

**ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΕΝΟΥ | GREEK MENU**

**ΑΓΓΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ | ENGLISH MENU**

## ΓΗ

### ΓΙΑ ΑΡΧΗ

#### ΧΑΛΛΟΥΜΙ [VE]

Αθηνέντικο χαλλούμι σε τραγανό φύλλο κρούστας, νότες μέντας και μαρμελάδα ντομάτας

#### ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΡΝΙ ΤΑΡΤΑΡ

Φρέσκο αρνί στους 62 °C, κυπριακή κάπαρη, φρέσκο κρεμμύδι, πάνω σε καραμελωμένη φέτα ντομάτας

#### ΒΟΔΙΝΟ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ

Βοδινό φιλέτο, εποχιακή μαύρη τρούφα, πασπαλισμένο με γραβιέρα Αμφιλοχίας και μια ιδέα από μαγιονέζα με πιπεριά Φλωρίνης. Συνοδεύεται με φλοίδες πατάτας

- Φάρμα Taurus Gold*
- Βιολογικές πατάτες Κύπρου*

## ΦΩΤΙΑ

### ΕΚΛΕΚΤΕΣ ΚΟΠΕΣ

#### BURGER BLACK ANGUS

Ψωμάκι ενεργού άνθρακα με διπλό μπιφτέκι και καραμελωμένη κυπριακή μαρμάντα, ώριμο κατσικίσιο τυρί, εμπλουτισμένο με μαγιονέζα πιπεριάς Φλωρίνης, συνοδευόμενο με τραγανές λεπτοκομμένες πατάτες

- Βιολογικές πατάτες Κύπρου*

#### IBERICO

Μπιριζολάκια ιβηρικού χοιρινού (350–400g)

- Ντεχέσα Ισπανίας*

#### URUGUAY BLACK ANGUS TAURUS GOLD

Filet 240g

Ribeye 300g

Ribeye 500g

Στις τιμές των URUGUAY Black Angus και USDA Black Angus, συμπεριλαμβάνεται μια σάλτσα επιλογής | Στις τιμές των Dry Aged, συμπεριλαμβάνεται μια σάλτσα και δύο συνοδευτικά επιλογής

## ΝΕΡΟ

### ΓΙΑ ΑΡΧΗ

#### ΧΑΒΙΑΡΙ

Sturia Vintage - 30g

Sturia Oscietra - 30g

Calvisius Beluga - 20g

Στο τραπέζι σας με μπριός, αρωματική κρέμα τυριού και ταρτάρ κόκκινης γαρίδας

#### ΛΕΥΚΟΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΤΑΡΑΜΑΣ

Με φλοίδες κολοकाσιού και χαβιάρι Oscietra ή Βιολογικές πατάτες Κύπρου

#### ΤΑΚΟΣ

Τραγανά τάκος με γαριδάκι Σύμης και κρέμα αβοκάντο

#### ΣΕΒΙΤΣΕ ΗΜΕΡΑΣ

Λευκό ψάρι ημέρας με αβοκάντο, ζωμό από ψάρι, τσίλι, κόλιανδρο και μαυροκούκι

#### ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΛΑΒΡΑΚΙ

Λεπτές φέτες λαβράκι Aquapagia με φιλέτα εσπεριδοειδών, σαλικόρνια, λευκές σταφίδες και πικάντικη πούδρα πιπεριάς

- Εκτροφής ανοιχτού ωκεανού αργής ανάπτυξης*

#### ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ

Μια ιδέα από τσίλι, αρωματισμένο με λεμόνι

#### ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΚΑΒΟΥΡΟΣΑΛΑΤΑ

Με ψάρι ημέρας σε συνδυασμό με βασιλικό καβούρι, λεμονάτη μαγιονέζα, αβοκάντο και αρωματική κρέμα εσπεριδοειδών με μάνγκο

- Καβούρι, άγριας αλείας Ελλάδας*

#### ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΚΟΚΚΙΝΗΣ ΓΑΡΙΔΑΣ

Με ζωμό γαρίδας, διακριτικό μπουκόβο, δροσερή ντομάτα και κρέμα μαύρου σκόρδου

- Κυπριακής Αλείας*

### ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ΠΡΑΣΙΝΑΔΕΣ

#### ΛΑΧΑΝΙΔΑ [VE]

Τραγανή λαχανίδα, με φρέσκες φράουλες, παντζάρια, κατσικίσιο τυρί και φιστίκι Αιγίνης

#### ΜΠΟΥΡΑΤΑ [VE]

Ώριμα ντοματίνια με μαρμελάδα ντομάτας, αβοκάντο, μικρόφυλλη ρόκα, φουρνιστά πινόλια και τυρί μπουράτα

- Π.Γ.Ε Μπουράτα Απουλίας*

#### USDA BLACK ANGUS CREEKSTONE

Filet 240g

Ribeye 300g

New York strip loin 300g

#### DRY AGED

USDA Rib on the bone (τιμή με το κιλό)

USDA Tomahawk (τιμή με το κιλό)

#### WAGYU

Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες κοπές

- Καγκοσίμα και Κόμπτε, Ιαπωνία*

### ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

#### ΡΑΒΙΟΛΙ ΣΠΑΝΑΚΙ

Με γέμιση από τρυφερό σπανάκι, φέτα Ηπείρου, βουνίσια βότανα, τραγανά πινόλια και σάλτσα από στακοβούτυρο

- Φέτα ΠΟΠ Ηπείρου*

#### ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ [V]

Με χειροποίητο πέστο από φιστίκι Αιγίνης και φυτική φέτα

#### ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ

Με σιγοψημένο βοδινό, σε ζωμό μόσχου και αφρό καλαμποκιάς

- Aberdeen Angus Ιρλανδίας*

### ΣΤΟ ΠΛΑΪ

Φλοίδες πατάτας

Τραγανές λεπτοκομμένες πατάτες

\*προαιρετικά με τρούφα & παρμεζάνα

Πατάτες Νέας Γης στον ξυλόφουρνο Γλυκοπατάτες φούρνου με μυρωδικά Πουρές πατάτας με γραβιέρα Αμφιλοχίας

- Βιολογικές πατάτες Κύπρου*

Σπανάκι σοτέ με ξινομυζήθρα

Ρύζι ατμού με φασόλια σόγιας & λεμόνι

Εποχιακά μανιτάρια σχάρας

Μπροκολίνι σχάρας με ελαιόλαδο

Σπαράγγια σχάρας με ανθό αλατιού

### ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ΠΡΑΣΙΝΑΔΕΣ

#### ΕΛΛΗΝΙΚΗ [VE]

Ντοματίνια, πίκλα αγγουράκι και κρεμμύδι, κάπαρη, ελιές, φέτα, κρητικό παξιμάδι και ντρέσινγκ ελληνικής σαλάτας

- Φέτα ΠΟΠ Ηπείρου*

#### ΜΑΡΜΑΝΤΑ

Μους λεμονάτης αγκινάρας με κυπριακή ντομάτα μαρμάντα, γλιστρίδα και γαύρο μαρινάτο

- Μαρμάντες Κύπρου*

#### ΕΠΟΧΙΑΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΣΤΑΚΟ

Βιολογικά φύλλα μαρουλιών με εσπεριδοειδή, αστακός, τραγανές φλοίδες από αγγουράκι και ντρέσινγκ από μαγιονέζα με πορτοκάλι

## Η Φιλοσοφία μας

*Χτισμένο πάνω σε τρία στοιχεία γη, φωτιά και νερό το μενού μας ακολουθεί τη φύση της εποχής και τον ρυθμό της πρώτης ύλης. Μαγειρεύουμε με ό,τι βρίσκουμε πιο φρέσκο, κυρίως από τη Μεσόγειο, δίνοντας απόλυτη προτεραιότητα στην ποιότητα, την καθαρότητα και την αληθινή γεύση.*

*Δεν χρησιμοποιούμε πρόσθετα ζάχαρης ή περιττές παρεμβάσεις. Σεβόμαστε το υλικό όπως είναι και αξιοποιούμε κάθε μέρος του, με συνέπεια σε μια φιλοσοφία όπου τίποτα δεν περισεύει και τίποτα δεν χάνεται.*

*Συνεργαζόμαστε με παραγωγούς και φάρμες στην Κύπρο, την Ελλάδα και το εξωτερικό, που μοιράζονται την ίδια προσέγγιση: φροντίδα για τη γη, υπευθυνότητα απέναντι στο προϊόν και ουσιαστικό σεβασμό στη διαδικασία της παραγωγής.*

*Πιστεύουμε στη συνεργασία, στην ανταλλαγή γνώσης και στην ανθρώπινη σύνδεση πίσω από κάθε πιάτο. Ο σεφ, ο σομελιέ και η ομάδα εξυπηρέτησης είναι εδώ για να παρουσιάσουν όχι μόνο τις γεύσεις του μενού, αλλά και τη φιλοσοφία που τις διαμορφώνει.*

*Σε εσάς που βρίσκεστε στο τραπέζι μας, θέλουμε να προσφέρουμε κάτι περισσότερο από ένα γεύμα: μια εμπειρία με ουσία, φροντίδα και αλήθεια, σχεδιασμένη να τη μοιραστείτε, να τη νιώσετε και να τη θυμάστε.*

***Καλή απόλαυση!***

### ΜΕΓΑΛΑ ΠΙΑΤΑ

#### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Λεμονάτο στον φούρνο Josper με πουρές πατάτας, γραβιέρα Αμφιλοχίας, φρέσκα μανιτάρια πλευρώτους και μπροκολίνι

- Κυπριακής εκτροφής*
- Βιολογικές πατάτες Κύπρου*

#### ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΡΝΑΚΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Σιγοψημένο με παραδοσιακό λαχανοντολμά και βελούδινη σάλτσα αυγολέμονο

- Ελασσόνα, Ολυμπος*

Λαχανοντολμάς με σάλτσα αυγολέμονο [V]

### ΟΙ ΣΑΛΤΣΕΣ ΜΑΣ

Κρέμα άγριων μανιταριών

Σάλτσα μαύρου πιπεριού

Μπρεαρνέζ αρωματισμένη με φρέσκα βότανα Αρωματικό κρητικό στακοβούτυρο με μεδούλι (Ετοιμάζεται στο τραπέζι σας)

#### ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ

Φρέσκια εποχιακή τρούφα (κατόπιν διαθεσιμότητας)

- Βόρεια Ελλάδα*

### ΜΕΓΑΛΑ ΠΙΑΤΑ

#### “ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΟ ΜΠΟΥΡΔΕΤΟ”

Στη σχάρα με σάλτσα καραμελωμένων κρεμμυδιών και ντομάτας, χόρτα εποχής και τσακιστές πατάτες Μπακαλιάρος Ατλαντικού Λαβράκι Aquapagia Φρέσκο ψάρι ημέρας

#### “ΜΠΙΑΝΚΟ”

Αχνιστό μέσα σε σάλτσα λεμονιού μαζί με χόρτα εποχής και πατάτες στον ατμό Μπακαλιάρος Ατλαντικού Λαβράκι Aquapagia Φρέσκο ψάρι ημέρας

#### ΚΟΚΚΙΝΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΛΕΒΑΝΤΙΝΗΣ

Φρέσκες γαρίδες σχάρας περιχυμένες με ντρέσινγκ εσπεριδοειδών και τραγανή σαλάτα φινόκιο



## ΑΣΙΑΤΙΚΑ

### SASHIMI & NIGIRI

#### SASHIMI (2 τμχ)

Λαβράκι Aquapagia

Σολομός

Τόνος Balfegó

Ψάρι ημέρας

#### NIGIRI (2 τμχ)

Λαβράκι Aquapagia

Σολομός

Τόνος Balfegó

Ψάρι ημέρας

Μοσχάρι wagyu

#### CRISPY TEMPURA NIGIRI

#### SALMON (6 τμχ)

Ταρτάρ σολομού πάνω σε τραγανό nigiri

#### CRISPY TEMPURA NIGIRI

#### BALFEGÓ TUNA (6 τμχ)

Πικάντικο ταρτάρ τόνου πάνω σε τραγανό nigiri

### SALADS

#### WAKAME SALAD [VE]

Φύκια wakame με αγγούρι, καρότο, καπνιστό κουκουνάρι, edamame, φρέσκο κρεμμυδάκι και πικάντικο dressing goma

#### ASIAN SALAD

Τραγανές καρδιές μαρουλιού, καρότο, τραγανό αγγουράκι, πορτοκάλι, κόλιανδρο, κάσιους, τζίντζερ και ντρέσινγκ τεριγιάκι

Με πάπια

Με ψητό σολομό

#### TUNA TATAKI

Φιλέτο τόνου Balfegó tataki, περασμένο σε φούρνο Josper, ψιλοκομμένη σαλάτα από αβοκάντο, ντοματίνια, καπνιστά πινόλια, σάλτσα από πιπεριά Φλωρίνης και yuzu

#### DONBURI WAGYU

Καρπάτσιο μοσχαριού wagyu πάνω σε ρύζι sushi με edamame και σόγια, ημιαποξηραμένο βιολογικό κρόκο αυγού και αποξηραμένες νιφάδες τσίλι

### SUSHI ROLLS

#### GOJI VEGETABLE ROLL [VE]

Ρύζι sushi, nori, αγγούρι, αβοκάντο, wakame, goji berries, φέτες πορτοκαλιού

#### CALIFORNIA ROLL

Καβούρι kanimi, αβοκάντο, μάνγκο, teriyaki, πικάντικη μαγιονέζα και lime

#### SHRIMP TEMPURA ROLL

Γαρίδα tempura, αγγούρι, teriyaki, μαγιονέζα με ραπανάκι και yuzu guacamole

#### SALMON DRAGON ROLL

Σολομός, αγγούρι, αβοκάντο, cream cheese, teriyaki και σουσάμι

#### KING CRAB ROLL

Καβούρι king crab, αβοκάντο, αγγούρι, cream cheese, teriyaki και τραγανό tanuki

#### SPICY BALFEGÓ TUNA

Πικάντικος τόνος Balfegó, αγγούρι, καπνιστή κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης

#### SALMON TRUFFLE ROLL

Tempura roll με σολομό, καρότο, ταρτάρ σολομού, λευκό λάδι τρούφας και μαύρη εποχιακή τρούφα

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας ή σαρώσετε το εικονίδιο. [VE] Κατάλληλο για χορτοφάγους | [V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.



**Pralina Experience - Στασικράτους 31, Λευκωσία 1065, 22-665588**

## EARTH

TO START	FROM THE GARDEN	FRESH PASTA	MAIN COURSES
<p><b>HALLOUMI [VE]</b> Halloumi from Athienou village, wrapped in crispy phyllo pastry, with hints of mint and tomato jam</p> <p><b>TOMATO &amp; LAMB TARTARE</b> Fresh lamb cooked at 62°C, Cypriot capers, fresh onion, served on a caramelised tomato slice</p> <p><b>BEEF CARPACCIO</b> Beef fillet, seasonal black truffle, topped with graviera cheese from Amfilochia and a touch of Florina pepper mayonnaise Served with crispy potato flakes • <i>Taurus Gold Farm</i> • <i>Organic potatoes from Cyprus</i></p>	<p><b>KALE SALAD [VE]</b> Crispy kale with fresh strawberries, beetroot, goat cheese and Aegina pistachios</p> <p><b>BURRATA [VE]</b> Fresh burrata, ripe cherry tomatoes with tomato jam, avocado, baby rocket leaves and roasted pine nuts • <i>P.G.I. Burrata di Puglia</i></p>	<p><b>SPINACH RAVIOLI</b> Filled with tender spinach, Epirus feta cheese, mountain herbs, crispy pine nuts and stakovoutiro butter sauce • <i>PDO Epirus feta</i></p> <p><b>RIGATONI [V]</b> With handmade Aegina pistachio pesto and plant-based feta cheese</p> <p><b>PAPPARDELLE</b> With slow-cooked beef, veal jus and corn foam • <i>Irish Aberdeen Angus</i></p>	<p><b>CHICKEN</b> Lemon-roasted in the Josper oven with mashed potatoes, Amfilochia graviera cheese, fresh oyster mushrooms and broccolini • <i>Cypriot farm-raised</i> • <i>Organic potatoes from Cyprus</i></p> <p><b>GREEK MILK-FED LAMB</b> Slow-cooked lamb served with traditional cabbage roll and velvety avgolemono sauce • <i>Elassona, Mount Olympus</i></p> <p>Cabbage roll with avgolemono sauce [V]</p>

## FIRE

PRIME CUTS	ON THE SIDE	OUR SAUCES
<p><b>BURGER BLACK ANGUS</b> Activated charcoal bun with double beef patties and caramelised Cypriot marmande tomato, mature goat cheese, enriched with Florina pepper mayonnaise, served with crispy thin-cut fries • <i>Organic potatoes from Cyprus</i></p> <p><b>IBERICO</b> Iberian pork chops (350–400g) • <i>Dehesa, Spain</i></p> <p><b>URUGUAY BLACK ANGUS TAURUS GOLD</b> Fillet 240g Ribeye 300g Ribeye 500g</p> <p>The prices of the URUGUAY Black Angus and USDA Black Angus cuts include one sauce of your choice   The prices of the Dry Aged cuts include one sauce and two side dishes of your choice.</p>	<p><b>USDA BLACK ANGUS CREEKSTONE</b> Fillet 240g Ribeye 300g New York strip loin 300g</p> <p><b>DRY AGED</b> USDA Rib on the bone (priced per kilo) USDA Tomahawk (priced per kilo)</p> <p><b>WAGYU</b> Please ask the service staff for available cuts • <i>Kagoshima &amp; Kobe, Japan</i></p> <p>Potato flakes Crispy thin-cut fries *optional with truffle &amp; Parmesan Wood-oven roasted New Earth potatoes Oven-baked sweet potatoes with herbs Mashed potatoes with amfilochia graviera • <i>Organic potatoes from Cyprus</i> Sautéed spinach with xinomyzithra cheese Steamed rice with soybeans &amp; lemon Seasonal grilled mushrooms Grilled broccolini with olive oil Grilled asparagus with fleur de sel</p>	<p>Wild mushroom cream sauce Black pepper sauce Béarnaise sauce infused with fresh herbs Aromatic cretan stakovoutiro with bone marrow (Prepared tableside)</p> <p><b>Add</b> Fresh seasonal truffle (Subject to availability) • <i>Northern Greece</i></p>

## WATER

TO START	FROM THE GARDEN	FRESH PASTA	MAIN COURSES
<p><b>CAVIAR</b> Sturia Vintage - 30g Sturia Oscietra - 30g Calvisius Beluga - 20g Served at your table with brioche, aromatic cream cheese and red prawn tartare</p> <p><b>SMOKED WHITE TARAMAS</b> With taro crisps and Oscietra caviar or organic Cypriot potatoes</p> <p><b>TACO</b> Crispy taco with Symi shrimp and avocado cream</p> <p><b>CEVICHE OF THE DAY</b> Fresh white fish of the day with avocado, fish broth, chili, coriander and black sesame</p> <p><b>SEA BASS CARPACCIO</b> Thin slices of Aquanaria sea bass with citrus segments, samphire, white raisins and spicy pepper powder • <i>Open-ocean, slow-grown aquaculture</i></p> <p><b>CRISPY SQUID</b> Lightly seasoned with chili and scented with lemon</p> <p><b>ATHENIAN CRAB SALAD</b> Fish of the day combined with king crab, lemon mayonnaise, avocado and aromatic citrus-mango cream • <i>Wild-caught crab from Greece</i></p> <p><b>RED PRAWN CARPACCIO</b> With prawn broth, delicate chili flakes, fresh tomato and black garlic cream • <i>Wild-caught in Cyprus</i></p>	<p><b>GREEK [VE]</b> Cherry tomatoes, pickled cucumber and onion, capers, olives, feta cheese, Cretan rusk and Greek salad dressing • <i>PDO feta from Epirus</i></p> <p><b>MARMANDE</b> Lemony artichoke mousse with marmande tomatoes, purslane and marinated anchovy • <i>Marmande tomatoes from Cyprus</i></p> <p><b>SEASONAL LOBSTER SALAD</b> Organic lettuce leaves with citrus fruits, lobster, crispy cucumber ribbons and orange mayonnaise dressing</p>	<p><b>“SAVORO” RISOTTO</b> With fresh Greek red mullet fillet in a traditional savoro broth</p> <p><b>LINGUINE</b> Crispy prawns cooked in prawn broth sauce with fresh herbs, finished with grated Graviera cheese from Amfilochia</p> <p>Or</p> <p>Scampi (subject to availability)</p>	<p><b>“CORFIOT BOURDETO”</b> Grilled and served with caramelised onion and tomato sauce, seasonal greens, and crushed potatoes Atlantic cod Aquanaria sea bass Fresh fish of the day</p> <p><b>“BIANCO”</b> Gently steamed in a delicate lemon sauce with seasonal greens and steamed potatoes Atlantic cod Aquanaria sea bass Fresh fish of the day</p> <p><b>LEVANTINE RED PRAWNS</b> Fresh grilled prawns drizzled with citrus dressing and served with a crisp fennel salad</p>

## Our Philosophy

*Built around three elements earth, fire and water our menu follows the nature of the seasons and the rhythm of the ingredients. We cook with the freshest ingredients we can find, mainly from the Mediterranean, placing absolute priority on quality, purity and authentic flavor.*

*We do not use added sugars or unnecessary interventions. We respect each ingredient in its natural form and make use of every part of it, staying true to a philosophy in which nothing is wasted and nothing is lost.*

*We collaborate with producers and farms in Cyprus, Greece and abroad who share the same approach: care for the land, responsibility toward the product and genuine respect for the production process.*

*We believe in collaboration, the exchange of knowledge and the human connection behind every dish. The chef, the sommelier and the service team are here not only to present the flavors of the menu, but also the philosophy that shapes them.*

*To you at our table, we aim to offer more than a meal: an experience of substance, care and authenticity, designed to be shared, felt and remembered.*

**Enjoy!**



## ASIAN

SASHIMI & NIGIRI	SALADS	SUSHI ROLLS	SUSHI PLATTERS
<p><b>SASHIMI (2 pcs)</b> Aquanaria Sea Bass Salmon Balfegó Tuna Fish of the Day</p> <p><b>NIGIRI (2 pcs)</b> Aquanaria Sea Bass Salmon Balfegó Tuna Fish of the Day Wagyu Beef</p> <p><b>CRISPY TEMPURA NIGIRI SALMON (6 pcs)</b> Salmon tartare on crispy nigiri</p> <p><b>CRISPY TEMPURA NIGIRI BALFEGÓ TUNA (6 pcs)</b> Spicy tuna tartare on crispy nigiri</p>	<p><b>WAKAME SALAD [VE]</b> Wakame seaweed with cucumber, carrot, smoked pine nuts, edamame, spring onion and spicy goma dressing</p> <p><b>ASIAN SALAD</b> Crispy lettuce hearts, carrot, crunchy cucumber, orange, coriander, cashews, ginger and teriyaki dressing With duck With grilled salmon</p> <p><b>TUNA TATAKI</b> Balfegó tuna fillet tataki, finished in the Josper oven, with finely chopped avocado salad, cherry tomatoes, smoked pine nuts, Florina pepper sauce and yuzu</p> <p><b>DONBURI WAGYU</b> Wagyu beef carpaccio over sushi rice with edamame and soy, cured organic egg yolk and dried chili flakes</p>	<p><b>GOJI VEGETABLE ROLL [VE]</b> Sushi rice, nori, cucumber, avocado, wakame, goji berries and orange slices</p> <p><b>CALIFORNIA ROLL</b> Kanami crab, avocado, mango, teriyaki, spicy mayonnaise and lime</p> <p><b>SHRIMP TEMPURA ROLL</b> Tempura shrimp, cucumber, teriyaki, radish mayonnaise and yuzu guacamole</p> <p><b>SALMON DRAGON ROLL</b> Salmon, cucumber, avocado, cream cheese, teriyaki and sesame</p> <p><b>KING CRAB ROLL</b> King crab, avocado, cucumber, cream cheese, teriyaki and crispy tanuki</p> <p><b>SPICY BALFEGÓ TUNA</b> Spicy Balfegó tuna, cucumber and smoked Florina pepper cream</p> <p><b>SALMON TRUFFLE ROLL</b> Tempura roll with salmon, carrot, salmon tartare, white truffle oil and seasonal black truffle</p>	<p><b>FUSION FAVOURITES (24 pcs)</b> California / Shrimp tempura / Salmon Dragon</p> <p><b>SIGNATURE (24 pcs)</b> King Crab / Spicy Balfegó / Salmon Truffle</p>

Allergies and intolerances:  
Please consult our service team for clarifications before ordering or scan the qr code.  
[VE] Suitable for vegetarians |  
[V] Suitable for vegans  
Prices are in Euro and include service charge and VAT.

