

TOKYO JOE

— sushibars —

Tokyo Joe's philosophy is inspired by Asian and Japanese cultures, embracing the importance of slowing down and enjoying the moment.

Our aim is to suffice the hungry stomach and curious taste buds by creating our menu with devotion to quality, simplicity and purity.

We revisit Asian and Japanese dishes, cooking techniques and methodologies, by infusing a modern twist.

Our approach is to highlight the ingredients with minimal manipulation, while creating an amazing experience.

We want all our guests to feel at home, while adapting to the Greek hospitality and friendliness.

Enjoy the adventure of Tokyo Joe!

www.tokyojoe.gr

GREEK MENU

Salads

Kaiso Salad	φύκια μαριναρισμένα με σως απο σουσάμι 7€
Zoodle Salad	αγγούρι, ρέβα, μάνγκο, καβουρόψιχα και γλυκιά chili σως 10€
Prawn Salad	ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με σοτέ γαρίδες και σως λεμονιού 14€
Mango Chicken Salad	τραγανό κοτόπουλο με σως από δαμάσκηνο 14€
Crispy Duck	ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, τραγανή πάπια με hoisin σως 14€
Salmon & Tuna Tataki	με ανάμεικτη πράσινη σαλάτα και wafu σως 14€
King Crab Salad	iceberg, πικλαρισμένα κρεμμύδια με yuzu honey σως 24€

Carpaccio & Tataki

Salmon Karashi Su-Miso	καψαλισμένος σολωμός με ikura, su-miso σως και σχινόπρασο 14€
Tuna Tataki	με chili, σχινόπρασο, σως από σουσάμι και wafu 14€
Mixed Carpaccio	σολομός, τόνος και λαβράκι με πικάντικη yuzu σως 15€
Truffle Beef Tataki	φιλέτα μοσχαριού με chili, σχινόπρασο, κρεμμύδι και σως τρούφας 15€
Tuna Carpaccio	τόνος με tonsazu soy και sisho guacamole 15€
Yellowtail Carpaccio	σε yuzu-soy σάλτσα με ροδέλες jalapeno 16€

Tartare & Ceviches

Seabass Ceviche	με tiger milk mango σως 14€
Aji Tuna Ceviche	με πικάντικο φρέσκο chili ponzu σως 15€
Mixed Fish Ceviche	ποικιλία ψαριών με ντοματίνια, κρεμμύδι, chili και jalapeno dressing 16€
Salmon Tuna Tartare	με ponzu yuzu σως σερβίρεται με σπιτικά rice crackers 16€
King Crab Tartare	αναμεμιγμένο με σως tobiko mayo και yuzu τρούφας 32€

Soups & Bites

- Miso Soup** από πάστα σόγιας με φύκια wakame και φρέσκο κρεμμύδι **4€**
- Spicy Clear Soup** πικάντικη σούπα με γαρίδα, λαυράκι και λαχανικά **6€**
- Ramen Soup** με σπιτικό ζυμό χοιρινού, ramen noodles, καλαμπόκι, αυγό και πανσέτα **10€**
- Edamame** με χοντρό αλάτι **5€**
- Fried Edamame** με πικάντικο βούτυρο **5.5€**
- Bao Buns** με χοιρινό **9€** // κοτόπουλο **10€** // γαρίδα **10€** // μοσχάρι **10€** // πάπια **10€**
- Spring Rolls** λαχανικών **9€** // κοτόπουλο **10€**
- Cauliflower** ψητό κουνουπίδι σε sauce σουσαμιού με τρούφα **11€**
- Gyoza** γαρίδα & κοτόπουλο **12€** // μοσχάρι **14€**
- Scallops** (4 pcs) χτένια με πικάντικη jalapeno σως **15€**

Tempura

- Pop Corn Tempura** tempura φρέσκο καλαμπόκι με yuzu, αλάτι και lime **8€**
- Yasaino Tempura** tempura ανάμεικτων λαχανικών με chili dashi sauce **10€**
- Crispy Squid** τηγανητά καλαμαράκια με jalapeno sauce **12€**
- Rock Shrimps Tempura** γαρίδες με sweet creamy mayo ή spicy mayo **12€**
- Crab Croquettes** κροκέτες καλαμποκιού με καβούρι σε γλυκιά και καυτερή sauce **14€**
- Tiger Prawn Tempura** (4 pcs) με πικάντικη μαγιονέζα και dressing yuzu **15€**

Rice & Noodles

- Gohan** ρύζι ατμού **4€**
- Egg Fried Rice** τηγανητό ρύζι με αυγό **6€** (extra: μοσχάρι / κοτόπουλο / γαρίδες **3€**)
- Soba Noodles** κρύα noodles, φασόλια σόγιας, ταχίι goma sauce **10€** / σολομός **13€** / τόνος **13€**
- Stir Fried Yakisoba** με ανάμεικτα φρέσκα λαχανικά **9€** (extra: μοσχάρι / κοτόπουλο / γαρίδες **3€**)
- Beef Udon Noodles** με ανάμεικτα φρέσκα λαχανικά και γλυκιά σως σόγιας **13€**

Signature & Robata Dishes

Kushiyaki	σουβλάκι κοτόπουλο 8€ // σολομού 10€ // μοσχάρι 12€
Chicken Filet	με teriyaki σως, και ρύζι ατμού 13€
Octopus Miso & Yuzu	μαγειρεμένο σουβίντ με αρωματική σάλτσα miso και κίτρου 14€
Grilled Salmon Filet	με teriyaki σως και ρύζι ατμού 16€
Crispy Duck Pancakes	αγγούρι, καρότο, φρέσκο κρεμμύδι και hoisin σως 18€ (extra: pancakes 3€)
Jumbo Tiger Prawn	με yuzu kosho σως 24€
Beef Tenderloin	με πικάντικη teriyaki σως και ρύζι ατμού 25€
American Rib-Eye	με σπιτική wafu σως, chips σκόρδου και ρύζι ατμού 34€
Black Cod*	με miso σως μήλου 35€

Nigiri 2pcs

Ebi	γαρίδα 4€
Unagi	χέλι 5€
Suzuki	λαβράκι 5€
Shake	σολομός 5€
Maguro	τόνος 6€
Hamachi	μαγιάτικο 7€

Special Nigiri 2pcs

Spicy Seared Seabass	καψαλισμένο λαβράκι με πικάντικη σως μαγιονέζα 6€
Seared Salmon	καψαλισμένο σολομός με γλυκιά μαγιονέζα miso 6€
Yellowtail	καψαλισμένο μαγιάτικο με yuzu kosho 7€
Seared Tuna	καψαλισμένος τόνος με Aji ceviche σως 7€
Chutoro*	καψαλισμένη παχιά κοιλιά τόνου με πικάντικη yuzu kosho σως 8€
Otoro*	εξαιρετικά παχιά κοιλιά τόνου με πικάντικη yuzu kosho σως 9€
Gunkan Black Cod*	καψαλισμένος μαύρος μπακαλιάρος με miso σως 9€

* κατόπιν διαθεσιμότητας

Sashimi 2pcs

Suzuki	λαβράκι 5€
Shake	σολομός 6€
Maguro	τόνος 7€
Hamachi	μαγιάτικο 7€
Chutoro*	παχιά κοιλιά τόνου 8€
Otoro*	εξαιρετικά παχιά κοιλιά τόνου 9€
Sashimi Platter	sashimi επιλογής του Σεφ (14pc) 32€

Hossomaki 8pcs

Kappa	αγγούρι 5€
Avocado	αβοκάντο 6€
Ebi	γαρίδα 7€
Surimi	καβούρι 7€
Shake	σολομός 8€
Tekka	τόνος 9€

Uramaki 8pcs

Tokyo Veggie Roll	μείγμα λαχανικών με miso σως μήλου 9€
Salmon / Tuna avocado	σολομός 10€ // τόνος με αβοκάντο 10€
Spicy Salmon / Tuna	σολομός 10€ // τόνος, φρέσκο κρεμμύδι με πικάντικη μαγιονέζα 10€
Salmon Philadelphia	σολομός, αγγούρι και τυρί philadelphia 10€
Spicy shrimp and crab	καβούρι, πορτοκαλί masago με πικάντικη μαγιονέζα 10€
California	ψίχα καβουριού, αβοκάντο με πικάντικη μαγιονέζα 10€
Spider Futomaki Roll	softshell crab tempura, αγγούρι, αβοκάντο, spicy mayo, φρέσκο κρεμμύδι, tobiko 12€
Ebiten	tempura γαρίδας, φρέσκο κρεμμύδι και spicy mayo 12€
King Crab California	Βασιλικό καβούρι, αβοκάντο, αγγούρι και creamy mayo 17€

* κατόπιν διαθεσιμότητας

Tokyo Joe Signature Rolls

8pcs

Salmon Teriyaki With Crab Surimi 11€

καψαλισμένος σολομός με, καβούρι, πορτοκάλι tobiko, teriyaki και πικάντικη μαγιονέζα

Salmon Teriyaki With Shrimp Tempura 12€

καψαλισμένος σολομός, tempura γαρίδα, πράσινο tobiko, teriyaki σως, και πικάντικη μαγιονέζα

Dynamite Roll 12€

καβουρόψιχα αγγούρι, αβοκάντο, πορτοκαλί tobiko, με καψαλισμένη πικάντικη μαγιονέζα και yuzu

Seabass Roll 13€

καψαλισμένο λαβράκι, αβοκάντο, αγγούρι, με φιλοκομμένο chili και citrus ceviche σως, πράσινο tobiko και yuzu kosho

Crunchy Tuna Roll 13€

τόνος και εξαιρετικά παχιά κοιλιά τόνου, φρέσκο κρεμμύδι, με πικάντικη μαγιονέζα και τραγανές νιφάδες

Jalapeno Rock Shrimp Roll 14€

tempura γαρίδα, σπαράγγια, creamy mayo, tobiko, μείγμα σαλάτας και jalapeno σως

Beef Spicy Truffle Teriyaki Roll 14€

καψαλισμένο φιλέτο μοσχαριού, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, κρέμα τυριού και πικάντικη teriyaki σως τρουφας

Black Emperor Roll 14€

tempura γαρίδα, καψαλισμένο χέλι, κρέμα τυριού, αβοκάντο, αγγούρι, tobiko και togarashi eel σως

King Crab Tuna Roll 17€

βασιλικό καβούρι, από πάνω τόνος, spicy mayo, αγγούρι αβοκάντο, tobiko, και aji ceviche sauce

Tokyo Joe Signature Rolls

8pcs

Mario Roll 12€

τηγανητό ρολό σολομού, κρέμα τυριού, πορτοκαλί tobiko με πικάντικη μαγιονέζα και teriyaki σως

Miami Heat Roll 12€

τηγανητό ρολό σολομού, αβοκάντο, tobiko, κρέμα τυριού, φρέσκο κρεμμύδι, κομμάτια jalapeno και sriracha σως

Tempura Mix 12€

tempura γαρίδα, σολομού, surimi, πικάντικη μαγιονέζα και teriyaki σως

Wasabi Creamy Dragon Roll 13€

tempura γαρίδα, μάνγκο, αβοκάντο με wasabi mayo και τραγανές νιφάδες

New Yorker Roll 13€

tempura γαρίδα, τόνος, αβοκάντο, πικάντικη μαγιονέζα και teriyaki σως

Tokyo Joe Tiger Roll 14€

tempura γαρίδα, σολομό, λαβράκι, αγγούρι, αβοκάντο με teriyaki σως και ikura

Yellowtail Roll 15€

αγγούρι, αβοκάντο, πράσινο tobiko, με μαγιάτικο, ξύσμα λεμονιού, φύτρες κόλιανδρο, jalapeno ceviche σως και jalapeno mayo

Scallop Ceviche Roll 15€

χτένια, αγγούρι, αβοκάντο, πίκλα κρεμμυδιού και ginger jalapeno dressing

King Crab Tempura Roll 24€

tempura βασιλικό καβούρι, αβοκάντο, αγγούρι, πορτοκαλί tobiko με πικάντικη μαγιονέζα, yuzu σως και σχοινόπρασο

TOKYO JOE

— sushibars —

**Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE).**

Για το μαγείρεμα και την παρασκευή dressings χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο. Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. Κατεψυγμένα προϊόντα σημειώνονται με αστερίσκο (*).

For cooking and dressings preparation we use olive oil. For frying we use sunflower oil. Frozen products are indicated by an asterisk (*).

**ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ.
THE STORE IS OBLIGED TO HAVE COMPLAINT FORMS, AVAILABLE TO CUSTOMERS IN THE SPECIAL CASE BY THE EXIT.**

Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις.

Prices are inclusive of all taxes and duties.

Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Prices can change without prior notice.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Δημήτρης Παππάς

Person Responsible upon Market Inspection: Dimitris Pappas