

MENU

LA GITANA

Salads

CRAB KOROKKE SALAD

*Crab croquette, gastric ginger, iceberg, eskarol, furikake
*Κροκέτα καβουριού, ντρέσινγκ τζίντζερ & miso, iceberg, εσκαρόλ, τραχανό spam, furikake, cured egg yolk
15.5€

NOODLE SALAD

Noodles bean, cucumber-carrot spaghetti, shimeji pickled, vinaigrette coriander, yuzu kosho
Noodles ρυζιού, σπαγγέτι αγγουριού & καρότου, πίκλα μανιτάρι shimeji, βινεγκρέτ yuzu, παστός κρόκος
15€

Signature Urumaki Rolls

EBI ROLL

*Tempura shrimp, cucumber, prawn crackers, yuzu honey, tempura carrot, yellow tobiko
*Ταρίδα τεμπούρα, αγγούρι, σπασμένο κράκερ γαρίδας, βινεγκρέτ μέλι yuzu, τραχανό καρότο, tobiko yuzu
17€

SAKE ROLL

Salmon on top, *crawfish, avocado, unagi sauce, brik, kewpie, crispy onion, negi
Σολομός καψαλισμένος, *γαρίδα, αβοκάντο, σάλτσα unagi, αυγά σολομού, μαγιονέζα kewpie, τραχανό κρεμμύδι, negi
18€

KANI ROLL

*Soft shell crab, creamy crab, avocado, mango, black tobiko, bonito flakes, negi
*Soft shell καβούρι, κρέμα καβουριού, αβοκάντο, μάνγκο, μαύρο tobiko, νιφάδες bonito, negi
19€

KINOKO ROLL

Shimeji, tempura enoki, truffle mayo, shiso leaf, avocado, chives
Μανιτάρι shimeji, τεμπούρα enoki, μαγιονέζα τρούφας, φύλλο shiso, αβοκάντο, σχοινόπρασο
16.5€

KURAKODAIRU ROLL

*Crocodile tempura, cucumber, kiwi gel, negi, pineapple pickled, red tobiko
*Φιλέτο κροκόδειλου τεμπούρα, αγγούρι, ανανάς, σάλτσα ακτινιδίου, negi, κόκκινο tobiko
17.5€

Appetizers

EDAMAME

Togarashi, maldon salt, sesame oil, crispy garlic, furikake
Τρυφερά φασόλια σόγιας, αλάτι Maldon, σησαμέλαιο, τραχανό σκόρδο, furikake
7.5€

WONTON BEEF

Crispy won ton, pulled beef, hoisin mayo, negi, furikake, umami glaze
Πουγκιά από τραχανό φύλλο wonton γεμισμένα με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι, μαγιονέζα hoisin, φρέσκο κρεμμυδάκι, furikake, γλάσο umami
14€

TUNA CONE

Cone, tuna tartar, ponzu emulsion, yuzu tobikko, chives, unagi glaze
Ταρτάρ τόνου, γαλάκτωμα ponzu, tobiko yuzu, σχοινόπρασο, γλάσο unagi
15€

WAGYU TATAKI

Wagyu beef, ponzu sauce, furaido gārikku, mustard cress, garlic puree
Μοσχάρι Wagyu striploin, σάλτσα ponzu, τραχανό σκόρδο, furikake, σχοινόπρασο, πουρές σκόρδου, κρέμα wasabi
28€

Bao

KURO KURAKODAIRU BAO BUN

*Crocodile tempura, 2x carbon steam bao bun, kimchee mayo, wakame, sichimi togarashi
*Φιλέτο κροκόδειλου τεμπούρα, bao bun άνθρακα, μαγιονέζα kimchee, φύκι wakame
15.5€

EBI BAO BUN

*Shrimp tempura, iceberg, pickled carrot, spicy mayo, shiso leaves
*Ταρίδα τεμπούρα, iceberg, πίκλα καρότου, πικάντικη μαγιονέζα, φύλλα shiso, σχοινόπρασο.
14.5€

CRISPY DUCK BAO BUN

*Duck, hoisin mayo, leek, pickled cucumber, sansho pepper, negi
*Τραχανή πάπια, μαγιονέζα hoisin, πράσο, πίκλα αγγουριού, πιπέρι sansho, φύλλα shiso
14€

Sandos

OMARU-EBI KATSU

*Lobster tempura, iceberg, herbs, chives, mayo, pickled red onion, tonkatsu

*Αστακός τεμπούρα, ψωμί sando, iceberg, σχοινόπρασο, μαγιονέζα, πίκλα κόκκινου κρεμμυδιού, σάλτσα tonkatsu
24€

WAGYU SANTO

Wagyu beef, kewpie, black tobiko, butter milk bread, wakame
Μοσχάρι Wagyu τεμπούρα, μαγιονέζα kewpie, μαύρο tobiko, ψωμί sando, φύκι wakame
28€

BURGER SLIDER KATSU

Wagyu, kewpie, cucumber salad, Japanese bbq, shallot
Burger μοσχάρι Wagyu, μαγιονέζα kewpie, αγγούρι, ιαπωνική σάλτσα BBQ, τραγανό εσαλότ
28€

Desserts

NAMELAKA YUZU & MACHA

Tuile macha, cremeux yuzu, white chocolate & yuzu namelaka, citrus whipped gel, vanilla ice cream
Τραγανο πρισκοτάκι αρωματισμένο με τσαι ματσα, ναμελάκα yuzu, αφράτη κρέμα yuzu & λευκή σοκολάτα, ζελεδάκια εσπεριδοειδών, παγωτό βανίλια
11.5€

SHIO TO KURO

Soft chocolate biscuit, 55% dark chocolate crèmeux, whipped milk chocolate ganache, crispy milk chocolate tuile, miso caramel, chocolate ice cream.
Μαλακο biscuit σοκολάτας, cremeux σοκολάτα 55%, αφράτη γκανάζ σοκολάτα γάλακτος, τραγανή φύλλα σοκολάτα γάλακτος, καραμέλα με πάστα miso, παγωτό σοκολάτα
12€

THE BURNING BOOK

Pavlova, cremeux vanilla, raspberry sauce, exotic fruits, berries, cherry gel & flames
Τραγανη μαρεγκα, cremeux βανίλια, σαλτσα σμέουρο, εξωτικά φρούτα, μούρα, ζελεδάκια κεράσι & φλόγες
20€

MOCHI

*Strawberry cheesecake mochi, sorbet mango mochi, raspberry sauce mochi
*cheesecake φραουλα mochi, σορμπέ μανγκο, σαλτσα σμέουρο
9€

Robata

CHICKEN WINGS YAKITORI

Chicken wing bone, yakitori glaze, shisho, sunomono salad
Φτερούγες κοτόπουλου, γλάσο yakitori, shiso, σαλάτα αγγουριού
15€

EBI KUSHIYAKI

*Shrimp, umami glaze, chives, sesame seeds, shisho, sunomono salad
*Ταρίδα, γλάσο umami, σχοινόπρασο, σουσάμι, shiso, σαλάτα αγγουριού
16.5€

PICANHA KUSHIYAKI

Picanha USA, sweet chili glaze, sesame, negi, shisho, sunomono salad
Picanha USA Black Angus, γλάσο sweet chili, σουσάμι, negi, shiso, σαλάτα αγγουριού
22€

IBERIKO YAKITON

Pork iberiko, truffle glaze, garlic ponzu, chives
Χοιρινό Iberico, γλάσο τρούφας, σάλτσα ponzu & σκόρδου, σχοινόπρασο
17€

WAGYU STRIP LOIN KUSHIYAKI

Japanese bbq glaze, sichimi togarashi, shisho, sunomono salad
Μοσχάρι Wagyu striploin, ιαπωνικό γλάσο BBQ, shiso, σαλάτα αγγουριού
28€

Sides

FRIED RICE BOWL

Ginger, spring onion, carrot, sesame oil, onion flakes, negi, furikake
Τζίντζερ, φρέσκο κρεμμύδι, καρότο, sesame oil, τραγανό κρεμμύδι, negi, furikake
7€

ASIAN STICKY MINI POTATOES

Baked baby potatoes, yakitori glaze, onion flakes, chives
Ψητές baby πατάτες, γλάσο yakitori, τραγανό κρεμμύδι, σχοινόπρασο
7€

SUNOMONO & WAKAME SIDER SALAD

Cucumber, wakame seaweed, ponzu, furikake
Σαλάτα αγγουριού και φύκι wakame, σάλτσα ponzu, furikake
7€

Wines

White Wines	€ 150ml	€ 750ml
PALIVOU PETRINES PLAGIES		
Malagouzia, Chardonnay	8.5	37
TSELEPOS MANTINEIA		
Moschofilero	8	35
MORAITIS ESTATE		
Malagouzia, Bio		35
KTIMA AVANTIS LENGA		
Gewürztraminer		45
GKIRLEMIS		
Malagouzia, Sauvignon	8	35

Red Wines	€ 150ml	€ 750ml
PALIVOU P.G.I. NEMEA		
Agiorgitiko	8.5	37
KTIMA AVANTIS		
Syrah, Viognier		45
KOKOTOS ESTATE THREE HILLS		
Agiorgitiko	8	36
GKIRLEMIS		
Merlot, Cabernet Sauvignon	8	35

Rosé Wines	€ 150ml	€ 750ml
TSELEPOS DRYOPI		
Agiorgitiko	8	35
PALIVOU BEE		
Agiorgitiko, Semi-Sweet, Semi-Sparkling	8	35
MORAITIS ROSE D'AIDANI		
Mavro Aidani	8.5	37
M MINUTY ESTATE		
Grenache, Cinsault		49
GKIRLEMIS		
Syrah	8	35

Sparkling Wines	€ 150ml	€ 750ml
GANCIA PROSECCO BRUT DOC	7.5	33
GANCIA MOSCATO D'ASTI DOCG	7.5	33
FRENCH BLOOM LE BLANC	7.5	33
Chardonnay, Alcohol Free		

CHAMPAGNE	€ 150ML	€ 750ML
MOËT & CHANDON BRUT		
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		150
MOËT & CHANDON ICE		
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		170
MOËT & CHANDON ICE ROSE		
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		190

Spirits

Vodka	€ 30ML	€ 700ml
SERKOVA	10	100
SERKOVA CRYSTAL PURE	12	120
BELVEDERE	14	150
BELVEDERE 10	43	430
CRYSTAL HEAD	16	160
HAKU	14	140

Gin

BOND LONDON DRY GIN 40%	10	100
EMPIRE LONDON DRY GIN	10	100
HENDRICK'S GIN	14	150
MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN	16	160
TANQUERAY NO. TEN	10	100

Whiskey

GRANT'S FAMILY RESERVE	10	100
MONKEY SHOULDER	12	120
GLENFIDDICH 12 YO	13	130
GLENFIDDICH 15 YO	17	170
TULLAMORE ORIGINAL	10	100
BUSHMILLS ORIGINAL	10	100
BUSHMILLS 10YO MALT	13	130
JIM BEAM WHITE	10	100
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	12	120
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	17	170
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	41	410

Rum

PAMPERO BLANCO	10	100
PAMPERO ESPECIAL AÑEJO	12	120
EMINENTE AMBAR CLARO 3YO	13	130
EMINENTE RESERVA 7YO	16	160
SAILOR JERRY SPICED RUM	11	110

Liqueur / Vermouth

GANCIA BIANCO	10	100
GANCIA ROSSO	10	100
GANCIA DI TORINO	11	110
APEROL	10	100
CAMPARI	10	100
DRAMBUIE	13	130

Tequila

JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER	10	100
JOSE CUERVO ESPECIAL REPOSADO	10	100
JOSE CUERVO TRADICIONAL SILVER	14	140
JOSE CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	15	150
JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO	25	250
JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA ANEJO	46	460
VOLCAN BLANCO	17	170
VOLCAN REPOSADO	18	180
VOLKAN X.A	46	460
400 CONEJOS MEZCAL	17	170

Signatures

OO LONG PINEAPPLE JULEP

Hennessy VS, Maker's Mark, milky oolong,
mint - pineapple cordial
13€

LYCHEE ROSE PETAL MARTINI

Serkova Crystal Pure, lychee, rose liqueur, fresh lemon juice
13€

BERGAMOT - HIBISCUS PALOMA

Jose Cuervo Especial Silver, bergamot - hibiscus cordial,
agave, fresh grapefruit juice, soda
12€

RASPBERRY PASSION FRUIT MARTINI

Serkova Crystal Pure, framбуаз liqueur, passion fruit,
raspberry, red apples
13€

MARASCHINO BLOOD ORANGE MAI TAI

Pampero Especial, Maraschino liqueur, almond black tea, blood orange,
fresh lime juice, xocolatl mole bitters, milk clarification
14€

CHILLI PASSION FRUIT MARGARITA

Jose Cuervo Especial Silver, 400 Conejos, vanilla liqueur,
blood orange, fresh passion fruit, fresh lime juice,
chilli syrup, shichimi togarashi rim
14€

CEYLAN WALNUT OLD FASHIONED

Maker's Mark, ceylan biscuit, beurre noisette,
demerara homemade syrup, black walnut bitters
14€

PEACH ROSÉ SPRITZ

Rosé vermouth, Gancia prosecco, white peach cordial,
soda, citrus aroma
13€

House Cocktails

TOMMY'S INSPIRED MARGARITA

Jose Cuervo Especial Reposado, Jose Cuervo Especial Silver,
agave, fresh lime juice
12€

LA GITANA NEGRONI

Bond Gin, Campari, vermouth blend, bitters
12€

BASIL SMASH

Bond Gin, honey water, fresh basil, fresh lemon juice
12€

BEACHCOMBER ZOMBIE

Pampero Blanco, Pampero Especial, Sailor Jerry,
homemade orgeat syrup, Overproof Rum, Maraschino liqueur,
Falernum, don's mix, fresh lime juice, Angostura,
Peychaud's bitters, absinthe spray
15€

MOSCOW MULE

Serkova, fresh lime juice, ginger beer soda
12€

BLOODY MARY

Serkova Crystal Pure, house spice mix
12€

Mocktails

LAVENDER FIZZ

Undone London Dry Juniper, lavenden tea cordial,
soda
9€

ROSACEA SPRITZ

Undone Bittersweet Aperitif, white peach cordial,
soda, citrus aroma
9€

Beers

€

KRONENBOURG 1664

Blanc Draught 330ml

7.0

MYTHOS

330ML

7.0

MYTHOS ICE

330ML

7.0

NISSOS PILSNER

330ML

7.5

KAISER

330ML

7.0

CARLSBERG

330ML

7.0

NISSOS ORGANIC

Craft Lager, Bio Vegan, Gluten Free 330ml

7.5

GUINNESS

330ML

7.5

SCHNEIDER WEISSE

330ML

8.0

MYTHOS RADLER

330ML

7.0

MYTHOS 0.0%

Non-alcohol Beer 330ml

6.0

Refreshments

€

RED BULL

Regular / Free / Apricot-strawberry

7

THREE CENTS

Pink Grapefruit Soda / Pineapple Soda / Ginger Beer

7

PEPSI GLASS BOTTLE

4.5

PEPSI MAX GLASS BOTTLE

4.5

7UP GLASS BOTTLE

4.5

SODE GLASS BOTTLE

4.5

SPARKLING WATER

4.5