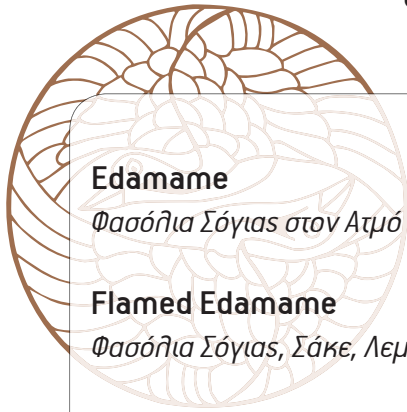


Cold Appetizers & Soup

Κρύα Ορεκτικά & Σούπες



Edamame

Φασόλια Σόγιας στον Ατμό

6.00

Flamed Edamame

Φασόλια Σόγιας, Σάκε, Λεμόνι, Ανθό Αιθαλιού

8.00

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 Ρομπάτα

13.00

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

Ταρτάρ Τόνου, Αβοκάντο Σως, Παγωτό Γουασάμπι, Χαβιάρι Οσιέτρα

22.00

Salmon Sashimi with Ikura, Avocado Cream and Karashi Sauce

Σασίμι Σολομού, Κρέμα Αβοκάντο, Γιαπωνέζικη Μουστάρδα, Ικούρα

16.00

Yellowtail Usuzukuri with Yuzu Truffle Ponzu & Daikon Tsuma

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

19.00

Yellowtail Sashimi with Truffle and Spicy Aji Amarillo

Σασίμι Γέλοουτεϊλ με Καλοκαιρινή Τρούφα, Πικάντικη Βινεγκρέτ από Λάψι Περουβιανή Πιπεριά

24.00

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

Τιραδίτο Τόνου, Αβοκάντο Σως, Παγωτό Περουβιανής Πιπεριάς

20.00

Wagyu Tiradito with Aji Karashi Truffle Sauce and Yuba

Τιραδίτο Γουαγιού, Κανάσι, Τρούφα, Περουβιανή Πιπεριά και Γιούμπα

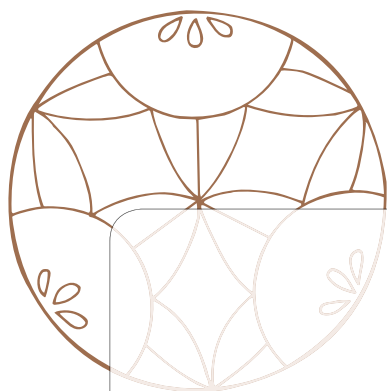
24.00

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

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

26.00





Salads Σαλάτες

Salmon Tataki Salad 23.00

Σαλάτα με Τατάκι Σολομού, Μίσο με Γιαπωνέζικη Μουστάρδα

Tuna Tataki Salad 25.00

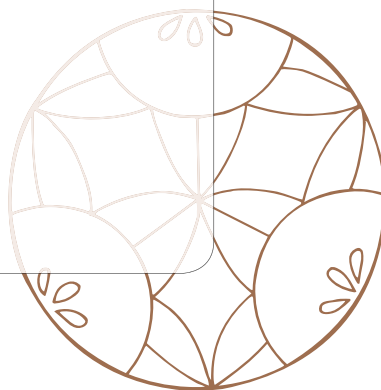
Σαλάτα με Τατάκι Τόνου, Χαλαπένιο Ντρέσινγκ

Watermelon Duck Salad 28.00

Σαλάτα Πάπιας με Καρπούζι, Σως Χοϊζίν, Βασιλικό Κασίους

King Crab, Avocado Quinoa Salad 30.00

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



Hot Appetizers & Tempura Ζεστά Ορεκτικά & Τεμπούρα



**Nasu Miso, Grilled Aubergine with Crispy Onion
and Honey Miso Sauce** 13.00

Μελιτζάνα Σχάρας με Τραγανό Κρεμμύδι, Μίσο με Μέλι και Σόγια

**Gyozas limeñas
Beef, Shrimp and Chinese Cabbage Gyoza with Chili Soy Sauce** 15.00

Μοσχάρι, Γαρίδα, Κινέζικο Λάχανο και Τσίλι Σόγια Σως

King Crab Leg with Creamy Spicy Sauce 28.00

Βασιλικό Καβουροπάτη με Κρεμώδη Καυτερή Σως

Chichen Kushi Yaki with Anticucho Sauce 13.00

Κοτόπουλο στην Ρομπάτα με Σάλτσα Αντικούτσο

Wagyu Kushi Yaki with Anticucho Sauce and Yuca 15.00

Σουβλάκι Μοσχαρίσιο στην Ρομπάτα με Αντικούτσο Σως

Salmon Teriyaki Kushi Yaki 12.00

Σουβλάκι Σολομού, Σάλτσα Τεριγιάκι

Shrimp Tempura with Roccoto Spicy Sauce 30.00

Τραγανές Γαρίδες Τεμπούρα, Ροκότο Πικάντικη Μαγιονέζα

**Mixed Vegetable Tempura with Sesame Tentsuyu
& Sriracha Mayo** 17.00

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

Steamed Rice 5.00

Ρύζι Ατμού





Main Dishes

Κυρίως Πιάτα

Chicken Asado with Anticucho and Sweet Potato 24.00

Κοτόπουλο με Σάλτσα Αντικούτσο και Γλυκοπατάτα Σχάρας

Rib Eye Bone with Honey Miso Sauce (for 2 people) 89.00

Rib Eye με Κόκκαλο, και Σως Μίσο Μέλι (για 2 άτομα)

Salmon Robata, Glazed with Green Apple Miso Sauce 28.00

Σολομός Γλασαρισμένος στη Ρομπάτα με Μίσο από Πράσινο Μήλο

Wagyu No Sumibiyaki 120.00

Wagyu Rib Eye with Grilled Teriyaki Corn and Ginger Potato Puree

Γουάγιου με Καλαμπόκι στα Κάρβουνα και Πουρέ Πατάτας με Τζίντζερ

Gindara No Saykio Miso Yaki

Black Cod with Honey Miso Sauce 44.00

Μαύρος Μπακαλιάρος με Σως Μίσο Μέλι

**Grouper Grilled with Cedar Wood, with Aji Amarillo
and Truffle Emulsion** 42.00

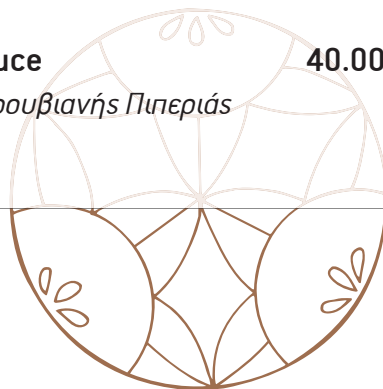
Σφυρίδα Σχάρας σε Γιαπωνέζικο Φύλλο Κέδρου, Τρούφα και Άχι Αμαρίλλο

Black Angus Rib Eye Jalapeno Ponzu Sauce 42.00

Μπλάκ Άγκους Σπαλομπριζόλα Μόσχου με Πικάντικη Σάλτσα Πόνζου

Thin Wagyu Skirt with Anticucho Sauce 40.00

Λεπτό Σκερτ από Γουάγιου με Σάλτσα Περουβιανής Πιπεριάς



Hosomaki Rolls

Cut Rolls / Maki (6 pcs)

Salmon Maki

Salmon, Wasabi

Σολομός, Γουασάμπι

11.00

Kappa Maki

Cucumber, Sesame

Αγγούρι, Σουσάμι

6.00

Saba Gari

Mackerel, Spring Onion, Pickled Ginger, Shiso

Σκουμπρί, Φρέσκο Κρεμμύδι, Σίσο, Τζίντζερ Πίκλα

13.00

Teka Maki

Tuna, Wasabi

Τόνος, Γουασάμπι

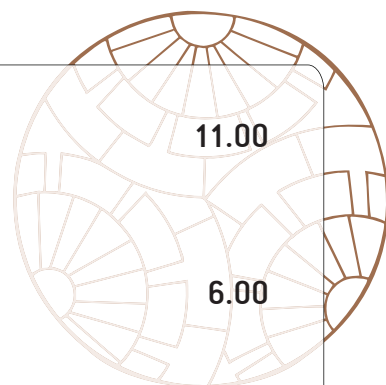
11.00

Suzuki Negi

Seabass, Spring Onion, Wasabi

Λαυράκι, Φρέσκο Κρεμμύδι, Γουασάμπι

12.00



Inside out / Ura Maki (8 pcs)

Salmon Avocado

Salmon, Avocado, Wasabi

Σολομός, Αβοκάντο, Γουασάμπι

13.00

Negi Toro

Toro, Spring Onion, Wasabi

Κοιλία Τόνου, Φρέσκο Κρεμμύδι, Γουασάμπι

16.00

California

King Crab, Avocado, Yuzu Kosho Mayo, Tobiko

Βασιλικό Καβούρι, Αβοκάντο, Μαγιονέζα, Τομπίκο

15.00

Spicy Tuna

Tuna, Spring Onion, Spicy Mayo

Τόνος, Φρέσκο Κρεμμύδι, Καυτερή Μαγιονεζα

15.00

Spider

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

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

22.00





Inbi Signatures Rolls (8 pcs)

Ebi Tempura 24.00

Shrimp Tempura, Avocado, Kabayaki Sauce, Japanese Mayo
Γαρίδα Τεμπούρα, Φρέσκο Κρεμμύδι, Αβοκάντο, Καμπαγιάκι Σως, Μαγιονέζα

Ceviche Roll 25.00

Seabass, Salmon, Avocado, Daikon, Shiso, Lime, Ceviche Dressing,
Futo Maki 5 pieces
Λαυράκι, Σολομός, Αβοκάντο, Ρέβα, Κόλιανδρος, Λάιμ, Σεβίτσε Σως, Σέλερυ

Tropical 22.00

Salmon, Avocado, Mango Leche De Tigre Dressing, Dry Chili, Chives
Σολομός, Αβοκάντο, Μαγιονέζα Γουασάμπι, Μάνγκο, Ντρέσινγκ Κόλιανδρου, Τσίλι, Σχοινόπρασο

Dragon 24.00

Eel, Cucumber, Wasabi, Ikura, Salmon, Wasabi Mayo
Χέλι, Αγγούρι, Αβοκάντο, Γουασάμπι, Μπρίκ Σολομού

Aji Tuna 27.00

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

Jamon De Tuna 26.00

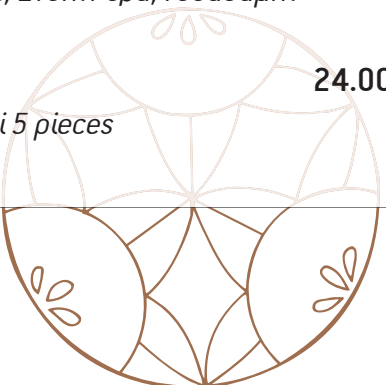
Marinated Shiitake, Tempura Enoki, Asparagus, Chives, Toro, Foie Gras
Μαριναρισμένα Μανιτάρια, Ενόκι Τεμπούρα, Σπαράγγι, Σχοινόπρασο, Κοιλιά Τόνου, Φουά Γκρά

Vegetable Roll 15.00

Cucumber, Avocado, Spring Onion, Sautéed Shitake, Daikon, Wasabi,
Futo Maki 5 pieces
Αγγούρι, Αβοκάντο, Φρέσκο Κρεμμύδι, Σωτέ, Ενόκι Ρέβα, Γουασάμπι

Maguro Katsuo Roll 24.00

Spicy Tuna Mix, Avocado, Tobiko, Futo Maki 5 pieces
Καυτερός Τόνος Πανέ



Sashimi Nigiri Gunkan



Salmon / Σολομός	4.00
Tuna / Τόνος	5.50
Seabass / Λαυράκι	4.00
Toro / Κοιλιά Τόνου	7.00
Shrimp / Γαρίδα	5.00
Octopus / Χταπόδι	5.00
Unagi / Χέλι	6.00
Hamachi / Μαγιάτικο	5.50
Mackerel / Σκουμπρί	4.00
Ikura / Μπρικ Σολομού	5.00
King Crab / Βασιλικό Καβούρι	8.00
Uni / Αχινός	5.50
Assorted Sashimi (12 pcs) or Assorted Nigiri (12 pcs)	42.00
<i>Ποικιλία Σασίμι (12 τμχ) ή Ποικιλία Νιγκίρι (12 τμχ)</i>	

Nigiri special

Seabass Shiso

*Seabass, Shiso, Maldon
Λαυράκι, Σίσο, Αχινός, Αλάτι*

8.00

Toro Uni

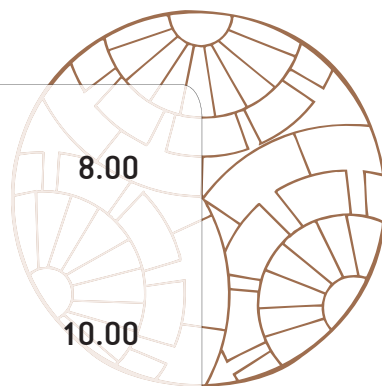
*Toro, Uni
Κοιλιά Τόνου, Αχινός, Κόλιανδρος*

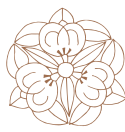
10.00

Unagi Foie Gras

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

10.00





inbi

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

Police responsible: ΚΟΥΡΟΥΠΗΣ 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.