

JAPANESE

“Sad wanderer, once you conquer the East, Where do you go?”
Tom Carter

Steeped in a tradition of minimalism, culinary artistry and the honouring of ages past, the Japanese cuisine of nare-zushi takes us on a meditative journey of appreciation for the preparation and presentation of what we in the Western world refer to as Sushi. Each individual portion; a work of art, giving pleasure to both body and soul; forcing us to truly take time to enjoy. Each portion is to be savoured and revered.

Allow our Sushi Chef to bring honour to your plate.

JAPANESE

«Θλιβερέ περιπλανώμενε, από τη στιγμή που θα κατακτήσεις την Ανατολή, Πού θα πας;» Τομ Κάρτερ

Βυθισμένη σε μια παράδοση μινιμαλισμού, μαγειρικής τέχνης και τιμής στα χρόνια του παρελθόντος, η ιαπωνική κουζίνα της nare-zushi μας μεταφέρει σε ένα στοχαστικό ταξίδι εκτίμησης της προετοιμασίας και παρουσίασης αυτού που εμείς στο δυτικό κόσμο αναφερόμαστε ως Σούσι. Κάθε κομματάκι, ένα έργο τέχνης, δίνοντας ευχαρίστηση τόσο στο σώμα όσο και στην ψυχή, αναγκάζοντας μας πραγματικά να αφιερώσουμε χρόνο για να το απολαύσουμε. Απόλαυστε και εκτίμηστε το κάθε κομματάκι.

Επιτρέψτε στο Σούσι σεφ μας να σας τιμήσει στο πιάτο σας.

JAPANESE

SASHIMI

SALMON

5 slices of fresh salmon/ 5 φέτες φρέσκου σολομού
10.00

🔥 SPICY SALMON

5 slices of fresh salmon with Chef's signature sauce
5 φέτες φρέσκου σολομού με σπεσιαλιτέ σως του Σεφ
10.00

SUSHI

SALMON

2 slices of salmon with rice/ 2 φέτες σολομού με ρύζι
4.50

EBI

2 pcs of prawns with rice/ 2 κομμάτια γαρίδες με ρύζι
4.50

CLASSIC MAKI

Salmon Σολομός

5.50

Mix vegetables Διάφορα λαχανικά

4.00

Avocado Αβοκάντο

3.50

Cucumber Αγγουράκι

3.50

All Classic Maki dishes contain 6 pieces/ Όλα τα πιάτα με Μάκι περιέχουν 6 τεμάχια

INSIDE OUT MAKI

CALIFORNIA

crabstick, avocado, cucumber, tobiko
καβούρι, αβοκάντο, αγγούρι, tobiko
8.00

PHILADELPHIA

smoked salmon, cream cheese, cucumber, sesame seeds
καπνιστός σολομός, τυρί κρέμα, αγγούρι, σπόροι σουσαμιού
10.00

EEL CUCUMBER

BBQ eel, cucumber, sesame seeds
μπάρμπεκτιου χέλι, αγγούρι, σπόροι σουσαμιού
8.00

JAPANESE

EBI TEMPURA

tempura prawns, cucumber, avocado, sesame seeds, flakes
γαρίδες tempura, αγγούρι, αβοκάντο,
σπόροι σουσαμιού, νιφάδες tempura
9.00

SPECIALS

CROUCHING TIGER

deep fried softshell crab with tobiko, spicy miso sauce, avocado, cucumber
μαλακό κέλυφος καβουριού με tobiko, πικάντικη σάλτσα μίσο,
αβοκάντο, αγγούρι
11.00

CHASING THE DRAGON

shrimp tempura, cucumber, topped with eel, avocado,
seeds and eel sauce
γαρίδες tempura, χέλι, αγγούρι, αβοκάντο, σπόροι και σάλτσα χέλι
13.00

🔥 ERUPTING VOLCANO

spicy salmon, crabstick, cucumber, avocado
with a spicy Chef's signature sauce
πικάντικος σολομός, καβούρι, αγγούρι, αβοκάντο
με πικάντικη σάλτσα του Σεφ
8.00

🔥 SPICY SALMON

spicy salmon, avocado, cucumber, ginger, chives
πικάντικος σολομός, αβοκάντο, αγγούρι, τζίντζερ, σχοινόπρασο
9.00

FUTO MAKI

prawns, eel, crabstick, pickle raddish, kanpyo, cucumber
γαρίδες, χέλι, καβούρι, τουρσί raddish, kanpyo, αγγούρι
12.00

All INSIDE OUT dishes and SPECIALS above contain 8 pieces
Όλα τα πιάτα INSIDE OUT και SPECIALS περιέχουν 8 τεμάχια

MIXED PLATTER

4pcs california rolls, 4pcs philadelphia rolls,
1pc salmon sushi and 1pc prawn sushi
4 κομ. καλιφόρνια ρολά, 4 κομ. φιλαδέλφεια ρολά,
1 κομ. σολομό σούσι και 1 κομ. γαρίδα σούσι
14.00

🔥 Spicy Dishes / Καυτερά πιάτα

Some dishes which do not contain nuts may contain traces. If you have any food allergies,
please let us know and we will do our best to accommodate your requests/ Κάποια πιάτα
μπορεί να περιέχουν ίχνη ξηρών καρπών. Αν έχετε οποιασδήποτε αλλεργία, παρακαλούμε
ενημερώστε μας και θα κάνουμε το καλύτερο δυνατό για να ανταποκριθούμε στα αιτήματά σας.

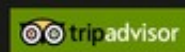
Some dishes may be prepared Nistisima if requested/ Ορισμένα πιάτα μπορούν να μαγειρευτούν
ως "Nistisima" εφόσον ζητηθεί.

Prices include service charge and V.A.T. / Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και Φ.Π.Α.



Acropoleos 1, Egkomi, Nicosia Reservations: 22 35 71 71
www.montparnasse-restaurant.com

RATE US



LIKE US



ORDER ONLINE