



KIKU

ASIAN WITH AN ITALIAN TOUCH

WELCOME TO KIKU

Το Kiku παρουσιάζεται ως ένας τολμηρός γαστρονομικός προορισμός και μια εναλλακτική πρόταση που συνδυάζει με τον πιο γοητευτικό και γευστικό τρόπο δύο κορυφαίες κουζίνες. Πρόκειται για ένα ασιατικό εστιατόριο με ιταλικές πινελιές και ένα ξεχωριστό μπαρ. Πλέον, δεν χρειάζεται να περιορίζεστε σε έναν τύπο κουζίνας, αλλά μπορείτε να απολαύσετε δημιουργικούς συνδυασμούς που συνθέτουν μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία.

Το Kiku είναι ακριβώς αυτό που ψάχνει κάθε παρέα.

Παρατηρώντας το, θα διαπιστώσετε πως, παρά την εξέλιξή του, το Kiku παραμένει πιστό στις ρίζες του ως ένα ιαπωνικό εστιατόριο από το 1993, εμπλουτίζοντας το μενού του με ιταλικά πιάτα και γεύσεις, πάντα σε αρμονία με τη σύγχρονη ιαπωνική κουζίνα.

Kiku is presented as a bold gastronomic destination, an alternative proposal that combines two top cuisines in the most charming and delicious way. It is an Asian restaurant with Italian touches and a distinctive bar. Now, you no longer have to choose between a single type of cuisine but can enjoy creative combinations that create a unique dining experience.

Kiku is exactly what every group of friends is looking for.

You'll notice that, despite its evolution, Kiku remains true to its roots as a Japanese restaurant since 1993, enriching its menu with Italian dishes and flavors, always in harmony with contemporary Japanese cuisine.

SNACKS AND SOUPS

Edamame

Ζεστά φασόλια σόγιας με ανθό αλατιού **8€**

Flame | Τηγανιτά **10€**

Spicy | Καυτερά **10€**

Miso Soup

Dashi | Miso | Tofu | Wakame

King Crab Truffle Soup

Dashi | Βασιλικό Καβούρι | Φρέσκια τρούφα | Σχοινόπρασο

Dashi | King Crab | Fresh Truffle | Chives

COLD DISHES

Sea Bass Carpaccio

Λαβράκι | Σόγια | Yuzu | Βινεγκρέτ ρυζιού | Σχοινόπρασο

Sea Bass | Soya | Yuzu | Rice Vinaigrette | Chives

King Fish Jalapeno

Hamachi | Yuzu Σόγια | Jalapeno | Τρούφα

Hamachi | Yuzu Soya | Jalapeno | Truffle

Carabineros Tartare

Carabineros | Ελαιόλαδο | Ponzu | Χαβιάρι Oscietra

Carabineros | Olive Oil | Ponzu | Oscietra Caviar

Kiku Ceviche

Λαβράκι | Γαρίδες Τίγρης | Βινεγκρέτ εσπεριδοειδών | Χτένια

Sea Bass | Tiger Shrimp | Citrus Vinaigrette | Shallots

Tuna Ssambap

Ερυθρός τόνος | Ρύζι σούσι | Σχοινόπρασο | Ponzu

Nori | Χαβιάρι Oscietra

Bluefin Tuna | Sushi Rice | Chives | Ponzu

Nori | Oscietra Caviar

King Crab Tacos

Βασιλιάς Καβούρι | Αβοκάντο | Τρούφα Yuzu

King Crab | Avocado | Yuzu Truffle

Beef Carpaccio

Black Angus | Βαλσάμικο | Παρμεζάνα | Ελαιόλαδο

Black Angus | Balsamic | Parmesan | Olive Oil

HOT DISHES

King Crab Leg

Βασιλικό Καβούρι | Τρούφα Yuzu | Σχοινόπρασο
King Crab Leg | Yuzu Truffle | Chives

Beef Gyoza

Black Angus | Kimchi | Χτένια | Yuzu Kosho
Black Angus | Kimchi | Shallots | Yuzu Kosho

Pork Belly Gyoza

Γαρίδες | Χοιρινή κοιλιά | Φουά Γκρα | Τζίντζερ | Σχοινόπρασο
Shrimp | Pork Belly | Foie Gras | Ginger | Chives

Beef Sliders

Black Angus | Σίσο | Κέτσαπ Wasabi
Black Angus | Shiso | Wasabi Ketchup

Rucola Pizza

Μοτσαρέλα | Ρόκα | Χειμωνιάτικη Τρούφα
Mozzarella | Rucola | Winter Truffles

Pizza Di Bufala

Φρέσκια ντομάτα | Mozzarella Bufala | Εστραγκόν
Fresh Tomato | Mozzarella Bufala | Estragon

Pizza Prosciutto

Φρέσκια ντομάτα | Μοτσαρέλα | Προσούτο | Αυγό
Fresh Tomato | Mozzarella | Prosciutto | Egg

SALADS

Kiku Salad

Mesclun | Baby λαχανικά | Σπαράγγια | Γιούζου Σόγια
Mesclun | Baby Vegetables | Asparagus | Yuzu Soya

Duck Salad

Mix Salad | Pulled Duck Pie | Ρόδι | ντρέσινγκ δαμάσκηνων
Mix Salad | Pulled Duck Pie | Pomegranate | Plum Dressing

King Crab Salad

Βασιλιάς Καβούρι | Baby φύλλα | Αβοκάντο | Dressing Genkis Khan
King Crab | Baby Leaf | Avocado | Genkis Khan Dressing

Burrata Salad

Mozzarella Burrata | Τοματίνια | Βινεγκρέτ εσπεριδοειδών | Βαλσάμικο
Mozzarella Burrata | Cherry Tomato | Citrus Vinaigrette | Balsamic

TEMPURA

Vegetable Tempura

Γλυκοπατάτα | Κολοκυθάκια | Baby καλαμπόκι |
Σπαράγγια | Μελιτζάνα | Σάλτσα Tentsuyu
Sweet Potato | Zucchini | Baby Corn | Asparagus |
Eggplant | Tentsuyu Sauce

Shrimp Tempura

Tiger Shrimp | Tentsuyu Sauce

Crispy Calamari

Καλαμάρι | κόλιανδρος | Τσίλι
Squid | Coriander | Chili

Two Ways Prawn Tempura

Γαρίδα | Σχοινόπρασο | Σάλτσα Wasabi |
Πικάντικο Dressing
Prawn | Chives | Wasabi Sauce | Spicy Dressing

Chicken Karaage

Μπούτι κοτόπουλου | Τζίντζερ | Πορτοκάλι | Σόγια
Chicken Thigh | Ginger | Orange | Soy

WAGYU SECTION

Wagyu Tataki

Wagyu Kagoshima A5+ | Rice Vinaigrette | Yuzu | Shiso

Wagyu Nigiri

Wagyu Kagoshima A5+ | Soya Caramel | Maldon

Wagyu Tartare

Wagyu Kagoshima A5+ | Shallot | Chives | Quail Egg |
Ponzu

Wagyu Tacos

Wagyu Kagoshima A5+ | Shallot | Oyster Sauce
Avocado

Wagyu Gunkan

Wagyu Kagoshima A5+ | Plum Sauce | Truffle
Wagyu Ribeye

Wagyu Kagoshima A5+ | 120 gr | Sea Salt

MAIN COURSE

Uni Pasta

Αξινός | Χαβιάρι Oscietra | Τρούφα | Soba Noodles | Γιούζου Σόγια
Sea urchin | Oscietra Caviar | Truffle | Soba Noodles | Yuzu Soya

Grilled Salmon

Spicy Ssamjang Sauce

Black Cod

Miso | Yukari

Black Angus Rib Eye

Σπαράγγια | Σάλτσα δαμάσκηνου | Θαλασσινό αλάτι
Asparagus | Plum Sauce | Sea Salt

Lamb Chops

Sweet and Spicy Sauce | 3 pcs

Black Angus Cutlet

Panko | Ρόκα | Τοματίνια
Panko | Rucola | Cherry Tomato

Ravioli Bolognese

Black Angus Chuck | Ντομάτα | Ricotta | Κίμτσι
Black Angus Chuck | Tomato | Ricotta | Kimchi

Ravioli Langoustine

Καραβίδες | Bisque | Αντίβ | Μάραθο
Langoustine | Bisque | Endive | Fennel

SKEWERS

Anticucho

Black Angus | Yellow Anticucho | Maldon

Yakitori

Chicken Thigh | Yakitori Sauce | Sesame

Asparagus

Asparagus | Yuzu Ponzu | Sansho Pepper | Maldon

SASHIMI 3 pcs

NIGIRI 2 pcs

Tuna | τόνος 12€

Sea bass | λαυράκι 10€

Salmon | σολομός 10€

Hamachi | μαγιάτικο 18€

Otoro | κοιλιά τόνου 17€

Shrimp | γαρίδα 14€

Scallops* | χτένια* 14€

Langoustine | καραβίδα 22€

King crab | βασιλικό καβούρι* 22€

Sea urchin | αχινός 28€

KIKU NIGIRI

Sea Bass Shiso

Λαβράκι | Shiso | Λάιμ | Αλάτι Μάλντον

Sea Bass | Shiso | Lime | Maldon

Spicy Suzuki

Λαβράκι | Πικάντικη κρεμώδης σάλτσα

Sea Bass | Spicy Creamy Sauce

Quail Egg Gunkan

Αυγό ορτυκιού | Νιφάδες Tempura | Τρούφα

Quail Egg | Tempura Flakes | Truffle

Toro Uni Gunkan

Κοιλιά τόνου | Αχινός | Χαβιάρι Oscietra | Κολιάνδρο

Toro | Sea Urchin | Oscietra Caviar | Coriander

KIKU ROLLS

Kappa Avocado

Αγγούρι | Αβοκάντο | Σουσάμι
Cucumber | Avocado | Sesame

Suzuki Negi

Λαβράκι | Φρέσκο κρεμμυδάκι | Wasabi
Sea Bass | Spring Onion | Wasabi

California

Βασιλικό Καβούρι | Yuzu Kosho | Tobiko
King Crab | Yuzu Kosho | Tobiko

Spicy Tuna

Ερυθρός τόνος | Sriracha | Φρέσκο κρεμμυδάκι | Αγγούρι | Σίσο
Bluefin Tuna | Sriracha | Spring Onion | Cucumber | Shiso

King Crab

Βασιλικό Καβούρι | Σπαράγγια | Yuzu Kosho | Αβοκάντο | Τρούφα
Yuzu
King Crab | Asparagus | Yuzu Kosho | Avocado | Yuzu Truffle

Shrimps and Scallops

Γαρίδες Τίγρης | Χτένια | Σπαράγγια | Αγγούρι | Kimchi | Γιούζου
Σόγια
Tiger Shrimp | Scallops | Asparagus | Cucumber | Kimchi | Yuzu
Soya

Shrimp Tempura

Γαρίδες Τίγρης | Αβοκάντο | Πικάντικη σάλτσα | Ikura | Καραμέλα
σόγιας
Tiger Shrimp | Avocado | Spicy Sauce | Ikura | Soya Caramel

Royal Tuna

Ερυθρός τόνος | Yuzu Soya | Τρούφα | Χαβιάρι Oscietra
Bluefin Tuna | Yuzu Soya | Truffle | Oscietra Caviar



KIKU

*κατεψυγμένο προϊόν deep freeze product

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΙΩΑΝΝΗΣ ΣΜΥΡΝΙΟΤΑΚΗΣ
MARKET INSPECTION MANAGER: ΙΩΑΝΝΙΣ ΣΜΥΡΝΙΟΤΑΚΙΣ

ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ (€) ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ Φ.Π.Α. ΚΑΙ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ
ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΟ ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΤΕΡΜΑΤΙΚΟ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΚΑΡΤΩΝ POS

PRICES ARE IN EURO (€) AND INCLUDE VAT AS WELL AS ALL LEGAL CHARGES
COMPLAINT FORMS ARE AVAILABLE WITHIN A SPECIAL BOX AT THE RESTAURANT'S EXIT
THE CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY, IF THE NOTICE OF PAYMENT
IS NOT RECEIVED (RECEIPT-INVOICE)
THE RESTAURANT HAS CERTIFIED POINT OF SALES TERMINALS FOR PAYMENT WITH CARDS