

# Sushi Menu

## Starters

**Edamame flamed** 5€  
Sake, butter, lemon, salt  
Ιαπωνικά φασολάκια / σάκε /  
βούτυρο / λεμόνι / αλάτι

**Spicy edamame** 6€  
Kimchi / sichimi togarashi  
Ιαπωνικά πικάντικα φασολάκια /  
κίμτσι & τσίλις

**Gohan** 4€  
Rice / Sesame / konbu / negi oil  
Ρύζι / κόνμπου / σουσάμι & λάδι από  
φρέσκο κρεμμύδι

**Miso soup** 7€  
Tofu / wakame / negi  
Σούπα Μίσο / τόφου / γουάκαμε /  
φρέσκο κρεμμύδι

**Spicy tuna tartar** 16€  
Edamame kernels /  
nori cracker / crispy quinoa / ronzu  
Πικάντικο ταρτάρ τόνου με  
φασολάκια / τραγανό φύκι /  
τραγανό κινόα / πόνζου

**Gyoza beef** 16€  
Wagyu Beef  
Γκιόζα με Wagyu μοσχάρι

**Gyoza veggie** 12€  
Mix veggies  
Γκιόζα Λαχανικών

**Crispy rice salmon** 14€  
Guacamole / coriander / jalapenos  
Σολωμός με τραγανό ρύζι /  
γουακαμόλε / χαλαπένιος &  
κόλιανδρο

**Rock shrimp tempura** 11€  
Chives / spicy mayo  
Γαρίδες τεμπούρα / σχοινόπρασο /  
καυτερή μαγιονέζα

# Pathos

## Salads-Cold Cuts

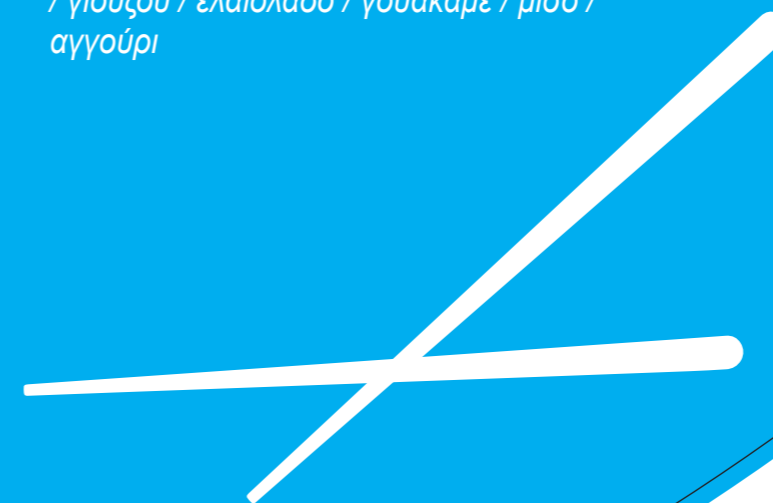
**Tuna sashimi salad** 14€  
Pathos dressing  
Σαλάτα τόνου sashimi  
με ντρέσινγκ Πάθος

**Salmon sashimi salad** 14€  
Pathos dressing  
Σαλάτα σολωμού sashimi  
με ντρέσινγκ Πάθος

**Octopus Carpaccio salad** 17€  
Bonito flakes / yuzu / olive oil /  
wakame / dry miso / cucumber  
Χταπόδι καρπάτσιο / φλέικς παλαμίδας  
/ γιούζου / ελαιόλαδο / γουακάμε / μίσο /  
αγγούρι

**Seafood Ceviche** 17€  
Seafood / Tomato / coriander /  
onion / jalapeno / cucumber / quinoa  
Ceviche θαλασσινών με τομάτα / κόλιανδρο  
/ κρεμμύδι / χαλαπένιος / αγγούρι / κινόα

**Soba noodles** 13€  
Daikon / ginger / negi / kaeshi broth  
Νούντλς φαγόπυρου / Ρέβα / τζίντζερ /  
φρέσκο κρεμμύδι / ζωμός καέσι



# Sushi Menu

# Pathos

## Sushi & Sashimi

(price per piece)

Tuna (Τόνος)	4€
Chutoro (Ημιλιπαρό κομμάτι τόνου)	4,5€
O-Toro (Λιπαρό κομμάτι τόνου)	5€
Salmon (Σολωμός)	3€
Seabass (Λαβράκι)	3€
Octopus (Χταπόδι)	4€
Scallop (Χτένι)	4€
Unagi (Χέλι)	3€
Yellowtail (Μαγιάτικο)	4€
Amaebi (Γαρίδα Κοιλιάδος)	6€
Wagyu (Μοσχάρι)	4,5€
Squid (Καλαμάρι)	4€
King crab (Καβούρι)	5€
Ikura (Αυγά Σολωμού)	4€
Tamago (Ομελέτα)	3€
Uni (Αχινός)	6€

**Omakase** 60€  
Chef's choice  
Επιλογή του Σεφ

**Pathos Omakase** 90€  
Chef's choice  
Επιλογή του Σεφ

## Sushi Rolls

	Hand Roll	Cut Roll
Kappa maki (Αγγούρι)	5€	7€
Avocado maki (Αβοκάντο)	5€	7€
Kanryo maki (Κολοκύθα)	5€	7€
Osinko maki (Τακουάν)	5€	7€
Shitaake maki (Μανιτάρι)	5€	7€
Inari maki (Τόφου)	5€	7€
Sake maki-(spicy) (Σολωμός)	6€	8€
Tekka maki-(spicy) (Τόνος)	6€	9€
Negi Toro (Τόνος, φρ.κρεμμύδι)	7€	10€
Salmon skin futomaki (Δέρμα Σολωμού)	12€	16€
California (inside out) (Καβούρι)	12€	14€
Eel cucumber (inside out) (Χέλι)	12€	14€
Shrimp tempura (inside out) (Γαρίδα)	10€	13€

## Desserts

**Mochi** 12€  
Mochi Ice cream  
Παγωτό mochi

**Namelaka Miso caramel** 13€  
**with kinako crumble & strawberries**  
Miso / white chocolate / roasted soybean flour & strawberries  
Μίσο / άσπρη σοκολάτα / κράμπλ από αλεύρι σόγιας & φράουλες

All food is cooked in greek virgin olive oil and fried in sunflower oil. In our salads we use extra virgin greek olive oil.  
Consumers are not obliged to pay if a receipt or invoice (notice of payment) has not been received.

While we offer gluten-free menu options, we are not a gluten-free restaurant.  
During normal kitchen operations cross-contact could occur and we are unable to guarantee that any item is completely gluten free.

Commerce code compliance manager Moussamas Apostolos.  
Health code compliance manager Carriere George.  
All food is cooked in greek virgin olive oil and fried in sunflower oil.  
In our salads we use extra virgin greek olive oil.