

**re.buke**  
menu

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

€

### ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ

7.50

Με διάφορα ψαρικά και φρέσκα λαχανικά

#### FISH SOUP VELUTE

With mixed fish and fresh vegetables

### ΠΡΟΒΟΛΟΝΕ ΓΕΜΙΣΤΟ

8.00

Γεμιστό τυρί Προβολόνη με μαρμελάδα σύκου καθηστό σε ρόκα και γκρουνταγίοια

#### STUFFED PROVOLONE CHEESE

Provolone cheese stuffed with fig marmalade. Served with arugula and grudaiolla.

### ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ

7.00

Κουλούρι με κατσικίσιο τυρί, λιαστά ντοματίνια και πέστο άγριας ρόκας.

Cruller with goat's cheese, sun-dried cherry tomatoes and wild rocket pesto.

### 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

7.00

Τριλογία από μεσογειακά ντίπς.

#### MEDITERRANEAN DIPS

Trilogy of mediterranean dips.

### ΚΑΠΡΕΖΕ

7.50

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 Ιαπωνική μαγιονέζα.

#### 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 αίσπεργκ, ραντίτσιο, περιχυμένα με σπιτική σάλτσα, τραγανά κρούτον, μπέικον, παρμεζάνα, συνοδευμένη από κοτόπουλο. / ή γαρίδες

chicken 12.00  
shrimps 15.00

#### CEASAR'S SALAD

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

### ΣΑΛΑΤΑ ΟΡΙΕΝΤΑΛ

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

12.50

#### ORIENTAL SALAD

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

### ΚΙΝΟΑ ΣΑΛΑΤΑ

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

14.00

#### QUINOA SALAD

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

### ΣΑΛΑΤΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ

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

9.50

#### GREEK SALAD

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

### ROCKING ROCCOLA

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

11.00

#### ROCKING ROCCOLA

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

### KALE SALAD

Φρέσκα φύλλα λαχανίδας με μπρουσκέτα κατσικίσιου τυριού, αγκινάρες, ντοματίνια και καβουρδισμένες νυμφάδες αμυγδάλου, περιχυμένη με ντρέσινγκ σταφυλόμελου.

14.00

Fresh Kale leaves with goat cheese, artichokes, cherry tomatoes and toasted almond flakes, topped with grape syrup dressing.

## PIZOTO & ZYMAPRIKA / RISOTTO & PASTA

€

### PIZOTO AΓPION MANITAPION

10.00

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, μαιντανό και σάλτσα αστακού.

#### SEAFOOD LINGUINE

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

### RIGATONI ME KOTOPOUYLO KATZOYN

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

95.00 per kg

Αστακός με κριθάροτο ή спаγγέτι σε δικιά μας μυστική συνταγή.

#### LOBSTER

Lobster with spaghetti or orzo in our own secret recipe.

### ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΡΑΓΟΥ

16.50

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

#### BEEF RAGOUT

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

### PANCIOTTI

17.50

Panciotti γεμιστά με γαρίδες και χτενιά σε σάλτσα από ζωμό αστακού, ούζο, wasabi και ελαφριά κρέμα γάλακτος.

#### PANCIOTTI

stuffed with shrimp and scallops in lobster sauce broth, ouzo, wasabi and light cream.

### 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.

### ΓΕΜΙΣΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

15.50

Φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό με προβολόνη, φουαγκρά, τυλιγμένο με prosciutto, σωταρισμένο σε λίπος πάπιας, καθισμένο σε πουρέ από κολοκάσι και καρότο, περιχυμένο με σάλτσα πορτοκαλιού.

#### STUFFED CHICKEN FILLET

Chicken fillet stuffed with provolone, foie gras, wrapped with prosciutto, sautéed in duck fat, seated on a puree of kolokasi and carrot, topped with orange sauce.

### BLACK ANGUS RIB-EYE

24.50

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

14.00

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

#### CHICKEN SOUVLAKI

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

### ΚΟΤΣΙ ΑΡΝΙΟΥ

21.00

Σιγοψημένο Κότσι Αρνιού με φρέσκα αρωματικά και λαχανικά, σερβιρισμένο με «πουργουρότο» από μανιτάρια, φρέσκα ντομάτα και σως κόκκινου κρασιού.

#### LAMB SHANK

Slow cook Lamb Shank with fresh herbs and vegetables, accompanied by «pourgouroto» with mushrooms, fresh tomato and 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, seated 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 19.00

Φιλέτο Σφυρίδας σοταρισμένο με δενδρολίβανο, συνοδευμένο με σπαστές μωβ πατάτες Βολιβίας και σάλτσα από κρόκου Κοζάνης.

#### GROUPER FISH FILLET

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

### ΚΕΜΠΑΠ ΨΑΡΙΩΝ 16.50

Κεμπάπ ψαριών με γαρίδες, ξιφία και σολομό, σερβιρισμένο με ταρτάρ αβοκάντο και λαχανικά σχάρας περιχυμένο με λαδολέμονο θυμαριού

#### FISH-KEBAB

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

## ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ / FRESH FISH

\* ΒΛΑΧΟΣ ΤΟ ΚΙΛΟ / VLACHOS PER KILO 60.00

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

\* ΛΑΒΡΑΚΙ ΤΟ ΚΙΛΟ / SEA BASS PER KILO 40.00

\* ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΤΟ ΚΙΛΟ / SEA BREAM PER KILO 38.00

\* 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.

5.50

### ΣΠΑΓΓΕΤΙ

με σάλτσα τομάτας.

#### SPAGHETTI

with tomato sauce.

5.50

### ΠΕΝΝΕΣ

με φρέσκια κρέμα και μπέικον.

#### PENNE

with fresh cream and bacon.

5.50

### MINI-BURGER

με τομάτα, μαρούλι, τυρί και φρέσκιες πατάτες.

#### MINI-BURGER

with tomato, lettuce, cheese and fresh potatoes.

6.00

## 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

## 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

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

Finish on your table with warm white chocolate cream.

### BERRIES RED VELVET

7.00

Με κρέμα τυριού, αφράτο παντεσπάνι, αμύγδαλο φιλέ και σως από φρούτα του δάσους.

#### BERRIES RED VELVET

With cream cheese, hazelnut sponge, almond flakes and forest fruit sauce

### 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

8.00

# 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>	9.00
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	8.50
<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	9.00
<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>SUZUKI</b> Mango / cucumber / spring onion / spicy mayo sauce / topping with sea bass / caviar	9.50
<b>SCALLOP</b> Scallop / cucumber/ spring onion / sesame seeds / spicy mayo/ caviar	12.50

## 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>