

T O S T A R T W I T H	Edamame with Sea Salt Edamame ατμού με ανθό αλατιού	6€	N Y X S I G N A T U R E R O L L	Soft Shell Crab Crab / avocado / cucumber / tobiko yuzu / kosho sauce Καβούρι / αβοκάντο / αγγούρι / αβγά χελιδονόψαρου με yuzu / kosho sauce	5pc. 18€
	Spicy Edamame Chilli / garlic / oyster sauce Τσίλι / σκόρδο / oyster sauce	7€		King Crab Avocado King Crab marinated with kosho sauce / shiso / pickled cucumber / avocado / tobiko yuzu Βασιλικό Καβούρι μαριναρισμένο με kosho / shiso / αγγούρι πίκλα / αβοκάντο / αβγά χελιδονόψαρου με yuzu	8pc. 20€
	Beef Tataki Salad Mizuna / enoki mushrooms / hazelnut / soba noodles / goma dressing Mizuna με μοσχάρι τατάκι / μανιτάρια enoki / φουντούκι / noodles από φαγόπυρο / dressing από σουσάμι και mirin	18€		Crispy Salmon Tartar Salmon tartar / guacamole / teriyaki sauce / fresh summer truffle Ταρτάρ σολομού / guacamole / teriyaki sauce / φρέσκια καλοκαιρινή τρούφα	5pc. 16€
	Japanese Trout Salad Fire-cooked trout / beetroot / topinambur / wild broccoli / king oyster mushrooms / baby carrot / miso dressing / tosazu gel Πέστροφα καψαλισμένη / παντζάρι / αγκινάρα Ιερουσαλήμ / άγριο μπρόκολο / βασιλομανιτάρια / baby καρότο / dressing miso / tosazu gel	15€		Crispy Tuna Tartar Tuna tartar / spring onion / sriracha Tartar τόνου / φρέσκο κρεμμυδάκι / sriracha	5pc. 17€
Salmon Sashimi Salad Mesclun salad / salmon / sesame / seaweed wakame / cherry tomato / radish / namagasaki dressing Ανάμεικτη σαλάτα εποχής / σολομός / σουσάμι / φύκια wakame / ντοματίνια / ραπανάκι / dressing λαχανικών	16€	Tuna Truffle Tuna / mizuna / fresh summer truffle / pickled carrot / shiitake mushrooms Τόνος / mizuna / φρέσκια καλοκαιρινή τρούφα / πίκλα καρότου / μανιτάρια shiitake	8pc. 19€		
R A W D I S H E S	Seabass Ceviche Marinated seabass infused yuzu and green herbs / salicornia / onion / coriander / jalapeño / crispy lotus root / tapioca cracker Μαριναρισμένο λαυράκι σε yuzu και πράσινα μυρωδικά / σαλικόρνια / κρεμμύδι / κόλιανδρο / jalapeño / τραγανή ρίζα λωτού / τραγανό φύλλο tapioca	18€	Ebi Tuna Tuna / shrimp tempura / avocado / chives / jalapeño sauce / tobiko red Τόνος / γαρίδα tempura / αβοκάντο / σχινόψαρο / jalapeño sauce / αβγά χελιδονόψαρου	8pc. 18€	
	Tuna Truffle Usuzukuri Tuna / smoked ponzu / fresh summer truffle / spinach / shimeji mushrooms / crispy buckwheat Τόνος / φρέσκια καλοκαιρινή τρούφα / σπανάκι / μανιτάρια shimeji / τραγανό φαγόπυρο / καπνιστή ponzu	16€	Unagi Dragon Salmon / unagi / avocado / cucumber / kosho / sansho Σολομός / χέλι / αβοκάντο / αγγούρι / kosho / sansho	8pc. 21€	
	Aegean Tiradito Hamachi / valley shrimp / mackerel / cucumber marinated in sake / green chilli sauce / avocado / crispy buckwheat Μαγιάτικο / γαρίδα κοιλάδας / σκουμπρί / αγγούρι μαριναρισμένο σε sake / green chilli sauce / αβοκάντο / τραγανό φαγόπυρο	17€	Tuna Tuna / kizami wasabi / spring onion / kabayaki sauce Τόνος / kizami wasabi / φρέσκο κρεμμυδάκι / kabayaki sauce	2pc. 10€	
	Tuna Tartar with roasted Bao Bun Mini bao / pickled cucumber / guacamole / shiso / kosho Μίνι bao / αγγούρι πίκλα / guacamole / shiso / kosho	3pc. 21€	Salmon Salmon / ginger / chives / ikura Σολομός / ginger / σχινόψαρο / αβγά σολομού	4pc. 19€	
H O T A P P E T I Z E R S	Beef Gyoza Kimchi / shiitake mushrooms / corn / 24 months dry-aged parmesan cream / fresh summer truffle Μοσχάρι / λάχανο kimchi / μανιτάρια shiitake / καλαμπόκι / κρέμα παρμεζάνας ωρίμανσης 24 μηνών / φρέσκια καλοκαιρινή τρούφα	4pc. 15€	Spicy Hamachi Jalapeño Hamachi nigiri / shiso / jalapeño cream / spring onion / yuzu Καψαλισμένο μαγιάτικο / shiso / jalapeño cream / φρέσκο κρεμμυδάκι / yuzu	4pc. 19€	
	Beef Tartar Causa Kimchi croquette / shallot pickle / salted egg yolk / Ladotyri Mytilinis / kosho sauce / fresh summer truffle Κροκέτα kimchi / εσαλότ πίκλα / παστός κρόκος αβγού / Λαδοτύρι Μυτιλήνης / kosho sauce / φρέσκια καλοκαιρινή τρούφα	4pc. 18€	Creamy Seabass Nigiri seabass / chives / spicy mayo Καψαλισμένο λαβράκι nigiri / σχινόψαρο / πικάντικη μαγιονέζα	4pc. 15€	
	Langoustine Grilled Langoustine with shiso / bisque / saffron carrot / shiitake / steamed rice Ψητή κόκκινη καραβίδα με shiso / σάλτσα γαρίδας / καρότο με σαφράν / ρύζι ατμού	27€	Flap Steak Black Angus USA 220gr Flap steak Black Angus USA / fresh summer truffle / purée topinambur / beef sauce / king oyster mushrooms / Sansho Japanese Pepper Flap steak Black Angus Αμερικής / φρέσκια καλοκαιρινή τρούφα / πουρές αγκινάρας Ιερουσαλήμ / σάλτσα μόσχου / βασιλομανιτάρια / Sansho Japanese Pepper	37€	
	Rock Shrimp Tempura Shrimp tempura / tobiko yuzu / jalapeño mayo / green salad Γαρίδα tempura / tobiko yuzu / μαγιονέζα jalapeño / πράσινη σαλάτα	19€	Grilled Salmon Grilled salmon / broccoli / sweet potato purée with kosho / spicy lemon sauce Ψητός σολομός / μπρόκολο / πουρές γλυκοπατάτας με kosho / spicy lemon sauce	23€	
Eggplant Miso Honey Miso / cashews / ginger / bonito flakes / herbs oil Honey Miso / κάσιους / τζιντζερ / νιφάδες παλαμίδας / λάδι μυρωδικών	13€	Seabream Seabream / bok choy / parsnip purée / shiso tempura / ginger sauce Τσιπούρα / bok choy / πουρές παστινάκι / shiso tempura / ginger sauce	26€		
Duck Croquette Duck confit / sweet potato purée / kumquat marmalade / tonkatsu / fois gras Πάπια confit / πουρές γλυκοπατάτας / μαρμελάδα κουμκουάτ / tonkatsu / φουά γκρα	4pc. 23€	Chicken Teriyaki Grilled chicken with roasted corn / sesame / teriyaki sauce Κοτόπουλο με ψητό καλαμπόκι / σουσάμι / teriyaki sauce	19€		
S A S H I M I	Tuna / Τόνος	3pc. 12€	S W E E T S	Tira-miso Crème mascarpone / moist miso cake / espresso crumble / liquid espresso and miso Κρεμώδες μασκαρπόνε / miso cake / espresso crumble / απόσπασε espresso - miso	11€
	Salmon / Σολομός	3pc. 10€		Yuzu Fruit Crunchy white chocolate / ganache montée yuzu / compote yuzu / spearmint Τραγανή λευκή σοκολάτα / ganache montée yuzu / compote yuzu / δύσμος	12€
	Seabass / Λαυράκι	3pc. 11€		Matcha Crème Brûlée Namelaka dulcey / matcha / red berries / Sablé sansho / gel lemongrass / kumquat / Madagascar vanilla ice cream Namelaka dulcey / matcha / κόκκινα μούρα / Sablé sansho / gel λεμονόχορτο / κουμκουάτ / παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης	10€
Hamachi / Μαγιάτικο	3pc. 14€				
Eel / Χέλι	3pc. 13€				

Prices include VAT and all legal taxes. The hotel has the right to alter prices and working days/hours of bars and restaurants without prior notice. Consumer is not obligated to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice). Responsible for the market control: Nikolaos Tsiros.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου και των ημερών λειτουργίας των μπαρ και εστιατορίων χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Ο Καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη – τιμολόγιο). Αγορανομικός υπεύθυνος: Νικόλαος Τσίρος.

NYX

JAPANESE FUSION GASTROBAR