

BUDDHA DINNER

Dinner “Family Style”

Minimum of 4 persons

92 per person

Appetizers

Buddha-Bar Chicken Salad

Σαλάτα Buddha-Bar με κοτόπουλο

Vietnamese spring rolls with sweet & sour passion fruit sauce (V)

Βιετναμέζικα spring rolls με γλυκόξινη σάλτσα από φρούτα του πάθους

Chicken gyoza dumplings with truffle yuzu ponzu

Dumplings κοτόπουλου με σάλτσα yuzu ponzu & τρούφα

Spicy salmon & tuna roll

Ρολλάκια πικάντικου σολομού & τόνου

Main Courses

Homemade green chicken curry with boiled jasmine rice

Κοτόπουλο σε σπιτικό πράσινο κάρυ με ρύζι ατμού

Black pepper wok fried beef

Μοσχαράκι τηγανητό στο wok με μαύρο πιπέρι

Thai red curry shrimp with lemongrass rice (S)

Γαρίδες με κόκκινο κάρυ και αρωματισμένο ρύζι με λεμονόχορτο

Teriyaki grilled salmon with pickles

Σολομός σχάρας teriyaki με πίκλες

Fried rice (V)

Τηγανητό ρύζι

Dessert

Chocolate textures

Σοκολατένιες υφές

or

Cheesecake with seasonal red fruits

Cheesecake με κόκκινα φρούτα εποχής

Sushi Experience

Nigiri Sushi per piece*

Ossietra caviar	18
Uni / Sea urchin	12
Ikura / Salmon eggs	10
Ebi / Shrimp	7
Hamachi / Yellowtail	7
Sake / Salmon	7
Suzuki / Sea bass	7
Maguro / Tuna	9

*Minimum 2 pieces per order

Signature BBB Rolls

Buddha-Bar Rolls with Salmon, tuna, crab & shrimp	26
Strawberry, salmon, shrimp tempura & avocado roll	24
Surf & Turf Roll with shrimp tempura & Angus beef on top	27

Maki Rolls (8 pcs)

Salmon avocado	18
Salmon philadelphia	18
Tuna	22
Sea bass	20
Kappa maki avocado or cucumber	14

In Side Out Rolls (8 pieces)

Rainbow / king crab, salmon, tuna & avocado	27
California / avocado & king crab	24
Dragon / shrimp tempura & avocado	22
OMG / shrimp tempura, salmon tataki on top & truffle dressing	27
Green Fuji / salmon, avocado, onion & flying fish roe	20
Spicy Thai chilli tuna	20
Spicy salmon	18

Sashimi (4 pcs)

Maguro / Tuna	28
Sake / Salmon	24
Suzuki / Sea bass	24
Amberjack / Yellowtail	24
Sashimi Mix (9 pcs)	46

Regular Combo (20pcs)

78

2 pieces Nigiri Tuna
2 pieces Nigiri Salmon
4 pieces Spicy Tuna Roll
4 pieces Spicy Shrimp Tempura & Avocado
4 pieces Sashimi, Salmon & Tuna
4 pieces Spicy Salmon Roll

Deluxe Combo (26pcs)

108

6 pieces Nigiri
4 pieces Sashimi
4 pieces California Roll
4 pieces Spicy Salmon Roll
4 pieces Shrimp Tempura & Avocado
4 pieces Spicy Thai Chili Tuna

Cold Appetizers

Belon oyster with ponzu & vege salsa	34
Στρείδια Belon με ponzu & τραγανά λαχανικά	
Asian style gazpacho with shrimps & croutons	22
Ασιατική σούπα γκασπάτσο με γαρίδες & κρουτόν	
Tuna tartar with avocado	28
Ταρτάρ τόνου με αβοκάντο	
Buddha-Bar tacos with seabass, tuna, salmon & beef	28
Buddha-Bar tacos με λαυράκι, τόνο, σολομό & μοσχάρι	

Ceviche & Tiraditos

Ceviche Sea Bass with Aji Amarillo:	26
Sea Bass, coriander, orange, red onion, fresh red chili, Tiger's milk, konbu infused water, choclo corn, cancha corn, aji amarillo	
Salmon Tiradito:	24
Salmon, avocado, corn, beetroot aioli, red onion, coriander, purple potato chips, aji amarillo, orange, tiger's milk	

Dumplings

Chicken gyoza dumplings with truffle yuzu ponzu	22
Dumplings κοτόπουλου με σάλτσα yuzu ponzu & τρούφα	
Prawns dumplings in lemon grass broth	24
Dumplings γαρίδας σε ζωμό αρωματισμένο με λέμονγκρας	
Lobster siu mai	32
Ασιάτικα dumplings με αστακό	

Salads

Buddha-Bar chicken salad	22
Σαλάτα Buddha-Bar με κοτόπουλο	
Lobster & shrimp salad with yuzu soya dressing	42
Σαλάτα με αστακό & γαρίδες με σάλτσα σόγιας yuzu	
Beef Salad with lemongrass & vermicelli	25
Σαλάτα με λεπτοκομμένες φέτες φιλέτου μοσχαριού, λεμονόχορτο & βερμιτσέλι ρυζιού	
Pomelo & spicy crab salad	38
Πικάντικη σαλάτα με καβούρι & pomelo	

Hot Appetizers

Steamed edamame with sea salt (V)	7
Edamame ατμού με ανθό αλατιού	
Chilli garlic edamame with lemon (V)	9
Καυτερά edamame με σκόρδο & λεμόνι	
Coconut & chicken soup, tom kha kai & tsukune	22
Ταϊλανδέζικη σούπα καρύδας με κοτόπουλο	
Vietnamese spring rolls with sweet & sour passion fruit sauce (V)	20
Βιετναμέζικα spring rolls με γλυκόξινη σάλτσα από φρούτα του πάθους	
Grilled asparagus with shiso salsa	16
Σπαράγγια σχάρας με σάλτσα shiso	
Thai crab cakes with Asian remoulade sauce	32
Ταϊλανδέζικες καβουροκροκέτες με ασιάτικη σάλτσα remoulade	
Deep fried calamari, sweet & sour sambal sauce	22
Τηγανητό καλαμάρι με γλυκόξινη σως sambal	
Shrimp tempura with spicy mayonnaise	25
Τεμπούρα από γαρίδα με πικάντικη μαγιονέζα	

Main Dishes

Homemade green chicken curry with boiled jasmine rice	28
Κοτόπουλο σε σπιτικό πράσινο κάρυ με ρύζι ατμού	
Steamed sea bream in tom yam langoustine broth	48
Φιλέτο από φαγκρί ατμού σε ζωμό tom yam με καραβίδες	
Roasted black cod, miso, truffle and Yuzu sauce	45
Ψητός μαύρος βακαλάος με miso, τρούφα & Yuzu	
Thai red curry shrimp with lemongrass rice (S)	35
Γαρίδες με κόκκινο κάρυ & αρωματισμένο ρύζι με λεμονόχορτο	
Teriyaki grilled salmon with pickles	32
Σολομός σχάρας teriyaki με πίκλες	
Crispy lacquered Peking style duck (for 2 persons)	80
Τραγανή πάπια Πεκίνου (για 2 άτομα)	
Black pepper wok fried beef	29
Μοσχαράκι τηγανητό στο wok με μαύρο πιπέρι	
Grilled Rib-eye Black Angus with anticucho sauce	48
Rib-eye Black Angus με anticucho σως	
Lobster manchourian style	75
Αστακός manchourian style	
Steamed sea bass in banana leaves Korean style (for 2 persons)	135
Λαυράκι ατμού σε φύλλα μπανάνας corean style (για 2 άτομα)	

Sides

Fried rice (V)	11
Τηγανητό ρύζι	
Steamed rice (V)	9
Ρύζι ατμού	

Noodles

Seafood pad Thai	24
Pad Thai θαλασσινών	
Buddha-Bar noodles with chicken	18
Buddha-Bar noodles με κοτόπουλο	
Buddha-Bar vegetarian noodles (V)	14
Buddha-Bar noodles λαχανικών	

Desserts

Cheesecake with seasonal red fruits	18
Cheesecake με κόκκινα φρούτα	
Coco - mango bars with vanilla namelaka & mango sorbet	18
Μπάρες από μάνγκο με νότες καρύδας, βανίλια namelaka & sorbet μάνγκο	
Raspberry spicy sphere with white chocolate wasabi mouse & lime sorbet	18
Σφαίρα με βατόμουρα κρεμέ, μους λευκής σοκολάτας με wasabi & sorbet από λάιμ	
Chocolate textures	20
Σοκολατένιες υφές	
Mochi ice cream (per piece) choice of vanilla, chocolate, strawberry, kaimaki	5
Παγωτό Mochi (το κομμάτι) Επιλογή από βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, καϊμάκι	

Ice Creams

Vanilla, chocolate, strawberry, kaimaki (per scoop)	7
Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, καιμάκι (η μπάλα)	

Sorbets

Coconut, lime, mango, lychee with mastic, strawberry, chocolate, green tea (per scoop)	7
Καρύδα, λάιμ, μάνγκο, λίτσι με μαστίχα, φράουλα, σοκολάτα, πράσινο τσάι (η μπάλα)	

Fruits

Selection of freshly cut fruits	18
Ποικιλία από φρεσκοκομμένα φρούτα	

EXECUTIVE CHEF: STATHIS THERMOS

Please inform our service staff for any food allergies.
Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ απευθυνθείτε στον σερβιτόρο μας.

The dishes signaled in (V) are proposed as vegetarian choices.
Τα πιάτα με το διακριτικό (V) προτείνονται ως χορτοφαγικά.

Service and Taxes are included.
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

All prices are in Euro
Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ

