

SUSHI BAR

PREMIUM DISHES

Starter & Combo

12€ Edamame

Steamed, tossed with flaky salt

14€ Wakame salad

Sesame oil rice vinegar, a touch of sugar

110€ Sushi combo for 2 Pax / 36pcs

(2 inside out 2 maki 4 nigiri 4 sashimi)

210€ Sushi combo for 4 Pax / 72pcs

(4 inside-out 4 maki 8 nigiri 8 sashimi)

Inside Out

20€ California

Crab, avocado, cucumber, red tobiko & mayonnaise

24€ Spicy Tuna

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

22€ Smoked Salmon

Smoked salmon, philadelphia cheese & avocado

22€ Shrimp Tempura

(Fried shrimp, avocado, sesame seeds, red tobiko & Thousand Island sauce

22€ Spicy Salmon

Salmon, avocado, chili powder & sriracha mayonnaise

16€ Rice roll

with Shrimps and seasonal vegetables

32€ Tempura mix plate

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

18€ Hard shell Tacos

with crab salad, mango dressing, and tobiko

Signature by chef

24€ Spicy tuna tartare

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

26€ Yellowtail

Capelin roe, mango cucumber, crispy panko, mango chutney

28€ Crispy fried crab roll

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

23€ Triple fish futomaki

Sea bass, tuna, salmon, capelin roe, wasabi lemon mayo, cucumber, mango

28€ Surf and turf

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

20€ Nigiri / Sashimi (4pcs)

Salmon, tuna, seabass, yellowtail, grilled eel & mackerel, poached shrimp

60€ SPECIAL (14pcs)

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

13€ Oyster / Στρείδι Φρέσκο

piece Fresh oyster, verjus vinaigrette, pickled shallot, EVOO

βινεγκρέτ αγουρίδας, εσαλόνι τουρσί, παρθένο ελαιόλαδο

60€ Caviar 10 gr/ Χαβιάρι 10 γρ

tomato soft gel, crispy potatoes, fresh cheese μαλακό ζελέ ντομάτας, μπλινης, φρέσκο τυρί

34€ Sea urchin /Αχνινός

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

115€ Fresh fish/ kilo / Φρέσκο ψάρι/κιλό

red snapper, common dentex, white grouper, golden grouper, dusky grouper φαγγρί, συναγρίδα, σφυρίδα, στείρα, ροφός

140€ 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

46€ King crab tartare / Ταρτάρ βασιλικού καβουριού

spicy mayo / yuzu vinaigrette / πικάντικη μαγιονέζα / ήαδοθήμονο yuzu / καπαρομηλο

MENU

Salads

Σαλάτες

9€ Home-made bread /

Ζυμωτό ψωμί

Olives, Bio Olive oil

Ελιές, Παρθένο ελαιόλαδο

22€ 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 χαρούφι

18,5€ Greek / Ελληνική

Tomatoes, cucumber, onion, red pepper, caper, sour cheese, carob rusk, oxymel, smoked paprika oil

Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, κόκκινη πιπεριά, κάπαρη, ξινομυζήθρα, παξιμάδι, οξύμελι, λάδι πάπρικας

26€ Athenian / Αθηναϊκή

Fresh fish fillet marrow, scallions, capers, salicornia, homemade mayonnaise

Ψίχα από φρέσκο φιλέτο ψαριού, κρίταμο, καπαρόφυλλα Θαλασσιά σπαράγγια σπιτική μαγιονέζα

19€ 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

14€ Beetroot salad / Παντζάρι σαλάτα with herbs and goat cheese

με μурωδικά και καταϊκίσιο τυρί

Cold Appetizers

Κρύα Ορεκτικά

16€ Smoked eggplant salad / Καννιστή μελιτζανοσαλάτα

with Eel from Vermio με χέλι Βερμίου

14€ Santorini Fava Beans / Φάβα Σαντορίνης

with pomegranate, pistachio, and onion

chips με ρόδι, φιστίκι Αιγίνης, και τσιπς

κρεμμυδιού

24€ Carpaccio (fish of the day) / Καρπάτσιο (ψάρι ημέρας)

with citrus and lemon confit

με εσπεριδοειδή και ήεμόνι κονφί

23€ Beef carpaccio / Καρπάτσιο μοσχαριού

with Naxos Arsenic cheese, caramelized pear and hazelnut crumble

με τυρί αρσενικό Νάξου καραμελωμένο

αχλάδι και τρίμμα φουντουκιού

17€ Appetizer Combo / Ποικιλία Κρύων Ορεκτικών

tarama, fava, eggplant salad etc.

ταραμά φάβα, μελιτζανοσαλάτα κ.α

38€ Cyclades cheese variety / Τυριά από τις Κυκλάδες

pieces of the rarest cheeses in Cyclades

κομμάτια σπάνιων τυριών από τις Κυκλάδες

Hot Appetizers

Ζεστά Ορεκτικά

14€ Crispy zucchini chips / Τσιπς κολλοκυθιού

With aromatic greek yoghurt

Με αρωματικό ελληνικό γιαούρτι

28€ Shrimps / Γαρίδες Sautéed with garlic and pepperoncino

Σωτέ με σκόρδο και πεπερονταίνο

26€ Langoustine meat / Καραβιδόψυχα

Lime, mayonnaise, tobiko

μαγιονέζα, ήάιμ, αυγά χελιδονόψαρου

Mains Κυρίως Πιάτα

38€ Fricassee / Φρικασέ white fish fillet with wild herbs and velvety lemon sauce

φιλέτο ήευκού ψαριού με άγρια χόρτα

και βελούδινη σάλτσα ήεμονιαύ

32€ Grilled tuna fillet / Φιλέτο τόνου στην σχάρα with tamarisks and salicornia

με ήημυρίκια και ήαηλασσινά σπαράγγια

27€ Roasted octopus / Χταπόδι στη σχάρα

Roasted octopus, white tarama

mousse and tomato confit

Χταπόδι σχάρας, μούς ήευκού ταραμά

και τοματάκι κονφί

220€ Grilled King Crab / Ψητό Βασιλικό

Καβούρι

Grilled with side dish

175€ Grilled lobster per kilo / Αστακός ψητός το κιλό

Grilled with side dish

135€ 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

145€ Tomahawk (long bone steak) per kilo

with French fries, herby aromatic butter, salt

flakes and chimichurri sauce

με πατάτες τηγαντές, αρωματικό βούτυρο, ανθή

αηλατιού και σάλτσα τσιμιτσούρι

54€ Black Angus Rib Eye 350gms

with French fries, herby aromatic butter, salt

flakes and chimichurri sauce

με πατάτες τηγαντές, αρωματικό βούτυρο, ανθή

αηλατιού και σάλτσα τσιμιτσούρι

46€ Tagliata flap 350gms

Grilled with side dish

47€ Lobster Linguine / Λιγκουίни με αστακουρά

with lobster, lobster broth, and herbs

με αστακουρά, ζωμό αστακού, και μυρωδικά

195€ Fresh lobster pasta / Αστακομακαρονάδα from the fishing rod per kilo

επιλογή από ψαριέρα με το κιλό

36€ Shrimps koilados orzo / Κριθαρότο γαρίδας κοιλάδος

bisque tomato fresh herbs

ζωμός οστρακοειδών, ντομάτα, φρέσκα μυρωδικά

28€ Grilled calamari 500gms / Καλαμάρι

σχάρας 500γρ

rocket pesto / quinoa salad / grilled fennel

πέστο ρόκας / κινόα / ψητό φινόκιο

24,5€ Fried squid / Τηγανητό καλαμάρι

with black tarama lemon jam

με μαύρο ταραμά, μαρμελάδα ήεμόνι

29€ Slow-cooked black angus beef cheeks

Σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα black

angus with mavrodafni and celery root puree

με μαυροδάφνη και πουρέ σεηινόριζας

24,5€ Rooster / Κόκορας

with spicy Corfiot spetseriko and strotza-

preti με πικάντικο κερκυραϊκό σπετσέρικο και

στροτζαπρέτι

DESSERTS

12,5€ Rice pudding / Ρυζόγαηο

with tonka bean and chocolate ganache

με τόνκα και γκανάζ σοκολάτας

12,5€ Lemon tart / Τάρτα ήεμονιού

with burnt meringue

με καμένη μαρέγκα

12,5€ Semolina cream / Κρέμα σιμιγδάηι

with caramelized sugar

με καραμελωμένο φύηο

12,5€ Chocolate tart / Τάρτα σοκολάτας

with caramelized pear

με καραμελωμένο αχλάδι

11€ Crunchy Churros / Τραγανά τσούρος

coated with cinnamon flavoured sugar

με κανέηηα και ζάχαρη