

SUSHI BAR

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€

Vegetarian roll
with 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

PREMIUM DISHES

13€ Oyster / Στρείδι Φρέσκο
piece Fresh oyster, verjus vinaigrette, pickled shallot, EVOO
βινεγκρέτ αγουρίδας, εσαλιότ τουρσί, παρθένο ελαιόλαδο

60€ Caviar 10 gr/ Χαβιάρι 10 γρ
tomato soft gel, crispy potatoes, fresh cheese μαλακό ζελέ ντομάτας, μπλινις, φρέσκο τυρί

34€ Sea urchin /Αخينός
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, σουσι, φιλέτο σχάρας

56€ King crab tartare / Ταρτάρ βασιλικού καβουριού
spicy mayo / yuzu vinaigrette / πικάντικη μαγιονέζα / λιδοθήμονο yuzu / καπαρομυηο

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 serve Wagyu A5 - Check Availability
σερβίρουμε Wagyu A5 - Ρωτήστε για διαθεσιμότητα

145€ Tomahawk (long bone steak) per kilo
with French fries, herby aromatic butter, salt flakes and chimichurri sauce
με πατάτες τηγανητές, αρωματικό βούτυρο, ανθό αλταίου και σάλτσα τσιμιτσούρι

54€ Black Angus Rib Eye 350gms
with French fries, herby aromatic butter, salt flakes and chimichurri sauce
με πατάτες τηγανητές, αρωματικό βούτυρο, ανθό αλταίου και σάλτσα τσιμιτσούρι

46€ Tagliata flap 350gms
Grilled with side dish

32€ Grilled tuna fillet / Φιλέτο τόνου στην σχάρα
with tamarisks and salicornia
με αλμυρίκια και θαλασσινά σπαράγγια

72€ Lobster Linguine / Λιγκουίνι με αστακουρά
with lobster, lobster broth, and herbs
με αστακοουρά, ζωμό αστακού, και μυρωδικά

175€ Fresh lobster pasta / Αστακομακαρονάδα from the fishing rod per kilo
επιλογή από ψαριέρα με το κιλό

38€ Shrimps koilados orzo / Κριθαρότο γαρίδας κοιλάδος
bisque tomato fresh herbs
ζωμός οστρακοειδών, ντομάτα, φρέσκα μυρωδικά

29€ Grilled calamari 500gms / Καλαμάρι σχάρας 500γρ
rocket pesto / quinoa salad / grilled fennel
πέστο ρόκας / κινόα / ψητό φινόκιο

32€ Slow-cooked black angus beef cheeks
Σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα black angus
with mavrodafni and celery root puree
με μαυροδάφνη και πουρέ σελινόριζας

29€ Rooster / Κόκορας
with spicy Corfiot spetseriko and strotza-preti
με πικάντικο κερκυραϊκό σπετσερίκο και στροτζαπρέτι

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 χαρούπι
- 19€

Greek / Ελληνική
Tomatoes, cucumber, onion, red pepper, caper, sour cheese, carob rusk, oxymel, smoked paprika oil
Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, κόκκινη πιπεριά, κάπαρη, ξινομυζύθρα, παξιμάδι, οξύμελι, λάδι πάπρικας
- 26€

Athenian / Αθηναϊκή
Fresh fish fillet marrow, scallions, capers, salicornia, homemade mayonnaise
Ψίχα από φρέσκο φιλέτο ψαριού, κρίταμο, καπαρόφυλλα θαλασσινά σπαράγγια σπιτική μαγιονέζα
- 21€

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
- 15€

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

Cold Appetizers Κρύα Ορεκτικά

17€ Smoked eggplant salad / Κανιστή μελιτζανοσαλάτα
with Eel from Vermio με χέλι Βερμίου

16€ 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 λεμόνι 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

16€ 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 πεπεροντσίνο

29€ Langoustine meat / Καραβιδόψυχα Lime, mayonnaise, tobiko
μαγιονέζα, λάιμ, αυγά χελιδονόψαρου

29€ Roasted octopus / Χταπόδι στη σχάρα
Roasted octopus, white tarama mousse and tomato confit
Χταπόδι σχάρας, μούς λευκού ταραμά και τοματάκι κονφί

25€ Fried squid / Τηγανητό καλαμάρι with black tarama lemon jam
με μαύρο ταραμά, μαρμελάδα λεμόνι

Mains Κυρίως Πιάτα

38€ Fricassee / Φρικασέ
white fish fillet with wild herbs and velvety lemon sauce
φιλέτο λευκού ψαριού με άγρια χόρτα και βελούδινη σάλτσα λεμονιού

14€ Semolina cream / Κρέμα σιμιγδάλη
with caramelized sugar
με καραμελωμένο φύλλο

14€ Chocolate tart / Τάρτα σοκολάτας
with caramelized pear
με καραμελωμένο αχλάδι

14€ Crunchy Churros / Τραγανά τσούρος
coated with cinnamon flavoured sugar
με κανέλλα και ζάχαρη

DESSERTS