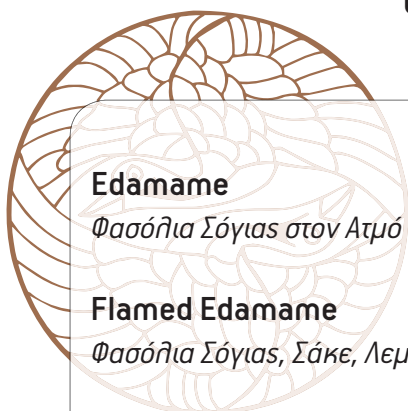


Cold Appetizers & Soup

Κρύα Ορεκτικά & Σούπες



Edamame

Φασόλια Σόγιας στον Ατμό

7.00

Flamed Edamame

Φασόλια Σόγιας, Σάκε, Λεμόνι, Ανθό Αηλατιού

9.00

Miso Soup

Σούπα Μίσο, Τόφου, Μανιτάρι και Φρέσκο Κρεμμύδι

12.00

Clear Seafood Soup

*Rice Noodles, Boiled Shrimp, Robata Grilled Sea Bass
Διαυγής Σούπα Θαλασσινών, Νουντλς Ρυζιού, Βραστή Γαρίδα,
Λαυράκι στην Ρόμπατα*

15.00

Tuna Tartar with Leche De Tigre Sauce, Wasabi Ice Cream and Oscietra Caviar

Ταρτάρ Τόνου, Αβοκάντο Σως, Παγωτό Γουασάμπι, Χαβιάρι Οσιέτρα

25.00

Salmon Sashimi with Ikura, Avocado Cream and Karashi Sauce

Σασίμι Σολομού, Κρέμα Αβοκάντο, Γιαπωνέζικη Μουστάρδα, Ικούρα

18.00

Yellowtail Usuzukuri with Yuzu Truffle Ponzu & Daikon Tsuma

Πολύ Λεπτές Φέτες από Γέλοουτεϊλ, Γιούζου Πόνζου Σως, Τσούμα Ρέβας

22.00

Yellowtail Sashimi with Truffle and Spicy Aji Amarillo

*Σασίμι Γέλοουτεϊλ με Καλοκαφινή Τρούφα, Πικάντικη Βινεγκρέτ
από λάψ Περουβιανή Πιπεριά*

26.00

Tuna Tiradito with Leche De Tigre Sauce and Aji Amarillo Ice Cream

Τιραδίτο Τόνου, Αβοκάντο Σως, Παγωτό Περουβιανής Πιπεριάς

22.00

Wagyu Tiradito with Aji Karashi Truffle Sauce and Yuba

Τιραδίτο Γουαγιού, Καράσι, Τρούφα, Περουβιανή Πιπεριά και Γιούμπα

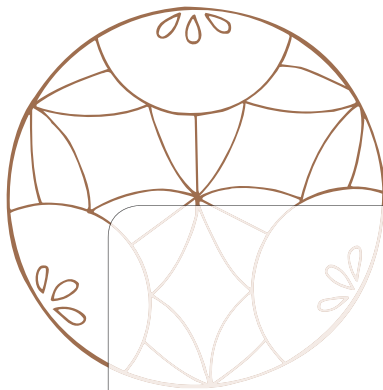
26.00

Foie Gras Escabeche with Sesame Tentsuyu Masato, Rice Puffs and Seaweed

Συκώτι Πάπιας, Τεντσουγιού, Μασάτο, Τραγανό Κράκερ Ρυζιού και Φύκια

30.00





Salads Σαλάτες

Salmon Tataki Salad 25.00

Σαλάτα με Τατάκι Σολομού, Μίσο με Γιαπωνέζικη Μουστάρδα

Tuna Tataki Salad 26.00

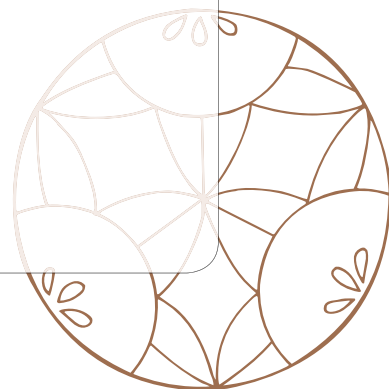
Σαλάτα με Τατάκι Τόνου, Χαλαπένιο Ντρέσινγκ

Watermelon Duck Salad 28.00

Σαλάτα Πάπιας με Καρπούζι, Σως Χοϊζίν, Βασιλικό Κασίους

King Crab, Avocado Quinoa Salad 32.00

Σαλάτα με Ψύχα Βασιλικού Καβουριού, Κρέμα Αβοκάντο, Κινόα και Αμαρίθο Ντρέσινγκ



Hot Appetizers & Tempura

Ζεστά Ορεκτικά & Τεμπούρα



**Nasu Miso, Grilled Aubergine with Crispy Onion
and Honey Miso Sauce**

15.00

Μελιτζάνα Σχάρας με Τραγανό Κρεμμύδι, Μίσο με Μέλι και Σόγια

Gyozas limepas

Beef, Shrimp and Chinese Cabbage Gyoza with Chili Soy Sauce 19.00

Μοσχαρί, Γαρίδα, Κινέζικο Λάχανο και Τσίλι Σόγια Σως

King Crab Leg with Creamy Spicy Sauce

30.00

Βασιλικό Καβουροπάτη με Κρεμώδη Καυτερή Σως

Chichen Kushi Yaki with Anticucho Sauce

15.00

Κοτόπουλο στην Ρομπάτα με Σάλτσα Αντικούτσο

Wagyu Kushi Yaki with Anticucho Sauce and Yuca

18.00

Σουβηλάκι Μοσχαρίσιο στην Ρομπάτα με Αντικούτσο Σως

Salmon Teriyaki Kushi Yaki

14.00

Σουβηλάκι Σολομού, Σάλτσα Τεριγιάκι

Shrimp Tempura with Roccoto Spicy Sauce

32.00

Τραγανές Γαρίδες Τεμπούρα, Ροκότο Πικάντικη Μαγιονέζα

**Mixed Vegetable Tempura with Sesame Tentsuyu
& Sriracha Mayo**

20.00

*Ανάμεικτη Τεμπούρα Λαχανικών με Δύο Σάλτσες Τεντσούγιου,
Σριφάτσα, Μαγιονέζα*

Steamed Rice

5.00

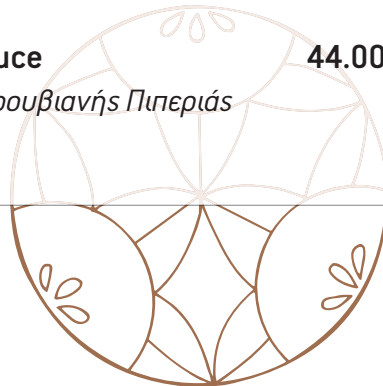
Ρύζι Ατμού





Main Dishes Κυρίως Πιάτα

Chicken Asado with Anticucho and Sweet Potato	28.00
<i>Κοτόπουλο με Σάλτσα Αντικουτσο και Γλυκοπατάτα Σχάρας</i>	
Rib Eye Bone with Honey Miso Sauce (for 2 people)	92.00
<i>Rib Eye με Κόκκαλο, και Σως Μίσο Μέλι (για 2 άτομα)</i>	
Salmon Robata, Glazed with Green Apple Miso Sauce	32.00
<i>Σολομός Γλασαρισμένος στη Ρομπάτα με Μίσο από Πράσινο Μήλο</i>	
Wagyu No Sumibiyaki	55.00
<i>Wagyu with Grilled Teriyaki Corn and Ginger Potato Puree</i>	
<i>Γουάγιου με Καθαμπόκι στα Κάρβουνα και Πουρέ Πατάτας με Τζιντζερ</i>	
Gindara No Saykio Miso Yaki	
Black Cod with Honey Miso Sauce	46.00
<i>Μαύρος Μπακαλιάρος με Σως Μίσο Μέλι</i>	
Grouper Grilled with Cedar Wood, with Aji Amarillo and Truffle Emulsion	52.00
<i>Σφυρίδα Σχάρας σε Γιαπωνέζικο Φύλλο Κέδρου, Τρούφα και Άχι Αμαρίλλο</i>	
Black Angus Rib Eye Jalapeno Ponzu Sauce	48.00
<i>Μπλάκ Άνγκους Σπαθομπριζόλα Μόσχου με Πικάντικη Σάλτσα Πόνζου</i>	
Thin Wagyu Skirt with Anticucho Sauce	44.00
<i>Λεπτό Σκερτ από Γουάγιου με Σάλτσα Περουβιανής Πιπεριάς</i>	



Hosomaki Rolls

Cut Rolls / Maki (6 psc)

Salmon Maki

Salmon, Wasabi

Σολομός, Γουασάμπι

13.00

Kappa Maki

Cucumber, Sesame

Αγγούρι, Σουσάμπι

8.00

Saba Gari

Mackerel, Spring Onion, Pickled Ginger, Shiso

Σκουμπρί, Φρέσκο Κρεμμύδι, Σίσο, Τζίντζερ Πίκλα

14.00

Teka Maki

Tuna, Wasabi

Τόνος, Γουασάμπι

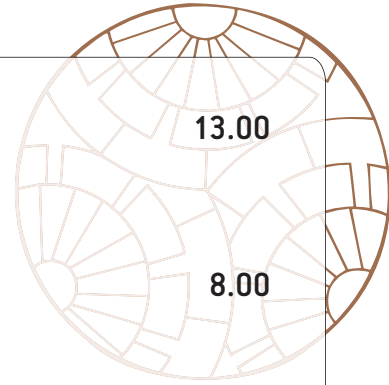
13.00

Suzuki Negi

Seabass, Spring Onion, Wasabi

Λαυράκι, Φρέσκο Κρεμμύδι, Γουασάμπι

14.00



Inside out / Ura Maki (8 psc)

Salmon Avocado

Salmon, Avocado, Wasabi

Σολομός, Αβοκάντο, Γουασάμπι

16.00

Negi Toro

Toro, Spring Onion, Wasabi

Κοιλία Τόνου, Φρέσκο Κρεμμύδι, Γουασάμπι

19.00

California

King Crab, Avocado, Yuzu Koshi Mayo, Tobiko

Βασιλικό Καβούρι, Αβοκάντο, Μαγιονέζα, Τομπίκο

18.00

Spicy Tuna

Tuna, Spring Onion, Spicy Mayo

Τόνος, Φρέσκο Κρεμμύδι, Καυτερή Μαγιονέζα

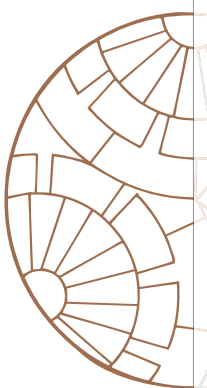
17.00

Spider

Soft Shell Crab, Avocado, Spring Onion, Tobiko, Wasabi, Cucumber, Futo Maki 5 pieces

Μαλακόστρακο Καβούρι, Αβοκάντο, Φρέσκο Κρεμμύδι, Γουασάμπι, Τομπίκο, Αγγούρι

24.00





Inbi Signatures Rolls (8 pcs)

Ebi Tempura

26.00

Shrimp Tempura, Avocado, Kabayaki Sauce, Japanese Mayo

Γαρίδα Τεμπούρα, Φρέσκο Κρεμμύδι, Αβοκάντο, Καμπαγιάκι Σως, Μαγιονέζα

Ceviche Roll

28.00

Seabass, Salmon, Avocado, Daikon, Shiso, Lime, Ceviche Dressing,

Futo Maki 5 pieces

Λαυράκι, Σολομός, Αβοκάντο, Ρέβα, Κόθλιανδρος, Λάψι, Σεβίτσε Σως, Σέηπερ

Tropical

24.00

Salmon, Avocado, Mango Leche De Tigre Dressing, Dry Chili, Chives

Σολομός, Αβοκάντο, Μαγιονέζα Γουασάμπι, Μάνγκο, Ντρέσινγκ Κόθλιανδρου,

Τσίλι, Σχοινόπρασσο

Dragon

28.00

Eel, Cucumber, Wasabi, Ikura, Salmon, Wasabi Mayo

Χέλι, Αγγούρι, Αβοκάντο, Γουασάμπι, Μπρίκ Σολομού

Aji Tuna

29.00

King Crab, Tuna, Avocado, Aji Amarillo Dressing, Shiso Cress

Βασιλικό Καβούρι, Τόνος, Αβοκάντο, Άχι Αμαρίγιο Ντρέσινγκ, Σίσο

Jamon De Tuna

27.00

Marinated Shiitake, Tempura Enoki, Asparagus, Chives, Toro, Foie Gras

Μαριναρισμένα Μανιτάρια, Ενόκι Τεμπούρα, Σπαράγγι,

Σχοινόπρασσο, Κοιλιά Τόνου, Φούα Γκρά

Vegetable Roll

17.00

Cucumber, Avocado, Spring Onion, Sautéed Shitake, Daikon, Wasabi,

Futo Maki 5 pieces

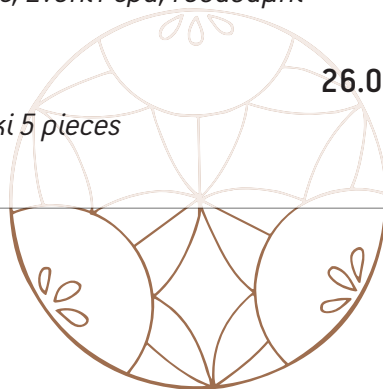
Αγγούρι, Αβοκάντο, Φρέσκο Κρεμμύδι, Σωτέ, Ενόκι Ρέβα, Γουασάμπι

Maguro Katsuo Roll

26.00

Spicy Tuna Mix, Avocado, Tobiko, Futo Maki 5 pieces

Καυτερός Τόνος Πανέ



Sashimi Nigiri Gunkan



Salmon / Σολομός	5.00
Tuna / Τόνος	6.50
Seabass / Λαυράκι	5.00
Toro / Κοιλιά Τόνου	8.00
Shrimp / Γαρίδα	6.00
Octopus / Χταπόδι	6.00
Unagi / Χέλι	7.00
Hamachi / Μαγιάτικο	7.00
Mackerel / Σκουμπρί	5.00
Ikura / Μπρικ Σολομού	7.00
King Crab / Βασιλικό Καβούρι	9.00
Uni / Αχινός	7.00
Assorted Sashimi (12 pcs) or Assorted Nigiri (12 pcs)	47.00
<i>Ποικιλία Σασίμι (12 τμχ) ή Ποικιλία Νιγκίρι (12 τμχ)</i>	

Nigiri special



Seabass Shiso <i>Seabass, Shiso, Maldon</i> <i>Λαυράκι, Σίσο, Αχινός, Αλάτι</i>	9.00
Toro Uni <i>Toro, Uni</i> <i>Κοιλιά Τόνου, Αχινός, Κόλλιανδρος</i>	10.00
Unagi Foie Gras <i>Eel, Foie Gras</i> <i>Χέλι, Φουά Γκρα, Πιπέρι, Αλάτι</i>	10.00



inbi

Prices are inclusive of VAT at 24% and municipal tax 0.5%

Police responsible: ΚΟΥΡΟΥΠΗΣ ΒΙΚΤΩΡΑΣ

All our products are made from the freshest ingredients and depending upon seasonality and availability may be individually quick frozen (IQF) or freshly caught.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ 24% και δημοτικό φόρο 0.5%

Αγορανομικός υπεύθυνος: ΚΟΥΡΟΥΠΗΣ ΒΙΚΤΩΡΑΣ

Ανάλογα με τη διαθεσιμότητα της αγοράς και της εποχής
τα προϊόντα είναι φρέσκα ή κατεψυγμένα.