

**re.buke**  
menu

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

€

### ΣΟΥΠΑ ΓΚΑΣΠΑΤΣΟ

6.50

Κρύα σούπα από φρέσκα λαχανικά και αρωματισμένα κρουτόν

#### GASPACHO SOUP

Gold Soup with fresh vegetables and flavored croutons

### ΠΡΟΒΟΛΟΝΕ ΓΕΜΙΣΤΟ

8.00

Γεμιστό τυρί Προβολόνη με μαρμελάδα σύκου καθιστό σε ρόκα και γκρουνταγιόλα

#### STUFFED PROVOLONE CHEESE

Provolone cheese stuffed with fig marmalade, served with arugula and grudaiolla.

### ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΒΟΔΙΝΟΥ

16.00

Λεπτές φέτες από μαρινρισμένο μοσχαρίσιο φιλέτο, με κρέμα παντζαριού, κάπαρη, φύκια και σουσάμι, ραντισμένες με Ασιατική σάλτσα

#### BEEF CARPACCIO

Thinly sliced of marinated beef fillet, topped with beetroot cream, caper, seaweed and sesame seeds, sprinkled with Asia sauce

### ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ ΦΑΒΑ

14.00

Σιγοψημένο χταπόδι στη σχάρα, συνοδευμένο με φάβα με ξινόμηλο και γλάσο από βαλσάμικο.

#### OCTAPUS WITH FAVA

Slow-grilled octopus served with split peas purée with green apple and balsamic glaze.

### ΜΥΔΙΑ

35.00/ kg

Μύδια αχνιστά με κρασί σαρντονέ.

#### MUSSELS

Steamed mussels with Chardonnay wine.

### ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ DIPS

7.50

Τριλογία από μεσογειακά ντίπς.

#### MEDITERRANEAN DIPS

Trilogy of mediterranean dips.

### ΚΑΠΡΕΖΕ

8.50

Καπρέζε με ψητό χαλούμι, ντομάτα κονφί, άγρια ρόκα και πέστο βασιλικού.

#### CAPRESE

Caprese with baked halloumi cheese, confit tomatoes, wild arugula and basil pesto.

### ΤΑΡΤΑΡ ΣΟΛΟΜΟΥ

16.00

Μαριναρισμένος σολομός, συνοδευμένος με αβοκάντο και αγγουράκι.

#### SALMON TARTAR

Marinated salmon served with avocado and cucumber.

### ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙ

9.00

Τραγανό τηγανιτό καλαμαράκι σερβιρισμένο με καυτερή μαγιονέζα Ιαπωνίας.

#### CRISPY CALAMARI

Crispy fried calamari served with spicy Japanese mayonnaise.

### ΦΙΛΕΤΟ ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ

14.00

Φιλέτο μπαρμπούνι πάνω σε κενέλ αρωματισμένης πατάτας και σάλτσα άνηθου.

Red mullet fillet on quenelle of aromatic potatoes and dill sauce

### ΣΤΡΕΙΔΙΑ

€ 3.50 / PC

#### OYSTERS

€ 35.00 /12PCS

## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

### ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ

Τραγανά φύλλα από μαρούλι αϊσπεργκ, ραντίτσιο, περιχυμένα με σπιτική σάλτσα, τραγανά κρούτον, μπέικον, παρμεζάνα, συνοδευμένη από κοτόπουλο ή γαρίδες.

#### CEASAR'S SALAD

Crispy leaves of iceberg, radicchio, topped with homemade sauce, crispy croutons, bacon, parmesan cheese, accompanied by chicken or shrimps.

€ €  
chicken shrimps  
12.00 15.00

### ΣΑΛΑΤΑ ΟΡΙΕΝΤΑΛ

Αναμεικτά σαλατικά με σύκα, ντοματίνια, σταφίδες, prosciutto, τηγανιτό χαλούμι, περιχυμένη με βινεγκρέτ από λευκό βαλσαμικό, σερβιρισμένη σε φωλιά από tortίγια.

#### ORIENTAL SALAD

Mixed salad with figs, cherry tomatoes, raisins, prosciutto, fried halloumi cheese, topped with white balsamic vinaigrette, served on tortilla nest.

14.00

### ΚΙΝΟΑ ΣΑΛΑΤΑ

Πολύχρωμη κινόα με φρέσκο κρεμμυδάκι, αβοκάντο, αγγουράκι, φρέσκο κόλιανδρο, λαδολέμονο, σερβιρισμένη με γαρίδες σοταρισμένες σε κόκκους από εσπρέσσο και αρωματισμένη με Sambuca

#### QUINOA SALAD

Multicolor quinoa with spring onion, avocado, cucumber, fresh coriander, lemon, served with shrimp sautéed in espresso grain and flavored with Sambuca.

14.00

### ΣΑΛΑΤΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ

Ντομάτες, αγγουράκια, πράσινες πιπεριές, κρεμμύδι, ελιές, κουτρούβι, ρίγανη, Φέτα Π.Ο.Π., αρωματισμένα κρουτόν και αρωματικό λαδολέμονο.

#### GREEK SALAD

Tomatoes, sliced cucumbers, green bell pepper, olives, capers, Feta PDO, flavored croutons and aromatic lemon flavoring.

9.50

### ROCKING ROCCOLA

Τραγανά φύλλα ρόκας με ντοματίνια, ρόδι, ψημένα καρύδια, φλύδες παρμεζάνας, bresaola περιχυμένα με ντρέσινγκ από βαλσαμικό.

#### ROCKING ROCCOLA

Crispy rocket leaves with cherry tomatoes, pomegranate, roasted nuts, parmesan peels, bresaola topped with balsamic dressing.

12.00

### ΜΠΟΥΡΑΤΑ

Φρέσκα Μπουράτα με μαριναρισμένα ντοματίνια, καβουρδισμένο χαλεπιανό και πέστο βασιλικού.

#### BURRATA

Fresh burrata with marinated tomatoes, toasted pistachio and basil.

12.00

## PIZOTO & ZYMAPRIKA / RISOTTO & PASTA

€

### PIZOTO ΑΓΡΙΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

12.00

Ριζότο με μανιτάρια του δάσους, λάδι τρούφας και φλούδες παλαιωμένης παρμεζάνας.

#### WILD-MUSHROOM RISOTTO

Wild-mushroom Risotto with truffle oil and aged parmesana cheese flakes.

### PIZOTO ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

17.50

Ριζότο με γαρίδες, μύδια, οστρακοειδή και μελάνι σουπιάς.

#### SEAFOOD RISOTTO

Risotto with shrimp, mussels, shellfish and cuttlefish ink.

### ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

17.50

Λιγκουίνι με γαρίδες, μύδια, οστρακοειδή, φρεσκοκομμένη ντομάτα, κρεμμύδι, σκόρδο, μαϊντανό και σάλτσα αστακού.

#### SEAFOOD LINGUINE

Linguine with shrimp, mussels, shellfish, freshly cut tomato, onion, garlic, parsley and lobster sauce.

### RIGATONI ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΤΖΟΥΝ

12.50

Μαριναρισμένες λωρίδες κοτοπούλου, πάστα πιπεριάς, μανιτάρια, ελαφριά κρέμα γάλακτος και φρέσκο κόλιανδρο.

#### RIGATONI WITH CHICKEN CAJUN

Marinated chicken stripes, bell pepper paste, mushrooms, light cream and fresh coriander.

### ΑΣΤΑΚΟΣ

9.50

Αστακός με κριθάροτο ή спаγγέτι σε δικιά μας μυστική συνταγή.

per 100kg

#### LOBSTER

Lobster with spaghetti or orzo in our own secret recipe.

### ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΡΑΓΟΥ

16.50

Ψιλοκομμένο φιλέτο μοσχαριού, σιγομαγειρεμένο με σάλτσα ντομάτας, σερβιρισμένο με παπαρδέλες.

#### BEEF RAGOUT

Chopped beef fillet, slow-cooking with tomato sauce, served with papardelle.

### ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΚΑΡΑΒΙΔΑΣ

23.00

Με κομμάτια καραβίδας, κρεμμύδι, φρέσκα ντομάτα και σάλτσα αστακού, αρωματισμένο με λάδι τρούφας.

#### ORZOTTO WITH LANGOUSTINE

With langoustines, onions, fresh tomatoes and lobsters sauce, flavored with truffle oil.

### ΡΑΒΙΟΛΙ ΣΟΛΟΜΟΥ

14.50

Ραβιόλι γεμιστό με σολομό σε σάλτσα από φρέσκια κρέμα, άνιθο και σάλτσα αστακού.

#### SALMON RAVIOLI

Stuffed ravioli with salmon and light cream sauce with dill and lobster sauce.

## ΚΡΕΑΤΙΚΑ / MEAT

€

### ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ

14.00

Χοιρινά μαριναρισμένα μπριζολάκια, σερβίρονται με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες και σαλάτα.

#### PORK STAKES

Pork marinated stakes. Served with fresh French fries and salad.

### ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

15.50

Φιλέτο κοτόπουλο με τραγανή πέτσα, σερβιρισμένο με πουρέ από μπιζέλι, πολέντα «τσιπς», γλασαρισμένα λαχανικά και σος δυόσμου.

#### CHICKEN FILLET

Breast Chicken with crispy skin, served with peas puree, polenta «chips» glassed vegetables with mint sauce.

### BLACK ANGUS RIB-EYE

25.50

Black Angus rib-eye 250γρ. με λαχανικά σχάρας, πατάτες νέας γης, συνοδευμένο με σάλτσα από πιπεριά ή σάλτσα μανιταριών και αρωματικό βούτυρο.

#### BLACK ANGUS RIB-EYE

Black Angus rib-eye 250g with grilled vegetables and baby potatoes. Served either with pepper sauce or with mushroom sauce and aromatic butter.

### ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ

29.50

Μοσχαρίσιο φιλέτο 200γρ. με λαχανικά σχάρας και πατάτες νέας γης, συνοδευμένο με σάλτσα από πιπεριά ή σάλτσα μανιταριών.

#### BEEF FILLET

Beef fillet 200g with grilled vegetables and baby potatoes. Served with either pepper or mushroom sauce.

### ΠΙΚΑΝΙΑ

44.00

Πικάνια Αργεντινής ψημένη από εσάς πάνω σε ηφαιστειακή πέτρα με πατάτες τηγανιτές, συνοδευμένη με τριών ειδών σάλτσες και αρωματικές φλύδες Κυπριακού αλατιού.

#### PICANHA

Argentine lava-rock cooked Picanha. Served with French fries, triplet sauce and Cypriot salt flakes.

### ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

14.50

Κοτόπουλο σουβλάκι μαριναρισμένο σε γλυκιά πάπρικα, συνοδευμένο με σάλτσα γιαουρτιού, ελληνική πίτα καλαμποκιού, φρέσκες τηγανιτές πατάτες και σαλάτα.

#### CHICKEN SOUVLAKI

Chicken souvlaki marinated in sweet paprika. Served with yoghurt sauce, Greek corn pita bread, fresh French fries and salad.

### ΚΟΤΣΙ ΑΡΝΙΟΥ

21.00

Σιγοψημένο Κότσι Αρνιού με φρέσκα αρωματικά, σερβιρισμένο με πατάτες νέας γης, λαχανικά και σως κόκκινου κρασιού.

#### LAMB SHANK

Slow cook Lamb Shank with fresh herbs, baby potatoes and vegetables, topped with red wine sauce.

## ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / FISH AND SEAFOOD

€

### ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ 16.50

Καλάμαρι σχάρας σερβιρισμένο με ολόφρεσκιες τηγανιτές πατάτες, λαχανικά σχάρας και λαδολέμονο θυμαριού.

#### GRILLED CALAMARI

Served with fresh French fries, grilled vegetables and lemon-oil sauce with thyme.

### ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΟΤΕ 18.50

Λαβράκι σοτέ, καθισμένο σε πατάτα με καραμελωμένο πράσο, κάπαρη και ξύσμα λεμονιού, γλασαρισμένα γλυκομπίζελα και vierge σως.

#### SEA BASS SAUTE

Sea bass saute, seared on potato with caramelized leek, caper and zest of lemon, glazed snow peas and vierge sauce

### ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ 18.50

Σολομός σοταρισμένος με κρούστα από σισάμι, συνοδευμένος από πουρέ σελινόριζας, σαλάτα από κίνοα και σάλτσα από γλυκολέμονο

#### SALMON FILLET

Salmon sautéed with sesame crust, served with mashed celeriac, quinoa salad and lime sauce.

### ΦΙΛΕΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΑΣ 15.00

Τσιπούρα γεμιστή με ρατατούι λαχανικών, άγριο ρύζι και σάλτσα μπεαρνέζ.

#### SEA BREAM FILLET

Stuffed with ratatouille vegetables, wild rice and béarnaise sauce.

### ΦΙΛΕΤΟ ΣΦΥΡΙΔΑΣ 22.00

Φιλέτο Σφυρίδας σοταρισμένο με δενδρολίβανο, συνοδευμένο με σπαστές πατάτες Βολιβίας, λαχανικά ατμού και σάλτσα κρόκου Κοζάνης.

#### GROUPER FISH FILLET

Grouper fish fillet saute with rosemary, Bolivian purple potatoes, steam vegetables and sauce kroko Kozanis

### ΚΕΜΠΑΠ ΨΑΡΙΩΝ 16.50

Κεμπάπ ψαριών με γαρίδες, ξιφία και σολομό, σερβιρισμένο με ρύζι μπασμάτι ταρτάρ αβοκάντο, περιχυμένο με λαδολέμονο θυμαριού.

#### FISH-KEBAB

Kebab fish with shrimps, swordfish and salmon, served with basmati rice, avocado tartar, and lemon-oil sauce with thyme.

## ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ / FRESH FISH

\* ΒΛΑΧΟΣ ΤΟ ΚΙΛΟ / VLACHOS PER KILO 65.00

\* ΓΑΡΙΔΕΣ 6/8 ΣΤΟ ΚΙΛΟ / KING PRAWNS 6/8 PER KILO 65.00

\* ΛΑΒΡΑΚΙ ΤΟ ΚΙΛΟ / SEA BASS PER KILO 45.00

\* ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΤΟ ΚΙΛΟ / SEA BREAM PER KILO 40.00

\* ΠΑΡΠΟΥΝΙ ΤΟ ΚΙΛΟ / RED MULLET PER KILO 65.00

Ask head waiter for any other fresh fish of the day

## ΠΑΙΔΙΚΑ ΜΕΝΟΥ / KIDS MENU

€

### ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ

Κοτομπουκιές με τηγανιτές πατάτες και σαλάτα.

#### CHICKEN

nuggets with French fried and salad.

6.50

### ΣΠΑΓΓΕΤΙ

με σάλτσα τομάτας.

#### SPAGHETTI

with tomato sauce.

6.50

### ΠΕΝΝΕΣ

με φρέσκια κρέμα και μπέικον.

#### PENNE

with fresh cream and bacon.

6.50

### MINI-BURGER

με τομάτα, μαρούλι, τυρί και φρέσκιες πατάτες.

#### MINI-BURGER

with tomato, lettuce, cheese and fresh potatoes.

7.00

## ΣΝΑΚ / SNACKS

€

### CLUB SANDWICH

με τηγανιτό αυγό, κοτοσαλάτα, τυρί τσένταρ, τομάτα, μαρούλι και μπέικον.

#### CLUB SANDWICH

with fried egg, chicken salad, cheddar cheese, tomato, lettuce and bacon.

9.00

### STEAK SANDWICH

Φέτες βοδινού, πολύχρωμες πιπεριές, καραμελωμένο κρεμμύδι, καπνιστό τυρί και ρόκα σερβισμένο σε φρεσκοψημένη ciabatta με σως μουστάρδας συνοδευμένο με ολόφρεσκιες τηγανιτές πατάτες.

#### STEAK SANDWICH

Slices of beef, colourful peppers, caramelized onion, smoked cheese and rocket served in freshly baked ciabatta with mustard sauce accompanied with fresh fries.

14.00

### BLACK ANGUS BURGER

Black Angus burger με τσένταρ τυρί, μαρούλι, ντομάτα και τηγανιτές ροδέλες κρεμμυδιού.

#### BLACK ANGUS BURGER

Black Angus Burger with cheddar cheese, lettuce, tomato and onion rings.

12.50

### ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Με φέτες κοτόπουλο, αβοκάντο, πολύχρωμες πιπεριές, κόκκινο κρεμμύδι, τυρί και φύλλα ρόκκας. Σερβίρετε με φρέσκες πατάτες.

#### CHICKEN FAJITA WRAP

With slice of chicken, avocado, bell peppers, red onions, cheese and roka levels. Served with fresh potatoes.

9.50

### BAGEL ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΣΟΛΟΜΟΥ

Με κρέμα τυριού, αγγουράκι, κάπαρη, ρόκα και καπνιστό Σολωμό. Σερβίρετε με σαλάτα.

#### SMOKE SALMON BAGEL

With cream cheese, cucumber, caper, rocca leaves and smoke salmon. Served with salad.

9.50

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

€

### ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ

6.00

Λουκουμάδες με τριμμένο καρύδι, κανέλα, θυμαρίσιο μέλι και παγωτό βανίλιας.

#### ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ

with grated walnuts, cinnamon, honey and vanilla ice cream.

### REBUKE SPECIAL

7.50

Αχλάδι ποσέ, παντεσπάνι σοκολάτας, καβουρδισμένο χαλεπιανό και θρυμματισμένη μαρένγκα. Ολοκληρώνεται στο τραπέζι σας με χλιαρή κρέμα άσπρης σοκολάτας.

#### REBUKE SPECIAL

Roached Pear, chocolate sponge cake, roasted pistachio, and crushed meringue.

Finish on your table with warm white chocolate cream.

### ΤΡΟΠΙΚΟ ΝΗΣΙ

7.50

Απαλή κρέμα ινδοκάρυδο, χόμα σοκολάτας, με μάνγκο και φρέσκες φράουλες, περιχυσμένα με coulis από φρούτα πάθους.

#### TROPICAL ISLAND

Smooth coconut cream, chocolate soil, with mango and fresh strawberries, drizzled with passion fruit coulis

### ΤΑΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

7.00

Με φουντούκι, κρέμα πραλίνας, και παγωτό χαλεπιανού.

#### CHOCOLATE TARTE

With hazelnut, praline cream, and pistachio ice cream

### MILLE-FEUILLE

6.50

Τραγανό φύλλο κρούστας, κρέμα βανίλιας, και γλάσο καραμέλλας.

#### MILLE-FEUILLE

Crispy phyllo, vanilla cream, and caramel glaze.

### ΒΑΦΛΑ

8.50

με Nutella, 3 γεύσεις παγωτού (βανίλια, σοκολάτα, φράουλα), σαντιγί, φράουλες και σιρόπι σοκολάτας.

#### WAFFLES

with Nutella, 3 flavors of ice cream (vanilla, chocolate, strawberry), whipped cream, strawberries and chocolate syrup

### ICE CREAM (3 ΜΠΑΛΕΣ)

5.00

Μαστίχα / Βανίλια / Φράουλα / Σοκολάτα / Σορμπέ λεμόνι/ φυστίκη / γιαούρτι με φρούτα του δάσους

#### ICE CREAM (3 SCOOPS)

Mastic / Vanilla / Strawberry / Chocolate / Lemon sorbet / Peanuts / yogurt forest fruits



## ΠΙΑΤΕΛΕΣ / PLATTERS

### ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΤΥΡΙΩΝ

Ποικιλία αλλαντικών και τυριών με αποξηραμένα φρούτα, μαρμελάδα σύκου, κριτσίνια και φρεσκοψημένα ψωμάκια

21.00

### COLD CUTS AND CHEESE PLATTER

with dehydrated fruits, fig marmalade, breadsticks and fresh baked buns.

### ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ φρεσκοκομμένα.

FRESH FRUITS - Fresh Cut

9.00

# JAPANESE CORNER

## STARTERS

€

EDAMAME	6.00
EBI TEMPURA (4 SHRIMPS)	8.00

## SALADS

<b>SASHIMI SALAD</b>	15.00
fresh Salmon / Fresh Tuna / Mixed green leaves / Carrot julienned / crabmeat / avocado / tempura topped with delicious Rebuke sauce	
<b>SEAWEED SALAD</b>	11.00
iceberg lettuce / seaweed / carrot julienned topped with Asian sauce	

## NIGIRI (RAW FILLETS ON RICE PER 4pcs)

SAKE SUSHI - Salmon	7.00
MAGURO SUSHI- Tuna	7.00
UNAGI SUSHI - Eel	8.50
SUZUKI SASHIMI - Seabass	7.00
EBI SUSHI - Prawn	7.00

## SASHIMI (RAW SLICES PER 4pcs)

SAKE SASHIMI - Salmon	7.00
MAGURO SASHIMI- Tuna	7.00
UNAGI SASHIMI- Eel	8.50
SUZUKI SASHIMI- Seabass	7.00

<b>TEMAKI (2pcs)</b>	€
<b>SAKE</b> Salmon / Cucumber / Lettuce / Spring Onion / Sesame / Spicy Mayo	11.00
<b>MAGURO</b> Tuna / Cucumber / Lettuce / Spring Onion/ Sesame / Spicy Mayo	11.50
<b>SOFT SHELL CRAB</b> Soft Shell Crab / Avocado / Lettuce / Spring Onion / Sesame / Sweet Chili Sauce	11.50
<b>MAKI (8pcs)</b>	€
<b>YASAI ROLL</b> cucumber / avocado / carrot / seaweed / mixed green leaves	8.00
<b>MAGIC SALMON</b> salmon / spicy mayo / crab stick / cream cheese / deep fried tempura	9.50
<b>MAGIC TUNA</b> tuna / spicy mayo / crab stick / cream cheese / deep fried tempura	9.50
<b>DUCK ROLL</b> duck fillet / carrot / cucumber / spring onion / sesame seeds / duck sauce	11.00
<b>CALIFORNIA</b> crab stick / cucumber / avocado / sesame seeds / mayo and teriyaki sauce and caviar	8.00
<b>EBI CRANCHY</b> deep fried prawn / honey mayo /avocado /cream cheese/ unagi sauce/ tempura flakes	9.50
<b>SALMON PHILADELPHIA</b> cream cheese / avocado / mango and topping with raw salmon	9.00
<b>SMOKE SALMON ROLL</b> cream cheese / avocado / cucumber and topping with smoked salmon	8.50
<b>RAINBOW DREAM</b> avocado / mango / crabsticks / cucumber / topping raw salmon and tuna with honey mayo	9.00
<b>DRAGON</b> unagi / ebi tempura / cucumber / cream cheese / topping with avocado, caviar, unagi sauce and sesame seeds	9.50
<b>SPICY CRUNCHY SALMON</b> raw salmon / spicy mayo / spring onion / cucumber / seaweed and crunchy salmon skin and sesame seeds	8.50
<b>CRUNCHY TORI</b> deep fried chicken / cream cheese / avocado / mango / honey mayo and unagi sauce	8.00
<b>GOLDEN UNAGI</b> unagi / cucumber / spring onion / topping mango with caviar and unagi /mango sauce	9.50
<b>SWEET MAKI</b> soft shell crab / avocado / cream cheese / sweet chili sauce / tempura flakes	11.50
<b>POPEYE MAKI</b> nori Spinach / salmon / soft shell crab / avocado / spring Onion / mayonnaise / togarashi / steamed ebi double sauce (white & black gomatari)	11.50
<b>DUMPLING MAKI</b> iceberg / mango / cucumber / ebi tempura / sauce: mixed black caviar / teriyaki / parsley / light soya / olive oil	9.50
<b>LADY ON FIRE</b> ebi / crabstick / cabbage / red topigo / spicy mix salad / spicy mayo sauce	9.50

## PLATTERS

<b>SASHIMI SUSHI 12 PCS</b> 2 salmon sashimi / 2 tuna sashimi / 2 unagi sashimi / 2salmon nigiri / 2 tuna nigiri / 2 unagi nigiri	<b>18.00</b>
<b>REBUKE LOVERS 12 PCS</b> 2 salmon sashimi / 2 salmon sushi / 4 salmon Philadelphia / 4 spicy crunchy salmon	<b>16.00</b>
<b>SUSHI &amp; MAKI 14 PCS</b> 4 california / 4 smoked salmon / 2 salmon nigiri / 2 tuna nigiri / 2 ebi nigiri	<b>18.00</b>
<b>SEXY 16 PCS</b> 4 spicy crunchy salmon / 4 crunchy tori / 4 ebi crunchy / 4 sweet maki	<b>25.00</b>
<b>SAMURAI 16 PCS</b> 4 California / 4 smoked salmon / 4 ebi crunchy / 4 dragon	<b>20.00</b>
<b>NINJA 20 PCS</b> 4 magic tuna / 4 crunchy tori / 8 California / 4 crunchy salmon	<b>22.00</b>
<b>TOKYO DREAM 24 PCS</b> 8 golden unagi/ 8 duck roll / 4 sweet maki/4 suzuki	<b>28.00</b>
<b>FAMILY 32 PCS</b> 8 crunchy tori / 8 california / 8 salmon Philadelphia / 8 magic tuna	<b>32.00</b>
<b>ROYAL 40 PCS</b> 8 dragon / 8 golden unagi / 8 crunchy salmon / 2 tuna sashimi / 2 salmon sashimi / 2 unagi sashimi / 2 tuna nigiri / 2 salmon nigiri / 2 unagi nigiri / 2 ebi nigiri / 2 avocado nigiri	<b>48.00</b>
<b>ASIAN DELIGHT 40 PCS</b> 8 duck roll / 8 sweet maki / 8 salmon Philadelphia / 8 ebi crunchy / 8 magic tuna	<b>55.00</b>