ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΓΚΙΟΖΑ 6τμχ 9€
Μιξ από γκιόζα πάπιας και γκιόζα γαρίδας με σπαράγγια και γλυκόξινη σάλτσα
A mix of duck gyoza and shrimp gyoza with asparagus and sweet and sour sauce

YAKITORI 50€
Ιαπωνικά σουβλάκια από Wagyu A5 Ιαπωνίας (2 τμχ των 100γρ.).
Συνοδεύεται από σπαράγγια και σάλτσα εσπεριδοειδών.
Japanese A5 Wagyu skewers (2 x 100g). Served with asparagus and citrus sauce.

DESSERT 6.50€
Προφιτερόλ με παγωτό, coulis φρούτα του δάσους, καραμελωμένο φουντούκι
και ζεστή σάλτσα σοκολάτας

LOFOS SUSHI COCKTAILS

PERUVIAN MARGARITA 9.50€
Pisco Barsol, Chili, Mastiha, Spicy Salt

JAPANESE NEGRONI 9.50€
Gordon's Gin, Bitter Bianco, Yuzu Sake, Chamomile, Vermouth

ΛΟΦΟS
breakfast . lunch . coffee . dinner . long drinks

Κάποια προϊόντα προέρχονται από νόμιμες εταιρίες με κατεψυγμένα προς κατανάλωση.
Στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε μόνο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Το τηγάνισμα των προϊόντων γίνεται σε ηλιέλαιο.
Αν έχετε τροφικές αλλεργίες παρακαλώ ενημερώστε μας.
Ζητούμε την κατανόηση σας σε ώρες αιχμής.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα διαμαρτυρίας σε ειδική θήκη για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
«Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)».
Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο νόμιμος Φ.Π.Α. και ο δημοτικός φόρος.
Αγορανομικός υπεύθυνος: Βασιλειάδης Βασίλειος

art studio

Sushi
MENU

Chef Athena Grigoriadou

ΛΟΦΟS
breakfast . lunch . coffee . dinner . long drinks

HOSOMAKI ROLLS 8pcs

TEMPURA CALIFORNIA ROLL 11€
Καβούρι, κρέμα τυριού, αβοκάντο, σουσάμι washabi, μαγιονέζα αβοκάντο
Crab, cream cheese, avocado, wasabi sesame seeds, avocado mayonnaise

SPICY TUNA ROLL 10€
Μαριναρισμένος τόνος, αβοκάντο, αγγούρι, καυτερή σάλτσα εσπεριδοειδών, wakame με σουσάμι, αυγά χελιδονόψαρου αρωματισμένα με washabi
Marinated tuna, avocado, cucumber, spicy citrus sauce, sesame wakame, wasabi flavored flying fish roe

VEGAN ROLL 9€
Σπαράγγια, αγγούρι, baby corn, σύκο και καυτερή σάλτσα φρούτα του πάθους
Asparagus, cucumber, baby corn, fig, and spicy passion fruit sauce

URAMAKI ROLLS 8pcs

SALMON ROLL 12€
Σολομός, κρέμα τυριού, αγγούρι, αβοκάντο, mishima Yukari, πολύχρωμα αυγά χελιδονόψαρου, τεριάκι σως
Salmon, cream cheese, cucumber, avocado, Mishima Yukari, colorful flying fish roe, teriyaki sauce

MANGO CALIFORNIA 12€
Καβουρόψυχα, μάνγκο, αγγούρι, wakame, πικάντικη μαγιονέζα, unagi sauce
Crab sticks, mango, cucumber, wakame, spicy mayonnaise, unagi sauce

ΛΟΦΟΣ ROLL 13€
Καβουρόψυχα, μάνγκο, τυρί κρέμα, αγγούρι, κρέμα αβοκάντο, ποπ κόρν γαρίδας, κόκκινα αυγά χελιδονόψαρου, τηγανιτό κρεμμύδι, γλυκόξινη μαγιονέζα
Crab meat, mango, cream cheese, cucumber, avocado cream, popcorn shrimp, red flying fish roe, fried onion, sweet and sour mayonnaise

RAINBOW ROLL 13€
Καβούρι, αβοκάντο, αγγούρι, γλυκόξινη σάλτσα, τόνος, σολομός, λαυράκι, hot mix berries sauce, ροδάκινο
Crab, avocado, cucumber, sweet and sour sauce, tuna, salmon, sea bass, hot mixed berry sauce, peach

COMBOS

CLASSIC COMBO 29 τμχ. 45€
5 τμχ Tempura California | 8 τμχ Tempura Shrimp | 4 τμχ Mango California
4 τμχ Spicy Tuna | 2 τμχ nigiri Χέλι | 2 τμχ nigiri Γαρίδα
2 τμχ nigiri Τόνος | 2 τμχ nigiri Σολομός

OSAKA COMBO 20 τμχ 40€
2 τμχ Sanshoku Nigiri με λαυράκι, φιλέτο χταπόδι και σολομό
(Sanshoku Nigiri with sea bass, octopus fillet and salmon)

2 τμχ Crispy Sushi Taco με χταπόδι, αγγούρι, αβοκάντο, σουσάμι και πικάντικη μαγιονέζα
(Crispy Sushi Taco with octopus, cucumber, avocado, sesame seeds, and spicy mayonnaise)

2 τμχ temaki με χέλι, αβοκάντο, αγγούρι και τεριάκι σως
(Temaki with eel, avocado, cucumber, and teriyaki sauce)

2 τμχ Gunkan αχινού *(Sea urchin Gunkan)*
2 τμχ Gunkan από χαβιάρι σολομού *(Gunkan salmon caviar)*

2 τμχ nigiri χτένι *(Scallop nigiri)*

2 τμχ nigiri καλαμάρι *(Squid nigiri)*

6 τμχ τατάκι τόνου με μπαχαρικά και unagi sauce *(Spiced tuna tataki with unagi sauce)*

Σαλάτα σε τραγανό φύλλο ρυζιού με φύκια wakame και σουσάμι, iceberg, baby corn, σπαράγγια, αγγούρι, χέλι, χταπόδι, σολομό, τεριάκι και berries sauce
Salad in crispy rice paper with wakame seaweed and sesame, iceberg lettuce, baby corn, asparagus, cucumber, eel, octopus, and salmon, served with teriyaki and berry sauce