



ÉTHER

EXECUTIVE CLUB

NIKO

SEASIDE RESORT

MGALLERY
HOTEL COLLECTION

MAKI ROLLS (8pcs/τυχ)

- M1 **VEGGIE** 14€
Seasonal Vegetables | Λαχανικά Εποχής
- M2 **SALMON** 17€
Salmon | Σολομός
- M3 **SHRIMP** 17€
Shrimps | Γαρίδες
- M4 **TUNA** 19€
Tuna | Τόνος
- M5 **UNAGI** 16€
Smoked Eel | Καπνιστό Χέλι
- M6 **SMOKED SALMON** 16€
Smoked Salmon | Καπνιστός Σολομός
- M7 **CRUNCH ROLLS** 17€
Cooked Shrimps, Cream Cheese, Tempura Flakes, Tobiko Orange
Γαρίδες, Τυρί Κρέμα, Νιφάδες Τεμπούρα, Tobiko Orange
- M8 **SUNSET ROLLS** 18€
Asparagus, Shrimp Tempura Roll, Spicy Mayo, Crab, Tobiko
Σπαράγγια, Ρολό Γαρίδας Τεμπούρα, Πικάντικη Μαγιονέζα,
Καβούρι, Tobiko
- M9 **RAINBOW ROLLS** 21€
Tuna, Red Snapper, Salmon, Avocado
Τόνος, Λυθρίνι, Σολομός, Αβοκάντο
- M10 **SUMMER LOVER** 18€
Crab Meat Flakes, Masago, Avocado, Smoked Salmon
Καβουρόψιχα, Μασάγκο, Αβοκάντο, Καπνιστός Σολομός



SASHIMI (3pcs/τιμχ)

- | | |
|-------------------------------|-----|
| S1 SAKE | 9€ |
| Salmon Σολομός | |
| S2 MAGURO | 10€ |
| Tuna Τόνος | |
| S3 TAI | 8€ |
| Fish Of The Day Ψάρι Ημέρας | |

NIGIRI (3pcs/τιμχ)

- | | |
|----------------------------|-----|
| N1 EBI | 11€ |
| Cooked Shrimps Γαρίδες | |
| N2 SAKE | 9€ |
| Salmon Σολομός | |
| N3 MAGURO | 10€ |
| Tuna Τόνος | |
| N4 TAI | 9€ |
| Sea Bass Λαβράκι | |
| N5 UNAGI | 9€ |
| Smoked Eel Καπνιστό Χέλι | |



COCKTAILS

- 1 **SHISORITA** 14€
Mezcal, Lime, Agave Syrup, Shiso Leaves, Orange Bitters
- 2 **MATCHA FIZZ** 14€
Gin, Matcha Cordial, Ginger Beer, Homemade Sugar Syrup
- 3 **BLOODY GEISHA** 14€
Vodka, Lemon, Tomato Juice, Soy Sauce, Angostura, Tabasco, Kombu Leaves, Salt, Pepper
- 4 **TSUKIJI** 18€
Malt Whiskey, Lemon, Ginger, Sugar, Bonito Flakes
- 5 **THE WILD COLONIAL** 14€
Gin, Sambal Chilli Sauce, Honey, Grapefruit, Lime
- 6 **RICE COLADA** 15€
Rice Milk, Aged Rum, Smoked Salt, Pineapple, Yuzu, Homemade Sugar Syrup

SIGNATURE COCKTAILS

- 7 **LUST** 14€
Black Rum, Martini, Salted Caramel Syrup, Brown Sugar
- 8 **CUCUMBER MIST** 12€
Gin, Cucumber, Basil, Homemade Sugar Syrup, Tonic
- 9 **BLACKBERRY BLOSSOM** 15€
Spiced Rum, Aged Rum, Lemon, Homemade Sugar Syrup, Soda
- 10 **BASHIM** 13€
Vodka, Strawberry Purée, Almond Syrup, Lime, Lavender Bitters
- 11 **YARN** 14€
Tsikoudia, Passion Fruit Purée, Lime
- 12 **BASILANDO** 14€
Rum, Basil Leaves, Cranberry, Mastiqua

We use sunflower oil for deep frying. Στις τηγανιτές παρασκευές μας χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. • The above dishes may contain freshly frozen ingredients. Στις ανωτέρω παρασκευές ενδέχεται να χρησιμοποιηθούν και φρεσκοκατεψυγμένες πρώτες ύλες. • Prices include VAT and all legal charges. Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ και όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. • The hotel reserves the right to alter prices, operating hours and/or days of the restaurant without prior notice. Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου και/ή των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου, χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. • Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες. • Market Inspection Manager: Stefanos Ntispirakis Αγορανομικός Υπεύθυνος: Στέφανος Ντισπυράκης • The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt – Invoice). Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη – Τιμολόγιο).