

ΦΑΓΗΤΟ





## ΡΟΛΑ ΣΟΥΣΙ

ΣΠΕΣΙΑΛ

**Wagyu** 32  
Μανιτάρια Σιτάκε, τόνος & μαύρη τρούφα

**Βασιλικό Καβούρι** 39  
Αβοκάντο, μαγιονέζα από μαύρο λάιμ & χαβιάρι σολομού

**Σολομός & Αβοκάντο** 16  
Με σπόρους σουσαμιού

**Πικάντικος Τόνος** 18  
Κόκκινο τσίλι, φρέσκο κρεμμυδάκι, πικάντικη μαγιονέζα & κράκερ ρυζιού

**Yellowtail** 18  
Σπιτική μαγιονέζα τρούφας

**Καλιφόρνια** 16  
Κάβουρας Αρκτικής, αβοκάντο, ιαπωνική μαγιονέζα & μάνγκο

**Aburi Τόρο με Τρούφα** 22  
Αγγοράκι τουρσί, φρέσκο κρεμμυδάκι, ψιλοκομμένο καψαλισμένο τόνο με σάλτσα τρούφας τεριγιάκι

**Χέλι & Μανιτάρια Σιτάκε** 15  
Φύκια wakame

**Τραγανό Ρολό Θαλασσινών** 16  
Γαρίδα τεμπούρα, σέλινο, κρέμα τυριού & καψαλισμένο σολομό.

**Σπέσιαλ Λαχανικών** 14  
Πέστο βασιλικού & αβοκάντο

**Γλυκοπατάτα & Αβοκάντο** 14  
Σάλτσα σόγιας

ΛΕΠΤΑ

Ενός συστατικού τυλιγμένα σε φύκι  
Σολωμός/Τόνος/Αβοκάντο/Αγγούρι 12 each

Νιγίρι της ημέρας M.P.

## ΚΡΥΑ & ΩΜΑ

**Ποικιλία Οστρακοειδών - 75**  
2 τεμάχια από το καθένα: Στρείδια Gillardeau,  
Γαρίδες Τίγρης, Καραβίδες, 125γρ.  
ζεματισμένα κυδώνια

**Στρείδια Gillardeau No.2 σε πάγο - 7 each**

**Τάκος με Βασιλικό Καβούρι - 37**  
Τσίλι, μάνγκο, κόλιανδρο & λάιμ

**Ταρτάρ Τόνου - 17**  
Τσίλι, λάιμ, φρέσκο κρεμμυδάκι σε μους αβοκάντο

**Σεβίτσε με Τσιπούρα & Γαρίδα - 14**  
Κόκκινο κρεμμύδι & ζεματισμένα ντοματίνια

**Μαγιάτικο New Age Sashimi - 19**  
Λάδι από φύλλο σύκου, σαφρόν ξύδι  
& νιφάδες αμυγδάλου

**Καρπάτσιο Ροφός - 16**

**Καρπάτσιο Χταποδιού - 15**

**Καρπάτσιο Κόκκινης Γαρίδας - 42**

## ΣΑΛΑΤΕΣ

**Σαλάτα Burrata με Ντοματίνια** 16  
Κονφί & ψητά ντοματίνια, μαρμελάδα τσίλι,  
πέστο φιστικιού Αιγίνης

**Ελληνική Σαλάτα** 15  
Αγγοράκι, ντομάτα, κρεμμύδι, πιπεριές, φέτα,  
παξιμάδι κριθαρένιο

**Baby Σπανάκι** 17  
Τρούφα, μανιτάρια Σιτάκε, παρμεζάνα

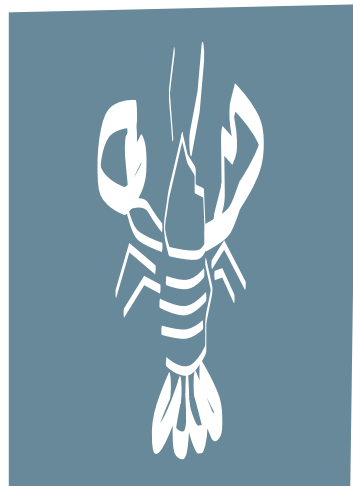
**Σαλάτα Τόνου & Κινόα** 21  
Τατάκι τόνου, λαχανικά ζουλιέν, φουσκωμένη  
κινόα, baby σπανάκι, ασιατικό ντρέσινγκ

**Πράσινη Σαλάτα NOA με Ζάαταρ** 15  
Ανάμεικτα φύλλα, αλμυρίκια, αγγοράκι, πράσινα  
φασολάκια, αβοκάντο, ντρέσινγκ με πετιμέζι ροδιού

**Ψητά Παντζάρια & Κατσικίσιο Τυρί** 16  
Φακές, ξηροί καρποί & φέτες πορτοκαλιού

## ΠΙΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΣΗ

ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΛΕΙΦΕΣ	Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα	5
	Χούμους με Ψητή Ντομάτα	5
	Λευκή Ταραμοσαλάτα	7
	Πίτα Μέσης Ανατολής με Ζάαταρ Σερβίρεται με λαμπνέ τζατζίκι	12
	Ελιές Τσακιστές πράσινες & μαύρες ελιές	7
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Κολοκυθοκεφτέδες Με κρέμα φέτας	13
	Σπαράγγια Ταχίνι verde, miso αιώλη	14
	Ψητό Κουνουπίδι Με ταχίνι, ρεβίθια & κόλιανδρο	12
	Αρνίσια Παϊδάκια Ταμποulé	23
	Μοσχαρίσια παϊδάκια Wagyu Κομμένα φέτες σε κορεάτικο στυλ	35
ΤΗΣ ΞΗΡΑΣ	Yakitori Μπούτι Κοτόπουλου Σουσάμι, κόλιαντρος, τσίλι	14
	Βοδινό Κοντοσούβλι USDA Black Angus Πουρές από σελινόριζα, κρεμμύδι τουρασί	27
	Χταπόδι στη Σχάρα Πουρές φάβας, τραγανά μαυρομάτικα φασόλια	21
	Γαρίδες Σαγανάκι Ντομάτα, φέτα, ούζο	24
	Σουπιιά Μελάνι σουπιιάς, ξινή κρέμα, τουρασί καρότο & σελινόριζα	18
ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ	Καλαμαράκια Τηγανιτά Αιόλι με γλυκοπατάτα	15
	Πικάντικες Κροκέτες Καβουριού & Μπακαλιάρου Σάλτσα πορτοκάλι με τσίλι	15
	Κοντοσούβλι Καλαμάρι στη Σχάρα Σάλτσα μαϊντανού & κινόα	14
	Γαρίδες στα Κάρβουνα Λάδι μαϊντανού & σκόρδου	24



## ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Αστακομακαρονάδα Ντοματίνια, σκόρδο, μαϊντανός	14 / 100GR
Λιγκουίνι alle Vongole Κυδόνια, σκόρδο & σάλτσα πιπεριάς πεπεροντσίνο	27
Γαριδομακαρονάδα Ταλιατέλες με γαρίδες, πικάντικη μπισκ ντομάτας	26
Κριθαρότο με Καραβίδες Ντομάτες, γαρίδες, μπισκ καραβίδας	32
Ριζότο 'Μιλανέζε' με Γαρίδες Βελουτέ από μύδια	26
Ριγκατόνι & Burrata Κρεμώδης σάλτσα ντομάτας	24



## ΦΡΕΣΚΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Επιλέξτε φρέσκο ψάρι από τη βιτρίνα θαλασσινών μας & θα σας προτείνουμε τον ιδανικό τρόπο μαγειρέματος

### Ωμά

Ψαρι τις επιλογής σας, κομμένο σε φέτες ελαφρώς πιο λεπτές από σασίμι

### Στη σχάρα

Ολόκληρο ψάρι ψημένο στα κάρβουνα

### Σε κρούστα αλατιού

Ψάρι σε κρούστα αλατιού στον ατμό, με γέμιση θυμάρι & σκόρδο

*Ο χρόνος μαγειρέματος των φρέσκων ψαριών μπορεί να ανέλθει έως 45 λεπτά ή περισσότερο.*

## MAINS & OPEN FIRE

ΤΗΣ ΉΡΑΣ	Tomahawk Black Angus 13/100GR 100g-850g-1500gr. Πουρές καπνιστής πατάτας, ροδέλες κρεμμυδιού	
	Φιλέτο Στήθους Κοτόπουλου 28 Πουρές καπνιστής πατάτας,μανιτάρια Σιτάκε & καραμελωμένο κουνουπίδι	
	Χοιρινή Μπριζόλα 25 Τηγανιτές πατάτες & ψιλοκομμένη σαλάτα	
	Ταλιάτα Σπαλομπριζόλας Prime (350gr) 49 Πουρές καπνιστής πατάτας & σπόρους μουστάρδας τουρσί	
	Φιλέτο Black Angus Αμερικής (250gr) 57 Πουρές σελινόριζας, πουρέ καπνιστής πατάτας & baby λαχανικά	
	Βοδινό Μπέργκερ & Τηγανητές Πατάτες 22 Σπιτικό τουρσί, μαγιονέζα μπέικον - σερβίρεται μέτρια ψημένο Με τυρί / μπέικον - 1€ το καθένα	
ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ	Χταπόδι 34 Πουρές φάβας, μαυρομάτικα φασόλια, λαδολέμονο με ρίγανη	
	Φιλέτο Μαγιαίτικου 32 Σάλτσα με μανιτάρια μορέλ	
	Φιλέτο Σολομού Σωτέ 26 Κρύος πουρές κουνουπιδιού, σαλάτα με κόκκινα φασόλια & κόλιανδρο	
	Λαβράκι Φιλεταρισμένο 34 Κους κους, ξηροί καρποί, φέτες εσπεριδοειδών	
	<b>ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ</b>	
	Ψητές Φέτες Κολοκυθιού & Μελιτζάνας 7 Με λαδολέμονο & ρίγανη	
	Πράσινη Σαλάτα 5	
	Πατάτες Τηγανητές με Αρωματικά 5	
	Καπνιστός Πουρές Πατάτας 9	



## ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟΣ ΜΕΖΕΣ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

Ελάχιστη παραγγελία:  
2 μερίδες - 35€/άτομο  
Σερβίρεται καθημερινά 12:30 - 16:30

Ελληνική σαλάτα  
Σπιτικές αλειφές  
Λαβράκι ταρτάρ

-  
Τηγανιτό Καλαμαράκι  
Ποικιλία τηγανητών τοπικών ψαριών

-  
Χταπόδι στη σχάρα  
Σουπιά στη σχάρα

-  
Γαρίδες & μύδια σαγανάκι  
Γεμιστό Καλαμάρι

-  
Λαβράκι φρικασέ  
Τηγανιτές πατάτες

## ΓΙΑ ΤΑ ΜΙΚΡΑ ΜΑΣ

**Μπέργκερ & Τηγανιτές Πατάτες**  
Σπιτικό μπέργκερ σε ψωμάκι brioche

**Κοτομπουκιές & Τηγανιτές Πατάτες**  
Κοτόπουλο πανέ με τηγανιτές πατάτες, ντομάτα & αγγουράκι σε φέτες

**Καλαμαράκι**  
Τηγανιτό καλαμάρι με τηγανιτές πατάτες, ντομάτα & αγγουράκι σε φέτες

**Μακαρόνια Πέννες ή Σπαγγέτι**  
Μπολονέζ, Ναπολιτάνα ή σκέτα  
Σερβίρονται με νιφάδες παρμεζάνας

12 το καθένα



Τα πιάτα μας μπορεί να περιέχουν αλλεργιογόνα.  
Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για περισσότερες πληροφορίες.

noainyourlife