

re.buke
menu

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

€

ΠΡΟΒΟΛΟΝΕ ΓΕΜΙΣΤΟ

8.00

Γεμιστο τυρι Προβολονε με μαρμελαδα συκου καθηστο σε ροκα και γκρουνταγιολα

STUFFED PROVOLONE CHEESE

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

ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ

6.00

Μπρουσκέτα με μαρμελάδα τομάτας, καπνιστή μοτσαρέλα και πέστο άγριας ρόκας.

SMOKED-MOZZARELLA BRUSCHETTA

Bruschetta with tomato marmalade, smoked mozzarella cheese and wild-arugula pesto.

ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ ΦΑΒΑ

14.00

Σιγοψημένο χταπόδι στη σχάρα. Σερβίρεται με φάβα με ξινόμηλο και γλάσο βαλσάμικου.

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

6.00

Τριλογία από μεσογειακές ντίπς.

MEDITERRANEAN DIPS

Trilogy of mediterranean dips.

ΚΑΠΡΕΖΕ

7.50

Καπρέζε με ψητό χαλούμι, τομάτες 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. Σερβίρεται με καυτερή Ιαπωνική μαγιονέζα.

CRISPY CALAMARI

Crispy fried calamari served with spicy Japanese mayonnaise.

ΦΙΛΕΤΟ ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ

14.00

Φιλέτο μπαρμπούνι. Σερβίρεται με πουρέ σπανάκι και σάλτσα μοσχολέμονου.

RED MULLET FILLET

Red mullet fillet served with spinach purée and lime sauce

ΣΤΡΕΙΔΙΑ

€ 3.5 / PC

OYSTERS

€ 35.00 /12PCS

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

€ €

ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ

Τραγανά φύλλα από μαρούλι αισπεργκ, ραντίσιο, περιχυμένα με σπιτική σάλτσα, τραγανά κρούτον, μπεικον, 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 βίνεγκρετ από λευκό βαλσαμικό, σεβριρισμένη σε φωλιά από tortilla.

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 κίνοα με φρέσκο κρεμμυδάκι, αβοκάντο, αγγουράκι, φρέσκο κολιάνδρο, λαδολέμονο, σεβριρισμένη με γαρίδες σοταρισμένες σε κόκκους από εσπρέσο 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 κρουτόν 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.

PIZOTO & ZYMAPIKA / RISOTTO & PASTA

€

PIZOTO AΓΡΙΩΝ MANITARIΩΝ

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

Λιγκουίни 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 CON POLLO

12.50

με κοτόπουλο, φρέσκια κρέμα, πολύχρωμες πιπεριές, γλυκιά πάπρικα.

RIGATONI CON POLLO

With chicken, fresh cream, colorful peppers, sweet paprika

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 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 δαύκιο, 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 parsnip, topped with orange sauce.

BLACK ANGUS BURGER

12.50

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

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 Αργεντίνης ψημένη από εσάς πάνω σε ηφαιστειακή πέτρα με πατάτες τηγανιτές, συνοδευμένη με τριών ειδών σάλτσες και αρωματικές φλείδες 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, σαλάτα και φρέσκες τηγανιτές πατάτες

CHICKEN SOUVLAKI

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

ΚΑΡΕ ΑΡΝΙΟΥ

23.00

Καρέ αρνιού με ριζότο παλαιωμένης παρμεζάνας, γλασαρισμένα λαχανικά και σάλτσα κουμανταρίας.

LAMB KARE

Carré of lamb with parmesan risotto, glassed vegetables and sauce Commandaria

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.

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.

ΤΣΙΠΟΥΡΑ 15.00

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

SEA BREAM

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

ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΒΡΑΚΙ 18.50

Φιλέτο Λαβράκι τυλιγμένο σε αλουμινόχαρτο με ντομάτα, καπάρη, ελιές, σκόρδο, μαιντανό, θυμάρι σερβιρισμένο με ρύζι ατμού και εποχιακά λαχανικά βραστά

SEA BASS FILLET

Sea bass fillet baked in foil with tomatoes, capers, olives, garlic, parsley and thyme.

Served with steamed rice and boiled in-season vegetables.

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

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 κρέατος, τυρί τσένταρ, λαχανικά σχάρας σεβριρισμένο σε φρεσκοψημένη ciabatta συνοδευμένο με ολόφρεσκιες τηγανιτές πατάτες.

STEAK SANDWICH

Beef slices, cheddar cheese, grilled vegetables served on freshly ciabatta accompanied with fresh fries.

14.00

ΠΙΑΤΕΛΕΣ / PLATTERS

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΤΥΡΙΩΝ

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

COLD CUTS AND CHEESE PLATTER

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

21.00

ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ φρεσκοκομμένα.

FRESH FRUITS - Fresh Cut

8.00

ΠΑΙΔΙΚΑ ΜΕΝΟΥ / KIDS MENU

€

ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ

με τηγανιτές πατάτες και σαλάτα.

CHICKEN

nuggets with French fried and salad.

5.50

ΣΠΑΓΓΕΤΙ

με σάλτσα τομάτας.

SPAGHETTI

with tomato sauce.

5.00

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

ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ / DESSERTS

€

ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ

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

6.00

ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ

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

ΠΑΒΛΟΒΑ

με φρέσκες φράουλες, κρέμα από γιαούρτι και δυόσμο

6.00

PAVLOVA

with fresh strawberries, cream yogurt and mint.

ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

με παγωτό βανίλιας

7.00

CHOCOLATE SOUFFLÉ

with vanilla ice cream.

ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ

Ατομικό σιροπιασμένο γαλακτομπούρεκο σερβιρισμένο με παγωτό μαστίχας.

6.50

CUSTARD FILLED PASTRY

with mastic ice cream

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ

με oreo cookies.

6.50

TIRAMISU

with oreo cookies

ΒΑΦΛΑ

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

8.50

WAFFLES

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

ICE CREAM (3 ΜΠΑΛΕΣ)

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

5.00

ICE CREAM (3 SCOOPS)

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

JAPANESE CORNER

STARTERS

€

EDAMAME

6.00

EBI TEMPURA (4 SHRIMPS)

8.00

SALADS

SASHIMI SALAD

15.00

fresh Salmon / Fresh Tuna / Mixed green leaves /
Carrot julienne / crabmeat / avocado / tempura
topped with delicious Rebuke sauce

SEAWEED SALAD

9.00

iceberg lettuce / seaweed / carrot julienne topped with Asian sauce

NIGIRI (RAW FILLETS ON RICE- PER 4pcs)

SAKE SUSHI - Salmon

6.00

MAGURO SUSHI- Tuna

7.00

UNAGI SUSHI - Eel

8.50

SUZUKI SASHIMI - Seabass

6.00

EBI SUSHI - Prawn

7.00

SASHIMI (RAW SLICES- PER 4pcs)

SAKE SASHIMI - Salmon

6.00

MAGURO SASHIMI- Tuna

7.00

UNAGI SASHIMI- Eel

8.50

SUZUKI SASHIMI- Seabass

6.00

MAKI (8pcs)	€
YASAI ROLL cucumber / avocado / carrot / seaweed / mixed green leaves	8.00
MAGIC SALMON salmon / spicy mayo / crab stick / cream cheese / deep fried tempura	9.00
MAGIC TUNA tuna / spicy mayo / crab stick / cream cheese / deep fried tempura	9.50
GYUU-NIKU beef filet / carrot / cucumber / spring onion / sesame seeds / Teriyaki sauce	9.50
CALIFORNIA crab stick / cucumber / avocado / sesame seeds / mayo and teriyaki sauce and caviar	8.00
EBI CRANCHY Deep fried prawn / mayo / tempura flakes	8.50
SALMON PHILADELPHIA Cream cheese / avocado / mango and topping with raw salmon	9.00
SMOKE SALMON ROLL Cream cheese / avocado / cucumber and topping with smoked salmon	8.50
RAINBOW DREAM Avocado / mango / crabsticks / cucumber / topping raw salmon and tuna with honey mayo	9.00
DRAGON Unagi / ebi tempura / cucumber / cream cheese / topping with avocado, caviar, unagi sauce and sesame seeds	9.00
SPICY CRUNCHY SALMON Raw salmon / spicy mayo / spring onion / cucumber / seaweed / crunchy salmon skin and sesame seeds	8.50
CRUNCHY TORI Deep fried chicken / cream cheese / avocado / mango / honey mayo and unagi sauce	8.00
GOLDEN UNAGI Unagi / cucumber / spring onion / topping mango with caviar and unagi /mango sauce	9.50

PLATTERS

SASHIMI SUSHI 12 PCS 2 salmon sashimi / 2 tuna sashimi / 2 unagi sashimi / 2salmon nigiri / 2 tuna nigiri / 2 unagi nigiri	16.00
REBUKE LOVERS 12 PCS 2 salmon sashimi / 2 salmon sushi / 4 salmon Philadelphia / 4 spicy crunchy salmon	14.00
SUSHI & MAKI 14 PCS 4 california / 4 smoked salmon / 2 salmon nigiri / 2 tuna nigiri / 2 ebi nigiri	16.00
OMAKASE 16PCS Chef's special	18.00
SAMURAI 16 PCS 4 California / 4 smoked salmon / 4 ebi crunchy / 4 dragon	16.00
NINJA 20 PCS 4 magic tuna / 4 crunchy tori / 8 California / 4 crunchy salmon	20.00
TOKYO DREAM 24 PCS 8 gyuu-niku / 8 crunchy tori / 8 golden unagi	26.00
FAMILY 32 PCS 8 crunchy tori / 8 california / 8 salmon Philadelphia / 8 magic tuna	32.00
ROYAL 40 PCS 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	48.00