

inbi

APPETIZERS

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Edamame 5,00

Φασόλια Σόγιας

Deep Fried Aubergine with Ponzu Sauce 12.00

Μελιτζάνα Τηγανητή με Πόνζου Σως

Tuna Tartar, Ginger Lime Soy Sauce and Caviar 22.00

Ταρτάρ Τόνου, με Σως απο Τζίντζερ, Λάιμ και Χαβιάρι

Salmon Tartar with Ginger Lime Soy Sauce and Caviar 21.00

Ταρτάρ Σολομού Σως απο Τζίντζερ, Λάιμ και Χαβιάρι

Tuna Tataki with Ponzu Sauce 18.00

Τατάκι Τόνου με Πόνζου Σως

Seared Salmon with Wasabi Aioli 14.00

Τατάκι Σολομού με Ουασάμπι Αϊόλι Σως

White Fish Sashimi with Japanese Citrus Sauce 15.00

Σασίμι Λευκού Ψαριού με Σως απο Γιαπωνέζικο Κίτρο

Grilled Baby Calamari with Amazu-Ponzu Sauce 15.00

Καλαμάρι Baby με Αμάζου-Πόνζου Σως

Yellowtail Sashimi with Spicy Lime Coriander Vinaigrette 18.00

Σασίμι Γέλοου Τείλ με Πικάντικη Βινεγκρέτ απο Λάιμ και Κόλιανδρο

Tuna Carpaccio with Ponzu Truffle Sauce and Wasabi Salsa 21.00

Καρπάτσιο Τόνου με Σως Πόνζου-Λάδι Τρούφας και Ουασάμπι Σάλσα

Seared Salmon and Deep Fried Vegetables with Spicy Miso Vinaigrette 14.00

Τατάκι Σολομού με Λαχανικά και Πικάντικη Βινεγκρέτ από Μίσο

Gyoza Beef and Pork with Chilli Soy Sauce 13.00

Μοσχάρι και Χοιρινό με Λαχανικά Τυλιγμένο σε Γιαπωνέζικο Φύλλο Σιταριού και Τσίλι Σόγια Σως

Seafood Harumaki with Ponzu Aioli Sauce 15.00

Σπρίνγκ Ρόλ Θαλασσινών με Πόνζου Αϊόλι Σως

King Crab and Creamy Coriander Pesto 21.00

Βασιλικό Καβούρι και Κρεμώδες Πέστο Κόλιανδρου

Beef Tataki Marinated in Spicy Sour Sauce 18.00

Τατάκι Μόσχου Μαριναρισμένο σε Όξινη Πικάντικη Σως

Foie gras, Lemon Marmalade and Honey Glaze 21.00

Συκώτι Πάπιας με Μαρμελάδα Λεμονιού και Γλάσο Μελιού

Cheese Bites with Tempura Jelly and Momiji Oroshi 13.00

Γραβιέρα Νάξου με Ζελέ από Τεμπούρα Σως και Μομίτζι Ορόσι

SALADS

ΣΑΛΑΤΕΣ



Tuna Sashimi Salad with inbi Dressing 18,00
Σασίμι Τόνου με Ανάμικτη Σαλάτα και inbi Ντρέσινγκ

Salmon Sashimi Salad with inbi Dressing 15,00
Σασίμι Σολομού με Ανάμικτη Σαλάτα και inbi Ντρέσινγκ

White Fish Sashimi Salad with inbi Dressing 15,00
Σασίμι Λευκού Ψαριού με Ανάμικτη Σαλάτα και inbi Ντρέσινγκ

Spicy Grilled Octopus Salad 15,00
Πικάντικη Σαλάτα Χταποδιού

Field Green Salad with inbi Dressing 12,00
Ανάμικτη Σαλάτα Εποχής με inbi Ντρέσινγκ

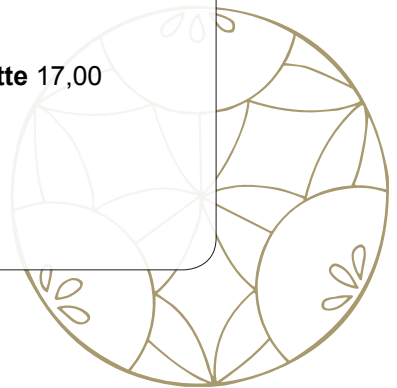
Lobster Salad with Yuzu Dressing 28,00
Σαλάτα με Αστακό και Ντρέσινγκ Γιαπωνέζικου Κίτρου

Kaiso Salad with Tosazu Sauce 14,00
Σαλάτα απο Φύκια και Τοσάζου σως

Mushroom Salad with Tosazu Dressing 16,00
Σαλάτα με Μανιτάρια και Τοσάζου Σως

Mixed Seafood and Mango Salad with Sake Vinaigrette 17,00
Σαλάτα Θαλασσινών με Μάνγκο και Σάκε Βίνεγκρετ

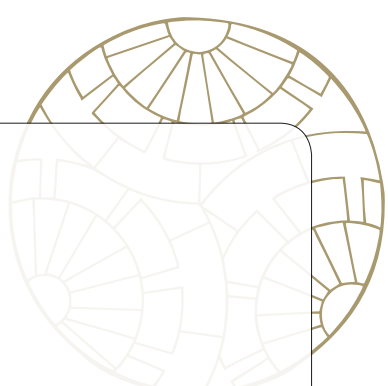
Ohitashi with Dashi Soy Sauce 11,00
Σπανάκι Ατμού σε Ντάσι Σόγια Σως



TEMPURA

ΤΕΜΠΟΥΡΑ

(2 pieces per order)
(2 κομμάτια ανά παραγγελία)

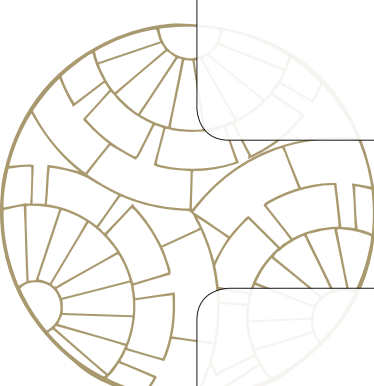


3.50	Asparagus Σπαράγγι	White Onion 2.50 Λευκό Κρεμμύδι
2.00	Aubergine Μελιτζάνα	Zucchini 2.50 Κολοκύθι
3.00	Avocado Αβοκάντο	Shitake 3.50 Σιτάκε
2.00	Bell Pepper Πιπεριά	Enoki Mushrooms 3.50 Ενόκι Μανιτάρι
2.00	Broccoli Μπρόκολο	Shrimps 8.00 Γαρίδα
2.00	Carrot Καρότο	White Fish 5.00 Λευκό Ψάρι
2.00	Green Beans Φασολάκι	Scallop 9.00 Χτένια
2.50	Sweet Potato Γλυκοπατάτα	Assorted Vegetable Tempura (7 pieces) 11.50 Ποικιλία Λαχανικών Τεμπούρα (7 κομμάτια)

Served with Tempura Sauce
Σερβίρεται με Τεμπούρα Σως

SOUP AND RICE

ΣΟΥΠΕΣ ΚΑΙ ΡΥΖΙ



Miso 4.50 Σούπα Σόγιας
Akadashi 5.00 Σούπα Κόκκινης Σόγιας
Clear Seafood 5.00 Διάφανη Σούπα Θαλασσινών
Clear Mushroom 4.50 Διάφανη Σούπα Μανιταριών
Rice 4.00 Ρύζι Ατμού

MAIN DISHES
ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ



Chicken Fillet with Teriyaki Sauce 24.00
Φιλέτο Κοτόπουλου με Σάλτσα Τεριάκι

Beef Fillet with Teriyaki Sauce 32.00
Φιλέτο Μόσχου με Σάλτσα Τεριάκι

Salmon Fillet with Teriyaki Sauce 26.00
Φιλέτο Σολομού με Σάλτσα Τεριάκι

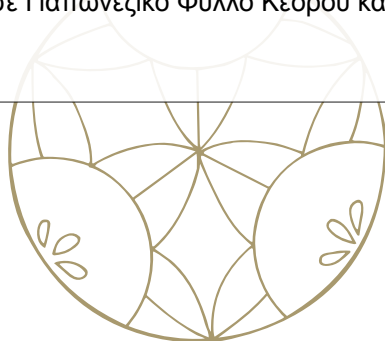
Smoked Chicken Fillet with Spicy Wasabi Sauce 24.00
Καπνιστό Φιλέτο Κοτόπουλου με Πικάντικη Σάλτσα Ουασάμπι

Beef Fillet with Spicy Wasabi Sauce 32.00
Φιλέτο Μόσχου με Πικάντικη Σάλτσα Ουασάμπι

Salmon with Spicy Wasabi Sauce 26.00
Φιλέτο Σολομού με Πικάντικη Σάλτσα Ουασάμπι

Black Cod with Green Apple Miso 34.00
Μαύρος Μπακαλιάρος με Σως Πράσινου Μήλου και Πάστα Σόγιας

Grilled Grouper on Cedar Wood and Spicy Lime Sauce 33.00
Σφουρίδα Σχάρας σε Γιαπωνέζικο Φύλλο Κέδρου και Πικάντικη Λάιμ Σως



MAIN DISHES

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ



Black Angus Rib Eye with Spicy Ponzu Sauce 36.00
Black Angus Σπαλομπριζόλα Μόσχου με Πικάντικη Σάλτσα Πόνζου

Shrimps and Scallops, Ginger Sauce and Truffle Oil 29.00
Γαρίδες και Χτένια με Τζιντζερ Σως και Λάδι Τρούφας

Duck with Truffle Wasabi Salsa 26.00
Πάπια με Σάλτσα απο Ουασάμπι και Τρούφα

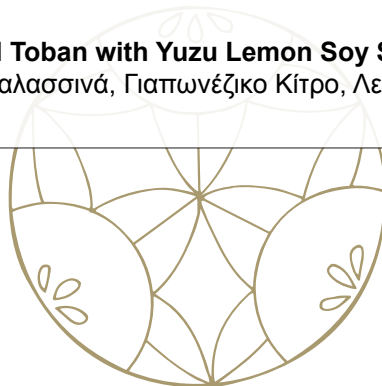
Steamed Vegetables with Onion Chilli Salsa 15.00
Λαχανικά Ατμού με Σάλτσα από Γιαπωνέζικο Κίτρο,
Γλυκό Κρεμμύδι και Καυτερή Πιπεριά

Steamed Seabass, Dried Botarga, Yuzu and Olive Oil 29.00
Λαβράκι Ατμού με Αποξηραμένο Αυγοτάραχο,
Γιαπωνέζικο Κίτρο και Ελαιόλαδο

Beef Toban with Yuzu Lemon Soy Sauce 24.00
Τόμπαν με Φιλέτο Μόσχου Γιαπωνέζικο Κίτρο, Λεμόνι και Σόγια Σως

Chicken Toban with Yuzu Lemon Soy Sauce 22.00
Τόμπαν με Φιλέτο Κοτόπουλο Γιαπωνέζικο Κίτρο, Λεμόνι και Σόγια Σως

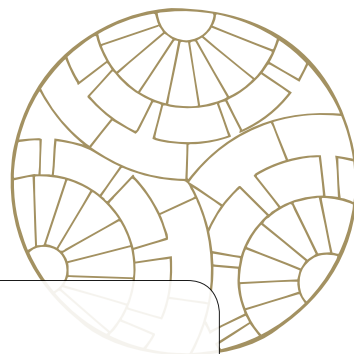
Seafood Toban with Yuzu Lemon Soy Sauce 24.00
Τόμπαν με Θαλασσινά, Γιαπωνέζικο Κίτρο, Λεμόνι και Σόγια Σως



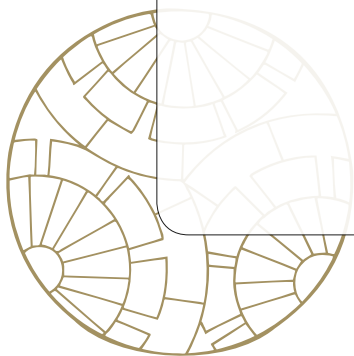
SUSHI ROLLS
ΣΟΥΣΙ ΡΟΛΛΑ

	HAND ROLL ΣΤΟ ΧΕΡΙ	CUT ROLL ΚΟΜΜΕΝΑ ΡΟΛΛΑ	INSIDE OUT ΡΥΖΙ ΑΠ'ΕΞΩ
Tuna Τόνος	9.00	11.00	12.00
Tuna shiso Τόνος & shiso φύλλο	9.50	11.50	12.50
Spicy tuna Πικάντικος Τόνος	9.50	11.50	12.50
Salmon Σολομός	8.00	10.00	11.00
Salmon Avocado Σολομός με Αβοκάντο	10.00		13.00
California Καλιφόρνια	13.00		16.00
Mushroom Μανιτάρια	8.00	11.00	
Spicy Crab Πικάντικο Καβούρι	19.00	21.00	
Shrimp tempura Γαρίδα Τεμπούρα	11.50		14.00
Smoked Salmon Καπνιστός Σολομός	11.00		13.00
Kappa Αγγούρι	5.00	7.00	8.00
Soft Shell Crab Καβούρι	18.00	20.00	
Negi Toro Τόρο με Φρέσκο Κρεμμύδι	16.50	18.00	19.00
Vegetable Λαχανικά	6.00	8.00	
Eel Cucumber Χέλι & Αγγούρι	11.00		14.00
Tropical Lobster Τροπικός Αστακός	20.00	23.00	
Crunchy Toro Τραγανό Τόρο	20.00		24.00
Seafood Cocktail Ποικιλία Θαλασσινών	17.00	23.00	
Yellowtail Γέλοου Τέιλ	8.50	10.50	11.50

SUSHI & SASHIMI
ΣΟΥΣΙ & ΣΑΣΙΜΙ



		Shrimp Γαρίδα	4.50
5.00	Tuna Τόνος		
		Sweet Shrimp Γλυκιά Γαρίδα	4.00
8.00	O - toro Κοιλιά Τόνου		
		Smoked Salmon Καπνιστός Σολομός	4.00
3.50	Salmon Σολομός		
		Salmon Eggs Αυγά Σολομού	4.50
5.00	Yellowtail Γέλοου Τείλ		
		Mackerel Σκουμπρί	3.50
6.00	Scallops Χτένια		
		Tamago Ομελέτα	3.50
4.00	Sea bass Λαβράκι		
		Foie Gras Συκώτι Πάπιας	8.00
6.00	King Crab Βασιλικό Καβούρι		
		Masago Αυγά Χελιδονόψαρου	3.50
5.00	Unagi Χέλι		
		Squid Καλαμάρι	4.00
		Octopus Χταπόδι	5.00
		Assorted Sashimi (11pcs) 32.00 Ποικιλίας Σασίμι (11 κομμάτια)	



EXECUTIVE CHEF: **Tziourtzioumis Panagiotis**
Skriapas Stamatis

SUSHI CHEF: **Otsuka Takaaki**



inbi

Prices are inclusive of VAT at 23% and municipal tax 0.5%

Police responsible: KITSINELIS DIMITRIS

All our products are made from the freshest ingredients and depending upon seasonality and availability may be individually quick frozen (IQF) or freshly caught.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ 23% και δημοτικό φόρο 0.5%

Αγορανομικός υπεύθυνος: ΚΙΤΣΙΝΕΛΗΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ

Ανάλογα με τη διαθεσιμότητα της αγοράς και της εποχής τα προϊόντα είναι φρέσκα ή κατεψυγμένα .