



IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS  
OR FOOD ALLERGIES, PLEASE INFORM YOUR WAITER

**GR** Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

**GB** The shop is obliged to have printed document, in a safe case by the exit, for the purpose of registering any complaints.

**F** Le Magazin doit disposer des bulletins imprimés, dans une case spéciale à côté de la sortie, pour la formulation de toute plainte.

**D** Das Lokal ist verpflichtet Formulare in einem gesonderten Fach am Ausgang zur stellen, um gegebenenfalls Beschwerden anzugeben.

Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ.  
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ 24% και δημοτικό φόρο 0,5%.  
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Παππάς Φίλιππος

Η επιχείρηση εκδίδει δελτία παραγγελίας από Ε.Α.Φ.Δ.Σ.Σ. με σήμανση όπως ορίζεται από τις διατάξεις του Κ.Φ.Α.Σ. και υποχρεωτικά ακολουθεί η έκδοση απόδειξης λιανικής πώλησης ή τιμολογίου, όταν ο καταναλωτής ζητήσει λογαριασμό. Για την Παρασκευή των φαγητών χρησιμοποιείται ελαιόλαδο, σουσαμέλαιο και ηλιέλαιο.

\*Ανάλογα με τη διαθεσιμότητα της αγοράς ή της εποχής φρέσκα ή κατεψυγμένα.

All the prices are in Euros.  
Price is inclusive of VAT 24% and municipal tax 0,5%.  
Police Responsible: Pappas Filippos

For the food preparation – olive oil, sesame oil and grape seed oil are used.  
Cotton seed oil used for fried food preparation.

\*Depending on the availability of the market or season, fresh or frozen.

## OMAKASE

First Time Omakase 190

Special Omakase 265

## MATSUHISA BITES

Edamame with Sea Salt 12

Crispy Rice Spicy Salmon / Tuna 37 / 41

Sashimi Tacos Salmon / Tuna / Lobster 37 / 41 / 44

Wagyu Tacos 53

Tartar Salmon / Yellowtail / Tuna / Toro 36 / 40 / 42 / 44

Crispy Shrimp Kataifi Creamy Wasabi 38

Black Cod Butter Lettuce 42

Scallop Foie Gras Vanilla Den Miso 55

Roasted Cauliflower Jalapeno 28

Matsuhisa Style Dumplings 47

Slider Matsuhisa Style 31

## NEW STYLE SASHIMI

Salmon 36

White Fish 37

Squid 47

Wagyu 127

Tomato and Tofu 29

## COLD DISHES

Octopus Carpaccio with Dry Miso 38

Shiromi Usuzukuri 37

Seared Salmon Karashi Su Miso 39

White Fish Dry Miso 42

Yellowtail Jalapeno 42

Tiradito Octopus / White Fish / Scallop 35 / 41 / 42

Beef Tataki with Onion Ponzu 40

## SALADS

Matsuhisa Sashimi Salad 42

Spicy Lobster Salad 68

Baby Spinach Salad with Truffle and Dry Miso / with Shrimps 46 / 59

Warm Mushroom Salad 37

Spicy Tuna Salad 42

Marinated Salmon Salad with Yuzu dressing 40

Wakame Salad 28

Seafood Ceviche 34

Lobster Quinoa Ceviche 63

## HOT DISHES

Black Cod 66  
Lobster Truffle Hobayaki 132  
Chilean Seabass Jalapeno 60  
Chilean Seabass Umami 60  
Dover Sole with Chilly Shiso Salsa 75  
King Crab Creamy Spicy 56  
Nasu Miso 31  
Shrimp / Scallop with Spicy Garlic or Wasabi Pepper sauce 59 / 60

## ROBATA

Shitake / Chicken / Beef / Shrimp Kushiyaki 26 / 32 / 40 / 39  
Beef Fillet with Teriyaki sauce / Wasabi Pepper or Anticucho 67  
Ribeye with Teriyaki sauce / Wasabi Pepper or Anticucho 62  
Wagyu Steak 100gr with 3 sauces 132  
Free range Chicken with Teriyaki sauce / Wasabi Pepper or Anticucho 49  
Chilean Seabass Yuzu Soy Truffle 75  
Salmon Fillet with Teriyaki sauce / Wasabi Pepper or Anticucho 55  
Wood Oven Roasted Vegetables 39

## TOBAN YAKI

Variety of Mushrooms 42  
Seafood 55  
Beef Fillet 58  
Free range Chicken 48  
Quinoa Truffle and Parmesan 44

## TEMPURA

Shojin Tempura 39  
Tofu Creamy Spicy 35  
King Crab Tempura Amazu Ponzu 65  
Half Lobster Tempura Yuzu Truffle 65  
Rock Shrimps Creamy Spicy or 3 sauces 45 / 47

Asparagus 13	Shitake 13	Enoki 12
Onion 10	Bell Pepper 10	Scallop 17
Sweet Potato 12	Carrot 10	Shrimps 17
Broccoli 11	Zucchini 10	

## SOUPS AND RICE

Miso Soup 17  
Mushroom Clear Soup 17  
Spicy Seafood Soup 37  
Rice 11

## SUSHI AND SASHIMI

Tuna 17  
Chu-Toro 20  
O-Toro 24  
Yellowtail 18  
Fresh Salmon 16  
Seabass 16  
Sardine 14  
Octopus 15  
Squid 15  
Shrimp Kilados 20  
Shrimp 15  
King Crab 21  
Scallop 21  
Fresh water Eel (from Arta) 19  
Sea Urchin (from Crete) 21  
Salmon Egg 20  
Smelt Egg 14  
Tamago 13  
Wagyu (only nigiri) 28

## SUSHI ROLLS

### CUT ROLL / HAND ROLL

Tuna 24 / 20  
Spicy Tuna 26 / 21  
Negi Toro 34 / 29  
Fresh Salmon 23 / 19  
Salmon & Avocado (inside out) 28 / 22  
Soft Shell Crab 34 / --  
California (inside out) 34 / 27  
Shrimp Tempura 33 / 24  
Salmon Skin 24 / 22  
Vegetable 20 / 15  
Kappa (cucumber) 15 / 15  
Avocado 15 / 15  
Eel & Cucumber 29 / 24