

BUDDHA BAR BEACH

LUNCH MENU

RAW BAR

Blinis with Ossietra Iranian caviar (3 pieces - 10g) Blinis με Ossietra Ιρανικό χαβιάρι (3 τεμάχια - 10g)	65
Beluga Iranian caviar 25g with traditional garnishes Beluga Ιρανικό χαβιάρι 25g με παραδοσιακές γαρνιτούρες	290
Sea urchin salad with olive oil & lemon Αχινοσαλάτα με ελαιόλαδο & λεμόνι	42
Bottarga from Mesologi served with garlic bread Αυγοτάραχο Μεσολογγίου σερβιρισμένο με φρυγανισμένα ψωμάκια & σκόρδο	28
Belon oysters with ponzu sauce (per piece) Στρείδια Belon με σάλτσα ponzu (τεμάχιο)	10
Clams with lemon (per piece) Κυδώνια με λεμόνι (τεμάχιο)	5
Ceviche seabass with aji amarillo Ceviche από λαυράκι με aji amarillo	26
Buddha-Bar tacos with seabass, tuna, salmon & beef Buddha-Bar tacos με λαυράκι, τόνο, σολομό & μοσχάρι	28

SUSHI EXPERIENCE

Nigiri Sushi (per piece)*

Ossietra caviar	18
Uni / Sea urchin	12
Ikura / Salmon eggs	10
Unagi / Eel	7
Ebi / Shrimp	6
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 pieces)

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 / Yellow tail	24
Sashimi Mix (9 pcs)	46

COLD STARTERS

Freshly baked bread & pita bread basket with marinated olives & feta capsicum dip (per person) Φρεσκοψημένα ψωμάκια & πιτούλες με μαριναρισμένες ελιές & τυροσαλάτα (το άτομο)	6
Burrata cheese served with semi dried cherry tomatoes, baby spinach, kalamata olives & basil Burrata σερβιρισμένη με ημίλιαστες ντομάτες, ντοματίνια, baby σπανάκι, ελιές καλαμών & βασιλικό	24
Mediterranean platter with tzatziki, fish roe salad & stuffed wine leaves Μεσογειακή ποικιλία με τζατζίκι, ταραμοσαλάτα & ντολμαδάκια	20
Humus & moutabal served with pita bread Humus & moutabal σερβιρισμένα με πιτούλες	15
Salmon or seabass carpaccio with coriander, grapefruit & red chilly Καρπάτσιο σολομού ή από λαυράκι με κόλιανδρο, γκρέιπφρουτ & κόκκινο τσίλι	26
Salmon or tuna tartar with avocado, watercress & red radish Ταρτάρ σολομού ή τόνου με αβοκάντο, νεροκάρδαμο & κόκκινα ραπανάκια	30

SANTA MARINA FEAST

½ kg king crab legs, 4 oysters, 4 prawns, 4 cockles, sea urchin salad, salmon tartar, tuna sashimi & local greens ½ κιλό καβουροπόδαρα, 4 στρείδια, 4 γαρίδες, 4 κυδώνια, αχινοσαλάτα, ταρτάρ σολομού, sashimi τόνου & αρμυρίκια	210
---	-----

HOT STARTERS

Grilled octopus with potato salad, cherry tomatoes & caper berries Χταπόδι σχάρας με πατατοσαλάτα, ντοματίνια & κάπαρη	22
Fried squid in polenta crust with red chilly aioli dressing Καλαμάρι τηγανητό σε κρούστα polenta με aioli από κόκκινο τσίλι	22
Steamed mussels & clams in white wine, tomato & garlic broth Αχνιστά μύδια & κυδώνια με σάλτσα λευκού κρασιού, ντομάτας & σκόρδου	24
Crab cakes in herbed panko bread crumbs with yoghurt remoulade sauce Καβουροκροκέτες πανέ με σάλτσα remoulade	32
Pan fried red mullet filet with spicy mayo & local greens Τηγανητό φιλέτο μπαρμπούνι με πικάντικη μαγιονέζα & αρμυρίκια	32
Grilled mastello cheese with ginger & tomato jam Μαστέλλο σχάρας με ginger & μαρμελάδα ντομάτας	18

BUDDHA BAR BEACH EXPERIENCE (for 2 pax)

½ mediterranean lobster, grilled octopus, fried calamari & crab cakes served with fish roe salad ½ μεσογειακός αστακός, χταπόδι σχάρας, τηγανητό καλαμάρι & καβουροκροκέτες με ταραμοσαλάτα	150
--	-----

SOUPS

Mediterranean fish stew with garlic toasts Μεσογειακή σούπα θαλασσινών με σκορδόψωμο	26
Cold gazpacho with Thai basil & mango Κρύα σούπα gazpacho με Thai βασιλικό & μάνγκο	16

SALADS

Buddha-Bar chicken salad Σαλάτα με κοτόπουλο Buddha-Bar	22
Fresh tuna nicoise Σαλάτα φρέσκου τόνου nicoise	29
Greek salad with cherry tomatoes, pomodori, organic olive oil & feta cheese Χωριάτικη σαλάτα με ντοματίνια, πομοντόρι, βιολογικό ελαιόλαδο & φέτα	18
Quinoa with avocado, mint, goji berries & pistachio nuts Σαλάτα κινόα με αβοκάντο, μέντα, goji berries & φυστίκια αιγίνης	16
Mediterranean tabbouleh salad Σαλάτα tabbouleh	14
King crab meat with avocado and creamy chilly vinaigrette Καβούρι με αβοκάντο & vinaigrette από πικάντικο τσίλι	42
Watermelon, feta, watercress & loutza salad with orange-mustard dressing Καρπούζι, φέτα, νεροκάρδαμο & λούντζα σαλάτα με σως από πορτοκάλι & μουστάρδα	18
Mixed leaf with cherry tomatoes & citrus vinaigrette Ανάμεικτη σαλάτα εποχής με ντοματίνια & vinaigrette εσπεριδοειδών	14

MAIN COURSES

FROM THE SEA

Poached grouper in a shellfish broth with local greens Σφυρίδα ποσέ με οστρακοειδή & χόρτα εποχής	42
Baked scorpion fish with fresh tomato, potatoes, red chilly & parsley (per kg) Σκορπίνα φούρνου με φρέσκια ντομάτα, πατάτες, κόκκινο τσίλι & μαϊντανό (το κιλό)	95
Mediterranean seabass in salt & herb crust (per kg) Μεσογειακό λαυράκι σε κρούστα από αλάτι & μυρωδικά (το κιλό)	120
Tiger prawns (per kg) Γαρίδες tiger (το κιλό)	120
Fresh grilled fish of the day (per kg) Φρέσκο ψητό ψάρι ημέρας (το κιλό)	130
King crab legs or fresh langoustine (per kg) Καβουροπόδαρα ή καραβίδες (το κιλό)	160
Mediterranean grilled lobster with garlic & butter (per kilo) Μεσογειακός αστακός σχάρας με σως από βούτυρο & σκόρδο (το κιλό)	160

All main courses from the sea are served with local green vegetables

FROM THE EARTH

Black Angus rib eye 300 g with rosemary roasted potatoes Black Angus rib eye 300 g με πατάτες φούρνου & δεντρολίβανο	48
Five spice barbecued chicken Κοτόπουλο σχάρας με πέντε διαφορετικά μπαχαρικά	26
Thai chicken burger with satay spicy sauce Burger κοτόπουλου με λέμονγκρας & τζίντζερ	24
Black Angus beef burger spicy tomato relish, truffle salt & seasoned fries Black Angus beef burger με πικάντικο relish ντομάτας & πατάτες τηγανητές με αλάτι τρούφας	28

PASTA

Seafood in a copper pot with cretan pasta in a flavored tomato & garlic broth

Σιουφικτά με οστρακοειδή σε ζωμό θαλασσινών αρωματισμένο με ντομάτα & σκόρδο	30
Spaghettini vongole with red chilly & parsley Spaghettini με αχιβάδες, κόκκινο τσίλι & μαϊντανό	28
Whole wheat penne pasta with tomato, gourgete, burrata & basil Πένες ολικής αλέσεως με ντομάτα, κολοκυθάκι, burrata & βασιλικό	24
Lobster spaghetti with tomato & red chilly (per kg) Αστακομακαρονάδα με σάλτσα ντομάτας & κόκκινο τσίλι (το κιλό)	160
Chickpeas spaghetti with Santorini's cherry tomatoes Σπαγγέτι από ρεβύθια με σάλτσα από ντοματίνια Σαντορίνης	18

Gluten free pasta is also available

SIDE DISHES

Fried zucchini Κολοκυθάκια τηγανητά	10
Local greens Αρμυρίκια	14
Boiled asparagus Βραστά σπαράγγια	14
Steamed rice Ρύζι ατμού	07
French fries Πατάτες τηγανητές	08

DESSERTS

Yoghurt & sour cherry verine Bavaroise γιαουρτιού με κεράσια	18
Brownie with vanilla bean ice cream Brownie με παγωτό βανίλια	14
Honey balls with thyme honey Λουκουμάδες με θυμαρίσιο μέλι	14
Mango rice pudding Πουτίγκα ρυζιού με μάνγκο	16
Mastic "kataifi" with raspberry sorbet Κανταίφι με μαστίχα & sorbet βατόμουρου	16
Seasonal fruit platter Φρέσκα φρούτα εποχής	18
Ice cream & sorbet (per scoop) Ποικιλία παγωτού & sorbet (η μπάλα)	7
Mochi ice cream (per piece) choice of vanilla, chocolate, strawberry, kaimaki Παγωτό Mochi (το κομμάτι) Επιλογή από βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, καϊμάκι	5

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