



W E L C O M E T O K I K U

Since 1993, when Kiku first opened its doors, we haven't rested for a moment.
Our aspiration was to redefine fine dining. And we did so.
For this year, we've zestfully and passionately brought together pieces
of the Japanese and Pan-Asian cuisine, to create
a fascinating culinary puzzle of novel flavours
and texture combinations.

Our open kitchen, fronted by an amazing display of seafood and vegetables,
evokes the atmosphere of an Asian food market. The ambience here is at once
welcoming and relaxing, but subtle enough not to distract from the food itself.

So, lay back and let this experience inspire you and soothe you.
Either you're a connoisseur or a curious mind, a top-notch
gastronomic journey is about to begin.

K I K U

日本語セクション

JAPANESE SECTION

SNACKS AND SOUPS

Edamame

Ζεστά φασόλια σόγιας με ανθό αλατιού

Flame | Τηγανιτά

Spicy | Καυτερά

Traditional konbu/dashi miso soup

With tofu and wakame

Παραδοσιακή μίσο με τόφου και φύκια γουακάμε

King crab truffle soup

With king crab, egg whites and fresh truffle

Βασιλικό καβούρι, ασπράδια και φρέσκια τρούφα

SMALL DISHES

Carabineros tartare

Carabineros with olive oil, smoked sea salt, ponzu, chives and caviar

Κόκκινες γαρίδες carabineros με ελαιόλαδο, καπνιστό ανθό αλατιού και χαβιάρι

Toro day ssambap

Toro on sushi rice with yuzu ponzu and oscietra caviar

Κοιλιά τόνου πάνω σε ξυδάτο ρύζι με yuzu ponzu σως και χαβιάρι

King crab* tacos (4pcs)

Τάκος με βασιλικό καβούρι* (4τιμχ)

Kimchi Beef Gyoza

With kimchi and echalotte

Γκιόζα με μοσχάρι, κίμτσι και εσαλότ

Mini burger Black Angus

Brioche bread with black Angus beef and wasabi ketchup (2pcs)

Ψωμί brioche με μοσχάρι black Angus και ketchup wasabi (2τιμχ)

スープとサラダ

SALADS

Kiku Salad

Microgreen salad with tempura baby veggies, asparagus and yuzu soya dressing

Ανάμεικτη σαλάτα με παναρισμένα baby λαχανικά, σπαράγγια και ντρέσινγκ γιούζου και σόγιας

Duck salad

Duck pie with microgreen mix salad, pomegranate, apple and plum hoisin dressing

Πίτα πάπιας με baby φύλλα, ρόδι, μήλο και hoisin sauce με δαμάσκηνο

King crab* salad

Mixed leaf salad with micro greens, king crab* and wafu dressing

Ανάμεικτη σαλάτα με baby φύλλα, βασιλικό καβούρι* και ντρέσινγκ γουάφου

新感覚刺身

NEW STYLE SASHIMI

King fish jalapeño

King fish with yuzu soya, coriander oil and jalapeño

Μαγιάτικο με γιούζου σόγια, λάδι κόλιανδρου και πιπεριές χαλαπένιο

Sea bass Usuzukuri

Thin slices of sea bass, with olive oil, maldon sea salt, and vinaigrette

Λεπτές φέτες λαυράκι με ελαιόλαδο, αλάτι maldon και βινεγκρέτ

Tuna tiradito

with yuzu mango dressing

Τονος tiradito με σως γιούζου και μάνγκο

Seared salmon

with miso and kizami wasabi salsa

Καψαλισμένος σολομός με μίσο και σάλσα από βλαστό γουασάμπι

天ぷら

TEMPURA

Shrimp tempura 2 pcs

With tentsuyu sauce

Γαρίδα τεμπούρα με σως τεντσούγου

Baby squid karaage

Καλαμαράκια τηγανιτά

Vegetable tempura

with tentsuyu sauce

Λαχανικά τεμπούρα με σως τεντσούγιου

Two ways prawn tempura

With jalapeno sauce and spicy creamy mayo

Γαρίδες με sauce wasabi και καυτερή μαγιονέζα

和牛部門

WAGYU SECTION

Wagyu Tataki

Seared wagyu with rice vinaigrette, kizami wasabi, cherry tomatoes and yuzu kosho

Καψαλισμένο wagyu με βινεγκρέτ ρυζόξυδου, wasabi, τοματίνια και τρίμμα yuzu

Wagyu Nigiri

With soya caramel

Nigiri wagyu με καραμέλα σόγιας

Wagyu Tartare

Wagyu with eschalot, chives, yuzu soya and egg yolk

Ταρταρ wagyu με εσαλότ, σχοινόπρασο, γιούζου σόγια και κρόκο αυγού

Wagyu Tacos 3

Hard shell tacos with wagyu and chipotle (4pcs)

Σκληρά τάκος με wagyu και πιπεριά chipotle (4τμχ)

Wagyu Gunkan

Diced wagyu with yakiniku sauce and fresh truffle mayo

Wagyu με σως yakiniku και μαγιονέζα με φρέσκια τρούφα

Wagyu Kagoshima A5+ Ribeye 150gr

メインコース

MAIN COURSE

Grilled king crab leg*

πόδι βασιλικού καβουριού* γκριλ
wasabi gratin | με κρουστά γουασάμπι

✧ kimchi butter | με βούτυρο κιμτσι

yuzu truffle | με γιουζου και τρούφα

✧ spicy creamy | με καυτερή μαγιονέζα

Royal pasta

Cold pasta with sea urchin, truffle, caviar
and hand made sabayon

Κρύα ζυμαρικά με φρέσκο αχινό, χαβιάρι, φρέσκια τρούφα
και χειροποίητη sabayon

✧

Salmon ssamjang

Grilled salmon with ssamjang kimchi sauce

Σολομός στο γκριλ με καυτερή σως σαμ γιανγκ

Miso black cod

Traditional miso glazed black cod

Μαύρος μπακαλιάρος καραμελωμένος με μίσο

Black Angus ribeye 200 gr

炉端焼き

GRILLED VEGETABLES AND SKEWERS

Gyu Anticucho

Καλαμάκια με μοσχάρι και σως anticucho

Yakitori

Καλαμάκια κοτόπουλο με yakitori σως

✧

Asparagus skewers

Καλαμάκια σπαράγγι

✧

Mushroom skewers

Καλαμάκι με μανιτάρια

にぎり

SASHIMI 3 pcs

NIGIRI 2 pcs

Tuna | τόνος

Sea bass | λαυράκι

Salmon | σολομός

Hamachi | μαγιάτικο

Otoro | κοιλιά τόνου

Shrimp | γαρίδα

Scallops* | χτένια*

Langoustine | караβίδα

King crab | βασιλικό καβούρι*

Sea urchin | αχινός

自家製にぎり

KIKU NIGIRI

Sea bass shiso | Λαυράκι με σίσο

Spicy suzuki | Λαυράκι με καυτερή σως

Quail egg gunkan | Gunkan με αυγό ορτυκιού

Toro uni and caviar gunkan | Gunkan με κοιλιά τόνου, αχινό και χαβιάρι

巻き寿司

ROLLS

✓ **Kappa Avocado Maki**
Cucumber, avocado and sesame
Αγγούρι, αβοκάντο και σουσάμι

Tekka Maki
Tuna and wasabi
Τόνος και wasabi

Sake Maki
Salmon and wasabi
Σολομός και wasabi

Suzuki Negi
Sea bass with scallions and wasabi
Λαβράκι με φρέσκο κρεμμυδάκι και wasabi

✓ **Spicy Tuna**
Spicy tuna with cucumber, scallions and sisho
Καυτερός τόνος, αγγούρι,
φρέσκο κρεμμυδάκι και σίσο

✓ **California**
Red crab with avocado and yuzu kosho mayo
Καβούρι με αβοκάντο και yuzu kosho mayo

✓ **King crab roll**
King crab* with yuzu kosho mayo, avocado,
tempura asparagus and truffle salsa
Βασιλικό καβούρι* με γιούζου κόσο μαγιονέζα,
αβοκάντο, τεμπούρα σπαράγγι και σάλτσα τρούφας

Shrimps and scallops
Kimchi fried shrimps, asparagus, scallops
and fresh truffle mayo
Γαρίδες σωτέ με κίμτσι, σπαράγγι, χτένια*
και μαγιονέζα φρέσκιας τρούφας

Shrimp tempura roll
Shrimp tempura with avocado and soy caramel
Γαρίδα τεμπούρα με αβοκάντο και καραμέλα σόγιας

Royal tuna roll
Bluefin chu-toro with shoyu marinate,
caviar and fresh truffle
Τόνος με μαρινάδα σόγιας, χαβιάρι και φρέσκια τρούφα



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