

suss himi

R E S T A
U R A N T

MENU



● KEFALOS, KOS ISLAND, GREECE

T. +30 22420 56600
F. +30 22420 56606

bluelagoonVILLAGE

menu teppanyaki style

NIGIRI

two pieces / δύο κομμάτια / zwei Stück / deux morceaux}

Ebi – Shrimps / Γαρίδες / Garnelen / Crevettes	8.00 €	 
Sake – Salmon / Σολομός / Lachs / Saumon	8.00 €	 

SASHIMI

two pieces / δύο κομμάτια / zwei Stück / deux morceaux}

Sake – Salmon / Σολομός / Lachs / Saumon	8.00 €	 
Maguro – Tuna / Τόνος / Thunfisch / Thon	8.00 €	 

MAKI

{four pieces / τέσσερα κομμάτια / vier Stück / quatre morceaux}

HEADLAND ROLL Tuna and avocado / Τόνος και αβοκάντο / Thunfisch und Avocado / Thon et avocat	9.50 €	  
---	--------	---

OREGON ROLL Fresh Salmon and avocado / Φρέσκος σολομός και αβοκάντο / Frischer Lachs und Avocado / Saumon frais et avocat	9.00 €	  
--	--------	---

PHILADELPHIA ROLL Smoked salmon, cream cheese, avocado and cucumber / Καπνιστός σολομός, κρέμα τυρί, αβοκάντο και αγγούρι / Räucherlachs, Frischkäse, Avocado und Gurke / Saumon fumé, fromage à la crème, avocat et concombre	10.00 €	    
---	---------	--

SPICY TUNA ROLL Fresh tuna with a hint of spice for a bold taste / Φρέσκος τόνος με ελαφριά πικάντικη γεύση / Frischer Thunfisch mit leichter Schärfe für intensiven Geschmack / Thon frais légèrement épicé pour un goût relevé	10.00 €	  
---	---------	---

SUSHI PLATTER / SUSHI PLATTE / PLATEAU DE SUSHI

PLATTER OF NIGIRI-MAKI-SASHIMI 12 PCS
ΠΙΑΤΕΛΑ ΜΕ NIGIRI, SASHIMI ΚΑΙ MAKI ΜΕ 24 TEMAXIA
PLATTE MIT NIGIRI-MAKI-SASHIMI 12-TLG
PLATEAU DE NIGIRI-MAKI-SASHIMI 12 PCS

NIGIRI
Ebi – Shrimps 2 Pcs / Τεμ / Τlg / Pcs
Sake – Salmon 2 Pcs / Τεμ / Τlg / Pcs

SASHIMI
Sake – Salmon 2 Pcs / Τεμ / Τlg / Pcs
Maguro – Tuna 2 Pcs / Τεμ / Τlg / Pcs

MAKI
Headland Roll 2 Pcs / Τεμ / Τlg / Pcs
Philadelphia Roll 2 Pcs / Τεμ / Τlg / Pcs

PLATTER OF NIGIRI-MAKI-SASHIMI 24 PCS
ΠΙΑΤΕΛΑ ΜΕ NIGIRI, SASHIMI ΚΑΙ MAKI ΜΕ 24 TEMAXIA
PLATTE MIT NIGIRI-MAKI-SASHIMI 24-TLG
PLATEAU DE NIGIRI-MAKI-SASHIMI 24 PCS

NIGIRI
Ebi – Shrimps 3 Pcs / Τεμ / Τlg / Pcs
Sake – Salmon 3 Pcs / Τεμ / Τlg / Pcs

SASHIMI
Sake – Salmon 3 Pcs / Τεμ / Τlg / Pcs
Maguro – Tuna 3 Pcs / Τεμ / Τlg / Pcs

MAKI
Headland Roll 3 Pcs / Τεμ / Τlg / Pcs
Philadelphia Roll 3 Pcs / Τεμ / Τlg / Pcs

PLATTER OF NIGIRI-MAKI-SASHIMI 36 PCS
ΠΙΑΤΕΛΑ ΜΕ NIGIRI, SASHIMI ΚΑΙ MAKI ΜΕ 36 TEMAXIA
PLATTE MIT NIGIRI-MAKI-SASHIMI 36-TLG
PLATEAU DE NIGIRI-MAKI-SASHIMI 36 PCS

NIGIRI
Ebi – Shrimps 3 Pcs / Τεμ / Τlg / Pcs
Sake – Salmon 3 Pcs / Τεμ / Τlg / Pcs

SASHIMI
Sake – Salmon 3 Pcs / Τεμ / Τlg / Pcs
Maguro – Tuna 3 Pcs / Τεμ / Τlg / Pcs

MAKI
Headland Roll 3 Pcs / Τεμ / Τlg / Pcs
Philadelphia Roll 3 Pcs / Τεμ / Τlg / Pcs

MAIN COURSES

SHRIMP TEMPURA

Γαρίδες Tempura με 2 σάλτσες (γλυκό τσίλι και γλυκόξινη) συνοδευόμενο με ρύζι μπασμάτι / Shrimp Tempura with Sweet chili and sweet & sour sauce accompanied with basmati rice / Garnelen-Tempura mit Sweet-Chili- und süß-saurer Sauce, serviert mit Basmatireis / Tempura de crevettes avec sauce sweet chili et sauce aigre-douce, accompagnée de riz basmati

ROASTED SALMON WITH HOISIN SAUCE

Σολομός ψητός με γλάσο hoisin, σερβιρισμένος με τηγανητά noodles και λαχανικά / Roasted salmon with hoisin glaze, served with stir-fried noodles and vegetables / Gebratener Lachs mit Hoisin-Glasur, serviert mit gebratenen Nudeln und Gemüse / Saumon rôti au glaçage Hoisin, servi avec des nouilles sautées et des légumes

SOUS -VIDES CHICKEN FILLET

Φιλέτο κοτόπουλο sous-vide με μέλι, πορτοκάλι και τζίντζερ, σερβιρισμένο με βουτυράτο ρύζι μπασμάτι και τάρταρ μάνγκο / Sous-vide chicken fillet with honey, orange and ginger, served with buttery basmati rice and mango tartare / Sous-vide Hähnchenfilet mit Honig, Orange und Ingwer, serviert mit buttrigem Basmatireis und Mango-Tartar / Filet de poulet sous-vide au miel, à l'orange et au gingembre, servi avec du riz basmati beurré et du tartare de mangue

TUNA TATAKI

Τάτακι τόνου με κρέμα μάνγκο και σάλτσα τσίλι-λεμονόχορτο-σόγια / Tuna tataki with mango cream and chili-lemongrass-soy sauce / Thunfisch Tataki mit Mangocreme und Chili-Zitronengras-Sojasauce / Tataki de thon avec crème de mangue et sauce chili-citronnelle-soja mangue

