



# 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

### **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