικής θρεπτικής ουσίας Νιασίνη.

Chicken

All dishes are prepared from 100% locally produced and distribute safe and certified chicken from Mintikkis company, which its primary concern is to provide the best chicken on the Island and to be fair with the people working for them and with them.
Όλα τα πιάτα παρασκευάζονται από 100% τοπικής παραγωγής και διανέμουν ασφαλές και πιστοποιημένο κοτόπουλο από την εταιρεία Mintikkis, που πρωταρχικό μέλημά της είναι να παρέχει το καλύτερο κοτόπουλο στο νησί και να είναι δίκαια με τους ανθρώπους που εργάζονται για αυτούς και μαζί τους.

Pork

All dishes are prepared from pork certified to the highest quality standards from La Comarca Meats that they use the highest quality white layer pork and Iberian pork, thanks to comprehensive control of the entire production chain, through the control of all steps in our value chain, from genetics laboratories to the last step in the elaboration of our products
Όλα τα πιάτα παρασκευάζονται από χοιρινό κρέας πιστοποιημένο με τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας από τη La Comarca Meats που χρησιμοποιούν την υψηλότερης ποιότητας χοιρινό και χοιρινό ιβηρικό, χάρη στον ολοκληρωμένο έλεγχο ολόκληρης της αλυσίδας παραγωγής, μέσω του ελέγχου όλων των σταδίων στην αλυσίδα αξίας, από τα εργαστήρια γενετικής μέχρι το τελευταίο βήμα στην επεξεργασία των προϊόντων τους

OMEGA-3 EGGS

All our eggs are fresh and produced by local farmer Mintikkis and are Eggs from hens that were raised and fed omega-3 enriched feeds that tend to be much higher in omega-3 fatty acids. Omega-3 fatty acids are known to reduce blood levels of triglycerides, a well known risk factor for heart disease.
Όλα τα αυγά μας είναι φρέσκα και παράγονται από τον τοπικό αγρότη Μιντίκκη και είναι Αυγά από κότες που τρέφονταν με τροφές εμπλουτισμένες με ωμέγα-3 που τείνουν να είναι πολύ υψηλότερα σε ωμέγα-3 λιπαρά οξέα. Τα ωμέγα-3 λιπαρά οξέα είναι γνωστό ότι μειώνουν τα επίπεδα των τριγλυκεριδίων στο αίμα, έναν πολύ γνωστό παράγοντα κινδύνου για καρδιακές παθήσεις.

Bluefin or Yellowfin Tuna

All dishes are prepared from Wild Caught Bluefin Tuna whenever is available for sourcing from our fishermen we cooperate in the Meditteranean or Aegean Sea. Bluefin Tuna is one of the most sought after fish in the world, prized by chefs and foodies alike. Known for its melt-in-your mouth texture and deep red colouring, Bluefin Tuna has the darkest and fattiest flesh of all the tuna varieties. Its A powerhouse of lean protein, vital vitamins, and essential minerals, this seafood marvel can significantly enhance your overall health.
Όλα τα πιάτα παρασκευάζονται από άγριο ερυθρό τόνο όποτε είναι διαθέσιμο για προμήθεια από τους ψαράδες μας που συνεργαζόμαστε στη Μεσόγειο ή στο Αιγαίο. Ο γαλαζοπράσινος τόνος είναι ένα από τα πιο περιζήτητα ψάρια στον κόσμο, το οποίο εκτιμούν οι σεφ και οι καλοφαγάδες. Γνωστός για την υφή που λιώνει στο στόμα και το βαθύ κόκκινο χρώμα του, ο Bluefin Tuna έχει την πιο σκούρα και λιπαρή σάρκα από όλες τις ποικιλίες τόνου. Αυτό το θαυμαστό θαλασσινό θαύμα μπορεί να βελτιώσει σημαντικά τη συνολική υγεία σας.

Salmon

All dishes are prepared from New Zealand Ōra & Regal King salmon, which is a unigue breed of king salmon for culinary excellence . The main components of the feed are complex fats and quality proteins, along with carbohydrates and essential vitamins and minerals. they are committed to growing healthy and nutritious King salmon in a sustainable way. Feed is specially formulated by nutritionists to provide enough energy for our salmon to thrive whilst also supplying all the essential nutrients for healthy growth. feed does not contain ingredients of genetically modified origins, antibiotics or growth hormones or growth promoters.

Όλα τα πιάτα παρασκευάζονται από σολομό Νέας Ζηλανδίας Ōra & Regal King, που είναι μια μοναδική ράτσα Βασιλικού σολομού για γαστρονομική τελειότητα. Τα κύρια συστατικά της τροφής είναι πολύπλοκα λίπη και ποιοτικές πρωτεΐνες, μαζί με υδατάνθρακες και βασικές βιταμίνες και μέταλλα. Έχουν δεσμευτεί να καλλιεργούν υγιεινό και θρεπτικό Βασιλικό σολομό με βιώσιμο τρόπο. Οι ζωοτροφές έχουν σχεδιαστεί ειδικά από διατροφολόγους για να παρέχουν αρκετή ενέργεια για να ευδοκιμήσει ο σολομός, παρέχοντας ταυτόχρονα όλα τα απαραίτητα θρεπτικά συστατικά για υγιή ανάπτυξη. Οι ζωοτροφές δεν περιέχουν συστατικά γενετικά τροποποιημένης προέλευσης, αντιβιοτικά ή αυξητικές ορμόνες ή αυξητικούς παράγοντες.

ŌRA KING IS TO SALMON AS WAGYU IS TO BEEF

The naturally high oil content in Ōra King salmon can be seen in the striking marbled fat lines within the bright orange flesh, instantly drawing comparison to Wagyu.

Ο ŌRA KING ΕΙΝΑΙ ΣΤΟΝ ΣΟΛΩΜΟ ΟΠΩΣ ΕΙΝΑΙ ΤΟ WAGYU ΣΤΟ ΒΟΔΙΝΟ.

Η φυσικά υψηλή περιεκτικότητα σε λάδι στον σολομό Ōra King φαίνεται στις εντυπωσιακές μαρμάρινες γραμμές λίπους μέσα στη λαμπερή πορτοκαλί σάρκα, που συγκρίνουν αμέσως με το Wagyu.

Sea Bass

All dishes are prepared from certified and locally produced from Kimagro company that uses only top reputable Fish Feed suppliers that are sustainable in their own practices; sourcing their fishmeal and fish oils from responsibly managed fisheries, using efficient feed transportation and waste management. Levantina Sea Bass from Kimagro, having participated in the International Taste & Quality Institute (iTQi) competition, received the Diamond Award, which is the highest rank. The company was awarded for the quality and flavour of the Levantina Fish it produces. The award puts Cyprus at the top of the list of fish farming countries in the world.

Όλα τα πιάτα παρασκευάζονται από πιστοποιημένα και τοπικά παραγόμενα από την εταιρεία Kimagro που χρησιμοποιεί μόνο κορυφαίους αξιόπιστους προμηθευτές Ιχθυοτροφών που είναι βιώσιμοι στις δικές τους πρακτικές. να προμηθεύονται τα ιχθυάλευρα και τα ιχθυέλαια από αλιεία με υπεύθυνη διαχείριση, χρησιμοποιώντας αποτελεσματική μεταφορά ζωοτροφών και διαχείριση απορριμμάτων. Το Levantina Sea Bass από την Kimagro, έχοντας συμμετάσχει στον διαγωνισμό International Taste & Quality Institute (iTQi), έλαβε το Diamond Award, που είναι η υψηλότερη κατάταξη. Η εταιρεία βραβεύτηκε για την ποιότητα και τη γεύση του ψαριού Levantina που παράγει. Το βραβείο τοποθετεί την Κύπρο στην κορυφή της λίστας των χωρών ιχθυοκαλλιέργειας στον κόσμο.

