

SUSHI BAR

Starter & Combo

Edamame

Steamed, tossed with flaky salt

Wakame salad

Sesame oil rise vinegar, a touch of sugar

Sushi combo for 2 Pax / 36pcs

(2 inside out 2 maki 4 nigiri 4 sashimi)

Sushi combo for 4 Pax / 72pcs

(4 inside out 4 maki 8 nigiri 8 sashimi)

Inside Out

California

Crab meat, avocado, cucumber, red tobiko & mayonnaise

Spicy Tuna

Tuna, fresh onion, cucumber, black sesame seeds, kimchee sauce & sriracha

Smoked Salmon

Smoked salmon, philadelphia cheese & avocado

Shrimp Tempura

(Fried shrimp, avocado, sesame seeds, red tobiko & thousand island sauce

Spicy Salmon

Salmon, avocado, chili powder & sriracha mayonnaise

Rice roll

with Shrimps and seasonal vegetables

Tempura mix plate

Vegetables, shrimp, surimi, soft shell crab fried in batter

Hard shell Tacos

with crab salad, mango dressing, and tobiko

Signature by chef

Spicy tuna tartare

Mango, spring onion, cucumber, avocado and hot pepper pickle

Yellowtail

Capelin roe, mango cucumber, crispy panko, mango chutney

Crispy fried crab roll

Fried onion, pickled vegetables, shichimi, mayo & sweet pepper sauce

Triple fish futomaki

Sea bass, tuna, salmon, capelin roe, wasabi lemon mayo, αγγούρι, μάνγκο

Surf and turf

Shrimp tempura, avocado, sauce tartare, beef fillet truffle sauce.

Nigiri / Sashimi (4pcs)

Salmon, tuna, seabass, yellowtail, BBQ eel & mackerel, boiled shrimp

SPECIAL (14pcs)

Salmon, tuna, seabass, yellowtail, BBQ eel, mackerel & boiled shrimp

PREMIUM DISHES

Oyster / Στρείδι Φρέσκο

piece Fresh oyster, verjus vinaigrette, pickled shallot, EVOO

βινεγκρέτ αγγουρίδας, εσσαλότ τουρσί, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Caviar 10 gr/ Χαβιάρι 10 γρ

tomato soft gel, crispy potatoes, fresh cheese

μαλακό ζελέ ντομάτας, μπλινις, φρέσκο τυρί

Sea urchin /Αخينός

organic olive oil, lemon, toasted bread ελαιόλαδο, λεμόνι, φρυγανισμένο ψωμί

Fresh fish/ kilo / Φρέσκο ψάρι/κιλό

red snapper, common dentex, white grouper, golden grouper, dusky grouper

φαγγρί, συναγρίδα, σφυρίδα, στείρα, ροφός

Catch of the day / kg Ψάρι ημέρας

Catch of the day prepared in 3 different ways*

Ceviche or carpaccio, sushi, grilled fillet

Ψάρι ημέρας σε 3 διαφορετικές παρασκευές* Σεβίτσε ή καρπάτσιο, σουσί, φιλέτο σχάρας

King crab tartare / Ταρτάρ βασιλικού καβουριού

spicy mayo / yuzu vinaigrette /

πικάντικη μαγιονέζα / λαδολέμονο yuzu / καπαρομυήο

Grilled King Crab / Ψητό Βασιλικό Καβούρι

Grilled with side dish

Grilled lobster per kilo / Αστακός ψητός το κιλό

Grilled with side dish

Shrimp No 00/kilo / Γαρίδα No 00/κιλό

Grilled with side dish

Wagyu Beef At Naos /

Μοσχάρι Στο Naos

we exclusively serve Greek wagyu A5...

Wagyu

σερβίρουμε αποκλειστικά ελληνικό wagyu A5

Tomahawk (long bone steak) per kilo

with French fries, herby aromatic butter, salt flakes and chimichurri sauce

με πατάτες τηγανητές, αρωματικό βούτυρο, ανθό αλατιού και σάλτσα τσιμιτσούρι

Black Angus Rib Eye 350gms

with French fries, herby aromatic butter, salt flakes and chimichurri sauce

με πατάτες τηγανητές, αρωματικό βούτυρο, ανθό αλατιού και σάλτσα τσιμιτσούρι

Tagliata flap 350gms

Grilled with side dish

MENU

Salads Σαλάτες

Home-made bread / Ζυμωτό ψωμί
Olives, Bio Olive oil
Ελιές, Βιολογικό ελαιόλαδο

Island / Νησιώτικη
Salad with Santorini cherry tomatoes, sea buckthorn, capers, feta mousse, and carob soil
Σαλάτα με ντοματίνια Σαντορίνης, κρίταμο, κάπαρη, μούς φέτας, και χώμα από χαρούπι

Greek / Ελληνική
Tomatoes, cucumber, onion, red pepper, caper, sour cheese, carob rusk, oxumeli, smoked paprika oil
Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, κόκκινη πιπεριά, κάπαρη, ξινομυζύθρα, παξιμάδι, οξύμελι, λάδι πάπρικας

Athenian / Αθηναϊκή
Fresh fish fillet marrow, scallions, capers, salicornia, homemade mayonnaise
Ψίχα από φρέσκο φιλέτο ψαριού, κρίταμο, καπαρόφυλλα θαλασσινά σπαράγγια σπιτική μαγιονέζα

Rooster salad / Σαλάτα κοκοράκι
French salad heart with gruyere cheese, rooster fillet, cashews, anchovy sauce
Καρδιά γαλλικής σαλάτας με γραβιέρα, φιλέτο κόκορα, κάσιους, σάλτσα αντζούγιας

Beetroot salad / Παντζάρι σαλάτα with herbs and goat cheese
με μυρωδικά και κατσικίσιο τυρί

Cold Appetizers Κρύα Ορεκτικά

Smoked eggplant salad / Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα
with Eel from Vermio με χέλι Βερμίου

Santorini Fava Beans / Φάβα Σαντορίνης
with pomegranate, pistachio, and onion chips
με ρόδι, φιστίκι Αιγίνης, και τσιπς κρεμμυδιού

Carpaccio (fish of the day) / Καρπάτσιο (ψάρι ημέρας)
with citrus and lemon confit
με εσπεριδοειδή και λεμόνι κονφί

Beef carpaccio / Καρπάτσιο μοσχαριού
with Naxos Arsenic cheese, caramelized pear and hazelnut crumble
με τυρί αρσενικό Νάξου καραμελωμένο αχλάδι και τρίμμα φουντουκιού

Appetizer Combo / Ποικιλία Κρύων Ορεκτικών
tarama, fava, eggplant salad ecc.
ταραμά φάβα, μελιτζανοσαλάτα κ.α

Cyclades cheese variety / Τυριά από τις Κυκλάδες
pieces of the rarest cheeses in Cyclades
κομμάτια σπάνιων τυριών από τις Κυκλάδες

Hot Appetizers Ζεστά Ορεκτικά

Crispy zucchini chips / Τσιπς κολλοκυθιού
With aromatic greek yoghurt
Με αρωματικό ελληνικό γιαούρτι

Shrimps / Γαρίδες
Sautéed with garlic and pepperoncino
Σωτέ με σκόρδο και πεπεροντσίνιο

Langoustine meat / Καραβιδόψυχα
Lime, mayonnaise, tobiko
μαγιονέζα, λίμ, αυγά χελιδονόψαρου

MENU

Mains Κυρίως Πιάτα

A diverse range of flavorful dishes which are all sourced daily and locally

Fricassee / Φρικασέ
white fish fillet with wild herbs and velvety lemon sauce

φιλέτο λευκού ψαριού με άγρια χόρτα και βελούδινη σάλτσα λεμονιού

Grilled tuna fillet / Φιλέτο τόνου στην σχάρα
with tamarisks and salicornia

με αλμυρίκια και θαλασσινά σπαράγγια

Roasted octopus / Χταπόδι στην σχάρα
Roasted octopus, white tarama mousse and tomato confit

Χταπόδι σχάρας, μούς λευκού ταραμά και τοματάκι κονφί

Lobster Linguine / Λιγκουίνι με αστακουρά

with lobster, lobster broth, and herbs

με αστακοουρά, ζωμό αστακού, και μυρωδικά

Fresh lobster pasta / Αστακομακαρονάδα from the fishing rod per kilo

επιλογή από ψαριέρα με το κιλό

Shrimps koilados orzo / Κριθαρότο γαρίδας κοιλάδος
bisque tomato fresh herbs

ζωμός οστρακοειδών, ντομάτα, φρέσκα μυρωδικά

Grilled calamari 500gms / Καλαμάρι σχάρας 500γρ

rocket pesto / quinoa salad / grilled fenel
πέστο ρόκας / κινόα / ψητό φινόκιο

Fried squid / Τηγανητό καλαμάρι
with black tarama lemon jam

με μαύρο ταραμά, μαρμελάδα λεμόνι

Slow-cooked black angus beef cheeks
Σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα black angus

with mavrodafni and celery root puree

με μαυροδάφνη και πουρέ σεληινόριζας

Rooster / Κόκορας

with spicy Corfiot spetseriko and strotzapreti

με πικάντικο κερκυραϊκό σπετσέρικο και στροτζαπρέτι

DESSERTS

Desserts Επιδόρπια

Rice pudding / Ρυζόγαλο
with tonka bean and chocolate ganache
με τόνκα και γκανάζ σοκολάτας

Lemon tart / Τάρτα λεμονιού
with burnt meringue
με καμένη μαρέγκα

Semolina cream / Κρέμα σιμιγδάλη
with caramelized sugar
με καραμελωμένο φύλλο

Chocolate tart / Τάρτα σοκολάτας
with caramelized pear
με καραμελωμένο αχλάδι

Crunchy Churros / Τραγανά τσούρος
coated with cinnamon flavoured sugar
με κανέλλα και ζάχαρη