

INAMO

M E N U



ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΛΑΒΡΑΚΙ* / SEABASS CARPACCIO**

Ponzu τρούφας, φιλέτα πορτοκαλιού, πίκλα παντζαριού, ροζ πιπέρι

Truffle ponzu, orange segments, pickled beetroot, pink pepper skin

ή / or

ΤΡΑΓΑΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ MANITARIA SHIITAKE* / CRISPY SHIITAKE SALAD**

Ανάμεικτα πράσινα φύλλα σαλάτας, τραγανά μανιτάρια shiitake, μανιτάρια shimeji τουρσί, κρεμμύδια τουρσί, φιλέτα πορτοκαλιού και dressing κρεμμυδιού

Mixed green leaves, crispy shiitake mushrooms, pickled shimeji mushrooms, pickled onions, orange segments, onion dressing

ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΚΟΡΕΑΤΙΚΟ KIMCHI* / KOREAN KIMCHI BEEF**

Λαχανικά kimchi, κόκκινο λάχανο, σάλτσα kimchi, φρέσκο κρεμμυδάκι και ψητές tortillas

Kimchi vegetables, red cabbage, kimchi sauce, spring onion, grilled tortillas

ή / or

ΓΑΡΙΔΕΣ BANG BANG* / BANG BANG SHRIMPS**

Honey sriracha και σχοινόπρασο

Honey sriracha, chives

BLACK COD / BLACK COD

Γλάσο miso, γλασαρισμένο baby gem και ρύζι στον ατμό

Miso glaze, glazed baby gem, steamed rice

ή / or

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ RIB EYE / BEEF RIB EYE

Ρύζι στον ατμό ή πουρές πατάτας ή ανάμεικτα λαχανικά

Steamed rice or mashed potato or mixed vegetables

*Σερβίζεται στη μέση, ανά δύο άτομα ή προσαρμοσμένο για μονό αριθμό επισκεπτών

**Sharing-style dish for two, with adjustments made for odd-numbered guests

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard

45€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 10%

Exclusively for Mastercard cardholders

45€ / person, including 10% discount