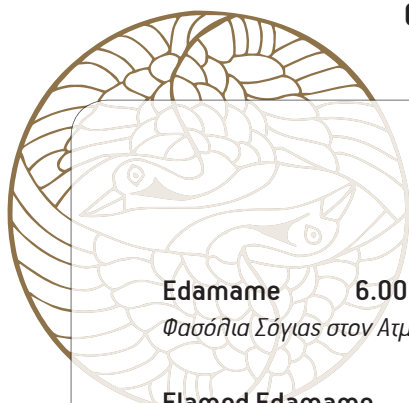


## Cold Appetizers & Soup Κρύα Ορεκτικά & Σούπες



**Edamame** 6.00  
*Φασόλια Σόγιας στον Ατμό*

**Flamed Edamame** 8.00  
*Φασόλια Σόγιας, Σάκε, Λεμόνι, Ανθό Αλατιού*

**Masato Miso Soup** 12.00  
*Σούπα Μίσο, Masato, Τόφου και Φρέσκο Κρεμμύδι*

**Clear Seafood Soup** 14.00  
*Rice Noodles Boiled Shrimp Robbata Grilled Sea Bass  
Διαυγής Σούπα θαλασσινών, Νουντλς Ρυζιού, Βραστή Γαρίδα, Λαυράκι στην Ρόμπατα*

**Tuna Tartar Leche De Tigre Sauce Wasabi Ice Cream Ossetra Caviar** 22.00  
*Λεπτές Φέτες Τόνου, Γάλα Τίγρης, Γιαπωνέζικο Κίτρο, Παγωτό Γουασάμπι, Χαβιάρι Οσσέτρα*

**Salmon New Style Sashimi Japanese Aioli Mustard Ikura Sauce** 17.00  
*Τατάκι Σολομού, Αϊόλι, Γιαπωνέζικη Μουστάρδα, Ikura, πολλά Φρέσκα Μυρωδικά*

**Yellowtail Usuzukuri with Yuzu-Ponzu & Daikon Tsuma** 19.00  
*Πολύ Λεπτές Φέτες από Yellowtail, Γιούζου Πόνζου Σως, Τσούμα Ρέβας*

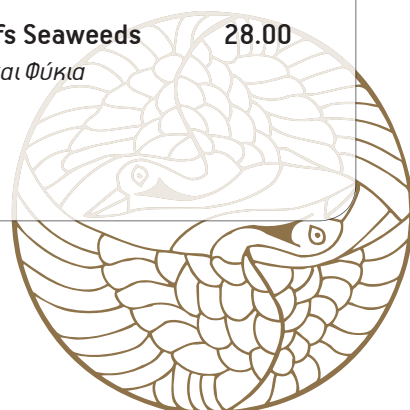
**Grilled Baby Octopus Chives Garashi Miso** 16.00  
*Baby Χαπάδι Σχάρας, Σχοινόπρασο και Miso με Γιαπωνέζικη Μουστάρδα*

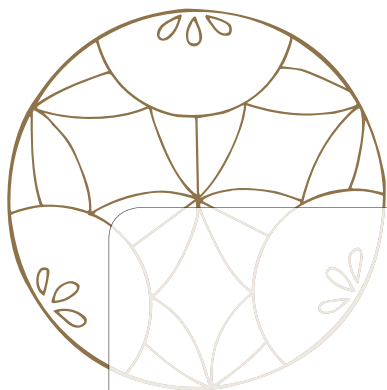
**Yellowtail Sashimi with Summer Truffle Spicy Lime Aji limo Coriander Vinaigrette** 24.00  
*Σασμί Μαγιάτικου με Καλοκαιρινή Τρούφα, Πικάντικη Βινεγκρέτ από Λάιμ Περουβιανή Πιπεριά και Κόλιανδρο*

**Tuna Tiradito leche De Tigre De mango Aji Amarillo Ice Cream** 20.00  
*Τιραδίτο Τόνου, Γάλα Τίγρης, Μάνγκο Παγωτό Περουβιανής Πιπεριάς*

**Wagyu Tiradito Aji Yuzu Truffle Sauce Yuba** 25.00  
*Γουαγιού Λεπτές Φέτες, Σάλτσα Γιούζου, Τρούφα, Περουβιανή Πιπεριά Yuba*

**Foie Gras Escabeche Tentsuyu Masato Nori Rice Puffs Seaweeds** 28.00  
*Συκώτι Πάπιας, Tentsuyu, Masato, Τραγανό Κράκερ Ρυζιού και Φύκια*





## Salads Σαλάτες

### **Salmon Tataki Salad** 24.00

*Σαλάτα με Τατάκι Σολομού, Μίσο με Γιαπωνέζικη Μουστάρδα και Μιξ Λαχανικών*

### **Tuna Tataki Salad** 25.00

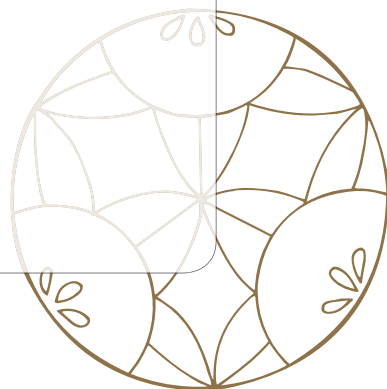
*Σαλάτα με Τατάκι Τόνου, Χαλαπένιο Ντρέσινγκ και Ασιάτικο Μιξ Λαχανικών*

### **Watermelon Duck Salad** 28.00

*Σαλάτα Πάπιας με Καρπούζι Χοϊζίν, Βασιλικό Κασίους και Μιζούνα Μιξ*

### **King Crab, Avocado Quinoa Salad** 26.00

*Σαλάτα με Ψύχα Βασιλικού Καβουριού, Κρέμα Αβοκάντο, Κινόα και Φρέσκα Μυρωδικά*



## Hot Appetizers Tempura & Wok Ζεστά Ορεκτικά Τεμπούρα & γουόκ



**Nasu Miso Grilled Aubergine with Crispy Onion  
and Honey Miso Sauce 14.00**

*Μελιτζάνα Σχάρας με Τραγανό Κρεμμύδι, Μίσο με Μέλι και Σόγια*

**Gyozas limeñas**

**Pork Shrimp Chili Soy Sauce Chinese Cabbage 16.00**

*Χοιρινό, Γαρίδα, Κινέζικο Λάχανο, Γιαπωνέζικο Φύλλο Σπαριού και Τσίλι Σόγια Σως*

**King Crab Leg and Creamy Shiso Béarnaise 28.00**

*Βασίλικό Καβουροπάτη και Κρεμώδη Βέαρναϊσε Γιαπωνέζικης Μέντας*

**Chicken Anticucho 14.00**

*Κοτόπουλο στην Ρομπάτα με Σουσάμι και Σάλτσα Anticucho*

**Wagyu Anticucho Honey Miso Yuca 15.00**

*Σουβλάκι Μοσχαρίσιο στην Ρομπάτα με Μίσο Μελιού*

**Salmon Teriyaki Kushi Yaki 12.00**

*Σουβλάκι Σολομού, Σάλτσα Τεριγιάκι*

**Rock Shrimps Roccoto Spicy Sauce 22.00**

*Κομμάτια Τραγανής Γαρίδας Τεμπούρα, Roccoto, Πικάντικη Μαγιονέζα*

**Mix Vegetable Tempura With Sesame Tentsuyu  
& Shiracha Mayo (8pieces) 18.00**

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

---

**Rice 5.00**

*Ρύζι Ατμού*





## Main Dishes Κυρίως Πιάτα

**Chicken Asado with Anticucho and Sweet Potato** 26.00  
*Κοτόπουλο με Σάλτσα Anticucho, Πράσινο Κάρυ και Γλυκοπατάτα Σχάρας*

**Rib Eye Bone in with Sake and Yuzu Soy Sauce (for 2 people)** 85.00  
*Rib Eye με Κόκκαλο, Σάκε και Σόγια Σως Αρωματισμένη με Γιούζου (για 2 άτομα)*

**Salmon Robata Grilled with Glazed Green Apple Miso Sauce** 30.00  
*Σολημός Γλασαρισμένος στη Ρομπάτα με Μίσο από Πράσινο μήλο*

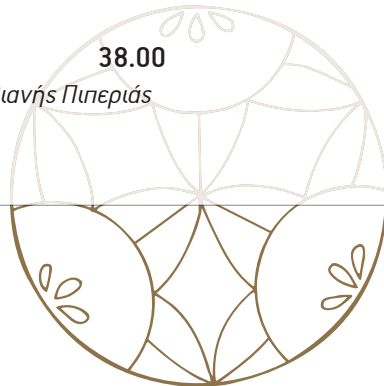
**Wagyu No Sumibiyaki**  
**Wagyu with Grilled Teriyaki Corn and Ginger Potato Puree** 55.00  
*Γουάγιου με Καλαμπόκι στα Κάρβουνα και Πουρέ Πατάτας με Τζίντζερ*

**Gindara No Saykio Miso Yaki**  
**Black Cod with Honey Miso** 40.00  
*Μαύρος Μπακαλιάρος με Σως Miso και Μέλι*

**Grilled Grouper on Cedar Wood Burnt Tomato and Spicy Lime Sauce** 42.00  
*Σφυρίδα Σχάρας σε Γιαπωνέζικο Φύλλο Κέδρου, Καμένες Τσέρυ Ντομάτες και Πικάντικη Λάιμ Σως*

**Black Angus Rib Eye with Spicy Anticucho Sauce** 42.00  
*Black Angus Σπαθομηριζόλα Μόσχου με Πικάντικη Σάλτσα Πόνζου*

**Thin Wagyu Skirt with Aji Ponzu Salsa** 38.00  
*Λεπτό Σκερτ από Wagyu με Σάλτσα Περουβιανής Πιπεριάς*



# Hosomaki Rolls

## Cut Rolls / Maki (6 psc)

### Salmon Maki 11.00

*Salmon, Wasabi*

*Σολημός, Γουασάμπι*

### Kappa Maki 6.00

*Cucumber, Sesame*

*Αγγούρι, Σουσάμι*

### Saba Gari 13.00

*Mackerel, Spring Onion, Sesame, Pickled Ginger*

*Σκουμπρί, Φρέσκο Κρεμμύδι, Σουσάμι, Τζίντζερ πίκλα*

### Teka Maki 11.00

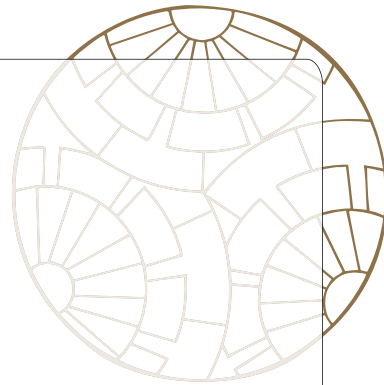
*Tuna, Wasabi*

*Τόνος, Γουασάμπι*

### Suzuki Negi 12.00

*Seabass, Spring Onion, Wasabi*

*Λαυράκι, Φρέσκο Κρεμμύδι, Γουασάμπι*



## Inside out / Ura Maki (8 psc)

### Salmon Avocado 14.00

*Salmon, Avocado, Wasabi*

*Σολημός, Αβοκάντο, Γουασάμπι*

### Negi Toro 17.00

*Toro, Spring Onion, Wasabi*

*Κουιλία Τόνου, Φρέσκο Κρεμμύδι, Γουασάμπι*

### California 16.00

*King Crab, Avocado, Yuzu Kosho Mayo*

*Βασιλικό Καβούρι, Αβοκάντο, Καυτερή Μαγιονέζα*

### Spicy Tuna 15.00

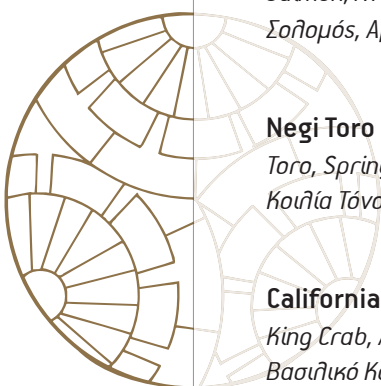
*Tuna, Spring Onion, Spicy Mayo*

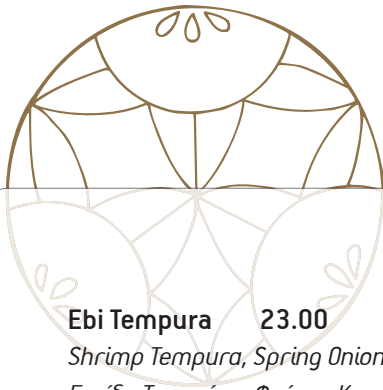
*Τόνος, Σφάτσα, Κρεμμύδι φρέσκο, Αυγά Χελιδονόψαρου*

### Spider 22.00

*Soft Shell Crab, Avocado, Spring Onion, Tobico, Wasabi, Cucumber*

*Μαλακόστρακο Καβούρι, Αβοκάντο, Κρεμμύδι Φρέσκο, Γουασάμπι, Αυγά Χελιδονόψαρου, Αγγούρι*





## Inbi Signatures Rolls (8 psc)

### **Ebi Tempura 23.00**

*Shrimp Tempura, Spring Onion, Avocado, Kabayaki Sauce, Mayo*  
Γαρίδα Τεμπούρα, Φρέσκο Κρεμμύδι, Αβοκάντο, Καμπαγιάκι Σως, Μαγιονέζα

### **Ceviche Roll 25.00**

*Seabass, Salmon, Avocado, Daikon, Cilliantro, Lime, Ceviche Dressing, Celery*  
Λαυράκι, Σολομός, Αβοκάντο, Ρέβα, Κόθλιανδρος, Λάιμ, Σεβίτσε Σως, Σέλερυ

### **Tropical 23.00**

*Salmon, Avocado, Wasabi Mayo, Mango, Cilliantro Dressing, Cilly Nima, Chives*  
Σολομός, Αβοκάντο, Μαγιονέζα Γουασάμπι, Μάνγκο, Ντρέσινγκ Κόθλιανδρου, Τσίλι, Σχοινόπρασσο

### **Dragon 26.00**

*Eel, cucumber, wasabi, ikura, salmon*  
Χέλι, Αγγούρι, Αβοκάντο, Γουασάμπι, Μπρίκ Σολομού

### **Aji Tuna 28.00**

*King Crab, Tuna, Avocado, Aji Amarillo Dressing, Shiso Cress*  
Βασιλικό Καβούρι, Τόνος, Αβοκάντο, Άχι Αμαρίγιο Ντρέσσινγκ, Σίσο

### **Jamon De Tuna 26.00**

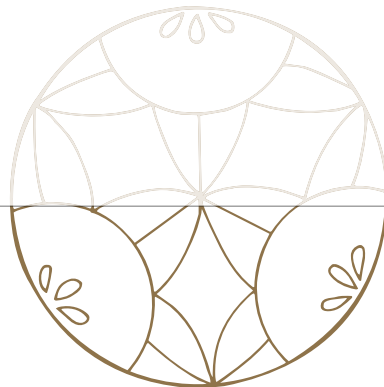
*Marinated Shiitake, Asparagus, Chives, Toro, Foie Gras*  
Μαριναρισμένα Μανιτάρια Shiitake, Ενόκι Τεμπούρα, Σπαράγγι, Σχοινόπρασσο, Κοιλιά Τόνου, Φούα Γκρά

### **Vegetable Roll 16.00**

*Cucumber, Avocado, Spring Onion, Sautee Shiitake, Enoki, Daikon, Wasabi*  
Αγγούρι, Αβοκάντο, Φρέσκο Κρεμμύδι, Σιτακε Σωτέ, Ενόκι Ρέβα, Γουασάμπι

### **Maguro Katsuo Roll 24.00**

*Spicy Tuna Mix*  
Καυτερός Τόνος Πανέ

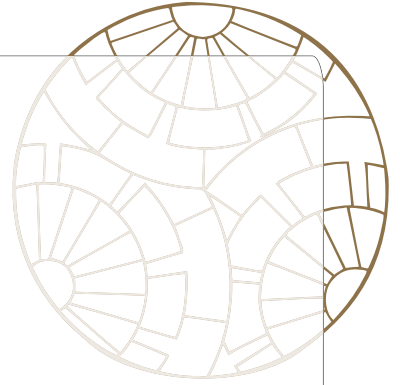


## Sashimi Nigiri Gunkan

<b>Salmon / Σολομός</b>	<b>4.00</b>
<b>Tuna / Τόνος</b>	<b>5.50</b>
<b>Seabass / Λαυράκι</b>	<b>4.00</b>
<b>Toro / Κοιλιά Τόνου</b>	<b>7.00</b>
<b>Shrimp / Γαρίδα</b>	<b>5.00</b>
<b>Octopus / Χταπόδι</b>	<b>5.00</b>
<b>Unagi / Χέλι</b>	<b>6.00</b>
<b>Hamachi / Μαγιάτικο</b>	<b>5.50</b>
<b>Mackerel / Σκουμπρί</b>	<b>4.00</b>
<b>Ikura / Μηρικ Σολομού</b>	<b>5.00</b>
<b>King Crab</b>	<b>8.00</b>
<i>Βασιλικό Καβούρι</i>	
<b>Uni / Αχινός</b>	<b>5.50</b>

**Assorted Sashimi (12 pcs) and Assorted Nigiri (12 pcs) 32.00**

*Ποικιλία Σασίμι (12 τμχ) και Ποικιλία Νιγκίρι (12 τμχ)*



## Nigiri special

**Seabass Shiso 8.00**

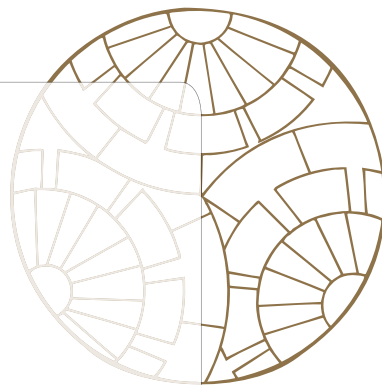
*Seabass, Shiso, Uni, Salt  
Λαυράκι, Σίσο, Αχινός, Αλάτι*

**Toro Uni 10.00**

*Toro, Uni, Cilliantro  
Κοιλιά Τόνου, Αχινός, Κόλιανδρος*

**Unagi Foie Gras 10.00**

*Eel, Foie Gras  
Χέλι, Φουά Γκρα, Πιπέρι, Αλάτι*





inbi

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

Police responsible: ΚΟΥΡΟΥΠΙΣ VICTORAS

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.