

# ABOUT OSHI

Welcome to Oshi Asian Interactive Restaurant!

Embark on a unique culinary adventure where tradition meets innovation! Since 2012, Oshi has been serving award-winning Asian cuisine, combining the authentic flavors of Japan, China, Thailand, and beyond with a modern, interactive twist.

As the first restaurant in Cyprus to introduce the interactive i-Table system, we bring cutting-edge dining to your fingertips. Order with ease, personalize your table's ambiance, and even watch our chefs in action with the «Chef Cam».

Step into a breathtaking setting with four uniquely designed rooms, each inspired by the elements—Water, Fire, Earth, and Wind. Elevate your experience at our elegant bar, where handcrafted cocktails, premium sake, and a carefully selected range of wines and spirits await.

At Oshi, every moment is designed to indulge your senses—experience the art of fine Asian dining in the heart of Limassol!

Καλώς ήρθατε στο Oshi Asian Interactive Restaurant!

Ξεκινήστε μια μοναδική γαστρονομική περιπέτεια όπου η παράδοση συναντά την καινοτομία! Από το 2012 ο Oshi υπηρετεί βραβευμένη ασιατική κουζίνα, συνδυάζοντας τις αυθεντικές γεύσεις της Ιαπωνίας, της Κίνας, της Ταϊλάνδης και όχι μόνο με μια σύγχρονη, διαδραστική ανατροπή.

Ως το πρώτο εστιατόριο στην Κύπρο που εισήγαγε το διαδραστικό σύστημα i-Table, φέρνουμε το φαγητό αιχμής στα χέρια σας. Παραγγείλετε εύκολα, εξατομικεύστε την ατμόσφαιρα του τραπέζιού σας και παρακολουθήστε ακόμη και τους σεφ μας σε δράση με το «Chef Cam».

Μπείτε σε ένα σκηνικό που κόβει την ανάσα με τέσσερα μοναδικά σχεδιασμένα δωμάτια, το καθένα εμπνευσμένο από τα στοιχεία—Νερό, Φωτιά, Γη, και Wind. Αναβαθμίστε την εμπειρία σας στο κομψό μπαρ μας, όπου χειροποίητα κοκτέιλ, premium sake και προσεκτικά επιλεγμένα γκάμα κρασιών και οινοπνευματωδών ποτών περιμένει.

Στο Oshi, κάθε στιγμή έχει σχεδιαστεί για να απολαύσει τις αισθήσεις σας—ζήστε την τέχνη του εκλεκτού ασιατικού δείπνου στην καρδιά της Λεμεσού!

Thank you for visiting Oshi  
We look forward to welcoming you again

Σας ευχαριστούμε που επισκεφθήκατε το Oshi  
Ανυπομονούμε να σας υποδεχτούμε ξανά

## CONTACT US

Phone: +357 25377770

Instagram: @oshi\_limassol



Follow us on Instagram

Working Hours: 18:30-23:00 Tue-Sun

Eleftherias 52, 3042, Limassol



# 食前酒



# STARTERS Ορεκτικά

**VEGETABLE SPRING ROLLS**  ..... 9.50€


Freshly prepared crunchy vegetable spring rolls served with sweet chili sauce

Φρεσκοπροετοιμασμένα αυθεντικά σπρίνγκ ρόλ με λαχανικά σερβιρισμένα με σάλτσα γλυκού τσίλι

**DUCK SPRING ROLLS** ..... 12.00€

Crispy and juicy traditional spring rolls with a peking duck filling served with Hoi Sin sauce

Τραγανά και ζουμερά παραδοσιακά σπρίνγκ ρόλ με γέμιση πάπια Πεκίνου, σερβίρονται με Χόι Σίν ντίπ

**VEGETABLE GYOZAS**  ..... 8.50€

5 shallow fry dumplings with vegetable filling and soya sauce

5 παραδοσιακά Ιαπωνικά δεματάκια ζύμης από λαχανικά

**PORK GYOZAS** ..... 10.80€

5 shallow fry Japanese dumplings with a pork filling and soya sauce

5 παραδοσιακά Ιαπωνικά δεματάκια ζύμης από χοιρινό

**EBI TEMPURA** ..... 13.20€

4 Deep fried Tiger prawns cooked until crispy served with Dashi sauce

4 Τηγανητές τραγάνες γαρίδες Τίγρη τεμπούρα σερβιρισμένες με ζεστό σος για τεμπούρα

**EDAMAME BEANS**  ..... 6.80€

Sea salt flakes or spicy chill sauce

Νιφάδες θαλασσινού αλατιού ή πικάντικη σάλτσα κρύας

**SHRIMP DIM SUM** ..... 13.00€

6 shrimp har-gow, served with spicy soya and sambal oelek with teriyaki

6 χαρ-γκάου με γαρίδες, σερβίρονται με ντίπς πικάντικο σόι σκόρδο και σαμπάλ οελέκ

**SASHIMI TUNA TARTAR** ..... 17.00€

Finely chopped premium fresh tuna on an avocado bed with a refreshing combination of parsley, coriander, and yuzu juices with soya

Ψιλοκομμένος φρέσκος τόνος σε στρώση από αβοκάντο με δροσιστικό συνδυασμό από μαιντανό, κόλιανδρο, μαζί με σάλτσα γλυκολέμονο με γιούζου και σόγια

**SALMON CEVICHE** NEW ..... 15.00€

Salmon ceviche with avocado, fish sauce, coriander, chili, lime and passion fruit

Σεβίτσε σολομου με αβοκάντο, σος ψαριου, κολιανδρο, τσίλι ,λαιμ και φρουτα του παθους

味  
噌  
汁




# SOUPS Σούπες

**MISO SOUP**  ..... 7.20€

A traditional Japanese soup with homemade Japanese stock of kelp and tuna shavings, wakame seaweed, white miso and firm tofu

Παραδοσιακή Ιαπωνική σούπα με Ιαπωνικό ζωμό από φύκια κέλπ και αποξηραμένες νιφάδες τόνου, φύκια ουακάμε, λευκό μίσο και τόφου

**TOM YAM SOUP**  NEW ..... 12.00€

Thailand's specialty soup with shrimp bisque, various seafood, lemongrass, ginger, chilies, lime and coconut milk

Σπεσιαλιτέ Ταϊλάνδης με bisque γαρίδας, διάφορα ψαρικά, λεμονόχορτο, τζίντζερ, τσίλι, γλυκολέμονο και γάλα καρύδας

**CHICKEN RAMEN** NEW ..... 10.50€

Asian soup with noodles, chicken and vegetables cooked in a chicken broth

Ασιατική σούπα με νουντλς, κοτόπουλο και λαχανικά μαγειρεμένα σε ζωμό κοτόπουλο

# SALADS Σαλάτες

**URAMAKI SUSHI OSHI SALAD**  ..... 13.50€

Green salad with pomegranate (seasonal), edamame beans and avocado accompanied by seaweed wrapped vegetarian uramaki-sushi accompanied with mango vinaigrette dressing

Σαλάτα με ανάμικτα πράσινα, ρόδι (εποχιακό), edamame beans και αβοκάντο μαζί με σουσί από λαχανικά. Συνοδεύετε με σάλτσα μάνγκο βινεγκρέτ

**SHRIMP AND PINEAPPLE THAI SALAD** ..... 14.50€

Refreshing and fruity Thai shrimp salad on a layer of thinly cubed fresh pineapple, mango, celeriac, and fresh coriander

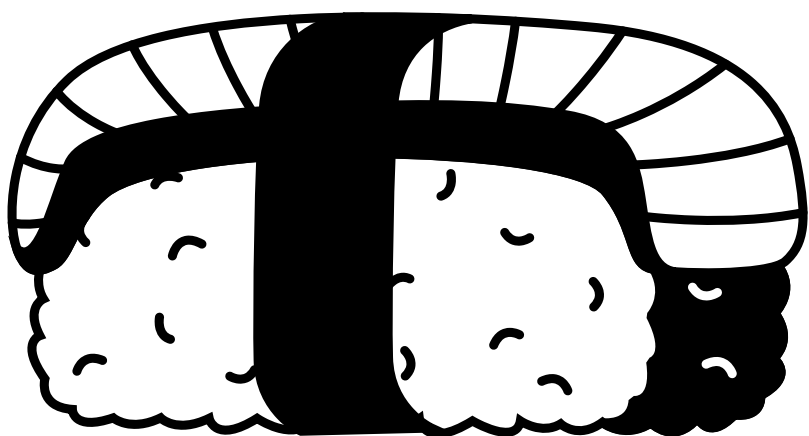
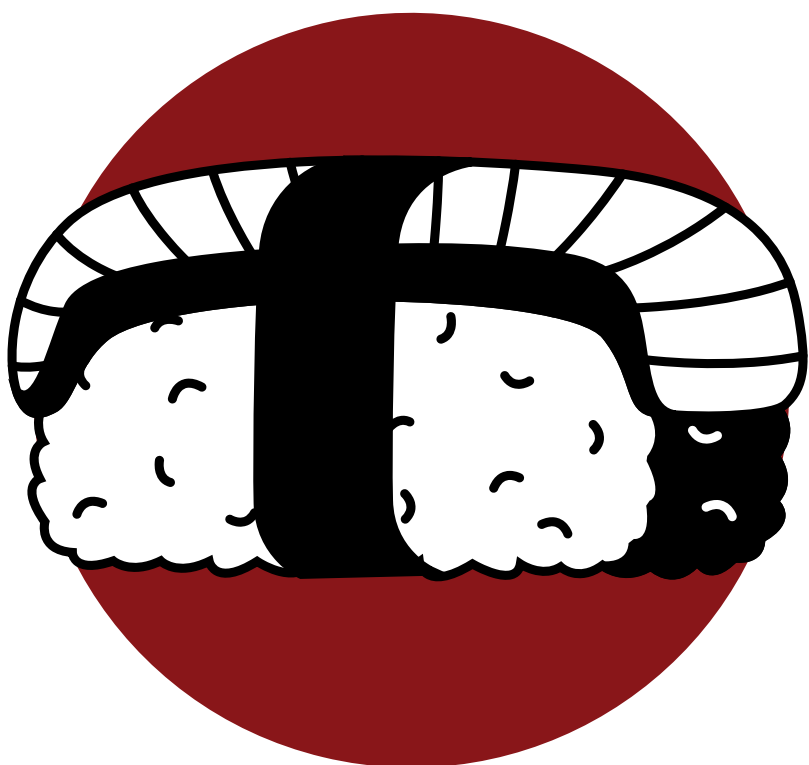
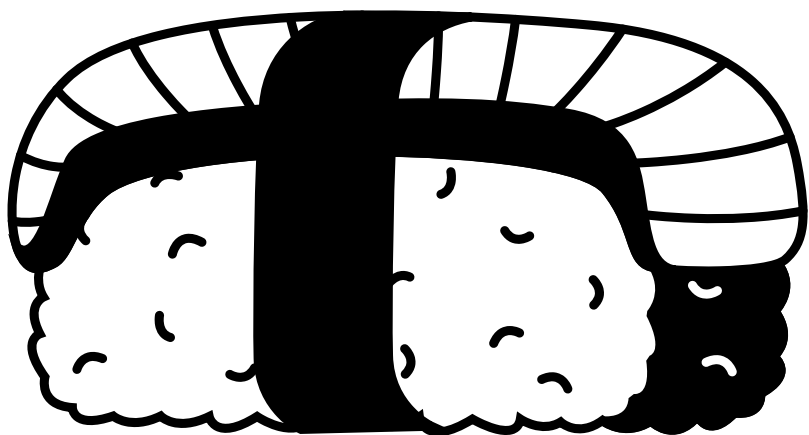
Δροσιστική σαλάτα Ταϊλάνδης με γαρίδες σε στρώση από φιλοκομμένο φρέσκο ανανά, μαγκό, ρίζα σελίνου φρέσκο κολιανδρό

**SASHIMI SALAD** ..... 17.50€

Modern adaptation of sashimi salad with fresh premium salmon, tuna and seabream sashimi on bed of julienne trends of beetroot, celeriac and other root vegetables marinated in soya, rice vinegar, yuzu and toasted sesame oil

Μοντέρνα έκδοση σαλάτας σασίμι με φρέσκο σολομό, τόνο και τσιπούρα σε στρώση από λωρίδες βολβών όπως παντζάρι, ρίζα σελίνου, κουρβούλα, καρότο και άλλα, μαριναρισμένα με σόγια, γιούζου, ξύδι ρυζιού και σκούρο σησαμέλαιο

# 寿司と刺身





# SUSHI PLATTERS Πιατέλες Σουσι

**SUSHI COMBINATION** 9 PCS ..... **20.00€**

9pcs mixed of california rolls, fresh salmon, sea bass and tuna sashimi, nigiri with octopus(tako), prawn(ebi), squid(ika) and sea bass

9 κομμάτια, ανάμικτα από Καλιφόρνια ρούσι, φρέσκο σασίμι από σολομό, λαυράκι, και τόνο, και νιγκίρι γαρίδα, χταπόδι, καλαμάρι και λαυράκι

**NIGIRI PLATTER** ..... **19.50€**

7 Nigiri-sushi with squid, shrimp, octopus, smoked eel kabayaki, sea bass, salmon and tuna

7 Νιγκίρι -ζύσι από καλαμάρι, γαρίδα, χταπόδι, καπνιστό χέλι, λαυράκι, σολομό και τόνο

**OSHI SUSHI PLATTER** 32 PCS ..... **58.00€**

32psc Combination of nigiri sushi (sea bass, calamari, octopus), sashimi (salmon, sea bass, tuna) and maki rolls (california, salmon, tuna)

Συνδυασμός 32 κομματιών από νιγκίρι σουσι, σασίμι και ρολά μάκι

**TRILOGY MAKI PLATTER** 24 PCS ..... **40.00€**

Combination of volcano, crispy kani, dragon roll

Συνδυασμός από Ρολά Volcano, Crispy Kani, Dragon Roll

**PREMIUM MAKI SUSHI PLATTER** 40 PCS ..... **64.00€**

Combination of volcano, crispy kani, california, panko shrimp avocado and satay rolls

Συνδυασμός από Ρολά Volcano, Crispy Kani, California, Panko Shrimp Avocado και Satay Roll

## SASHIMI Σασίμι

**SALMON SASHIMI** 4 PCS ..... **9.00€**

4 Slices of succulent fresh salmon sashimi on a bed of ice

4 ζουμερά κομμάτια απο φρέσκο σολομό σασίμι πάνω σε στρώση πάγου

**SALMON AND TUNA** 4 PCS ..... **9.50€**

4 Slices of succulent fresh salmon and tuna sashimi on a bed of ice

4 ζουμερά κομμάτια απο φρέσκο σολομό και τόνο σασίμι πάνω σε στρώση από πάγο

**TUNA SASHIMI** 4 PCS ..... **10.00€**

4 Slices of succulent fresh tuna sashimi on a bed of ice

4 ζουμερά κομμάτια απο φρέσκο τόνο σασίμι πάνω σε στρώση πάγου

# SUSHI MAKI ROLLS Σουσι Μακι

## VEGETARIAN ROLL 8 PCS ..... 11.00€

Crispy sushi topped with a mixture of teriyaki glaze, mayonnaise, tempura flakes, avocado and center from leek, Lolo rosso, red bell pepper, carrot and cucumber

Τραγανά σουσι με απολαυστικό μίγμα από γλασέ τεριγιάκη, νιφάδες τεμπούρας, αβοκάντο, και μαγιονέζα με κέντρο από πλάσι, κάρτο, κάρτο, κόκκινη πάπρικα και αγγουράκι

## CALIFORNIA ROLL 8 PCS ..... 12.00€

Seaweed rolls with sushi rice, crab stick, avocado, cucumber and tobiko caviar

Φύλλα από φύκια τυλιγμένα με ρύζι του σουσι, καβουροπόδαρα, αβοκάντο, αγγουράκι και χαβιάρι τσίμπικο

## CRISPY KANI ROLL 8 PCS ..... 13.50€

Crispy sushi rice rolls covered with tempura flakes and topped with a mouthwatering mixture of teriyaki glaze, mayonnaise, tempura flakes and center from avocado, smoked salmon and cream cheese

Τραγανά σουσι επικαλυμμένα με τραγανές νιφάδες τεμπούρας και απολαυστικό μίγμα από γλασέ τεριγιάκη και μαγιονέζα με κέντρο από αβοκάντο, καπνιστός σολομός και τυρί κρεμα

## DYNAMITE ROLL 8 PCS ..... 13.00€

Fiery spicy sushi with tuna, tempura flakes, sriracha sauce and japanese mayonnaise covered with togarashi and wasabi tobiko caviar

Εκρηκτικό πικάντικο σουσι με τόγο, πλάσι, νιφάδες τεμπούρας, σριράτσια, και Ιαπωνική μαγιονέζα επικαλυμμένο με μίγμα τογκάρσι και χαβιάρι ουασάμπι τσίμπικο

## VOLCANO ROLL 8 PCS ..... 15.00€

Tempura fried maki roll with salmon, tempura flakes, spring onion dice, red tobiko caviar, spicy mayonnaise and unagi glaze

Ρολό μάκι τηγανητό τεμπούρα με σολομό, νιφάδες τεμπούρα, ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμυδάκι, κόκκινο χαβιάρι τσίμπικο, πικάντικη μαγιονέζα και σος ουνάγκι

## W/KD ROLL 8 PCS ..... 15.00€

Deep fried crusty maki sushi roll with salmon sashimi & asparagus covered with panko crumbs and unagi sauce

Ζεστά ρολά με σολομό σασίμι, και σπαράγγια με επικάλυψη από ξηροψημένα Ιαπωνικά πάνκο και σος ουνάγκι

## SPICY CRUNCH ROLL 7 PCS ..... 14.00€

Spicy and crunchy with shrimp tempura and a mix of crabstick, tempura flakes and spicy mayo

Πικάντικα και τραγανά ρολά με γέμιση γαρίδα τεμπούρα και μίγμα από καβουροπόδαρα, νιφάδες τεμπούρας και πικάντικη μαγιονέζα

**RAINBOW ROLL** 8 PCS ..... 14.50€

A striking and delicious California roll with a colorful top of tuna sashimi, salmon sashimi, shrimp, avocado and mango

Ένα υπέροχο χρωματιστό ρολό με γέμιση καβουροπόδαρα και επικάλυψη από αβοκάντο, τόνο σασίμι, μάνγκο και σασίμι σολομό

**PANKO SHRIMP AND AVOCADO ROLL** 8 PCS ..... 15.00€

Panko breaded shrimp, smoked BBQ Eel (unagi) and leek wrapped with nori seaweed, topped with avocado, dressed with unagi eel sauce and mayo

Γαρίδα παναρισμένη με Ιαπωνικό πάνκο, καπνιστό χέλι και πράσο τυλιγμένο σε φύκια νόρι με ρύζι του σουσι, με επικάλυψη με λωρίδες από αβοκάντο, μαζί με ιαπωνική μαγιονέζα, γλασέ από ουνάγκι

**DRAGON ROLL** 8 PCS ..... 15.00€

Smoked BBQ Eel (unagi) and mango wrapped with nori seaweed, sushi rice, prawn, avocado and cucumber, dressed with unagi eel sauce

Καπνιστό χέλι και μάνγκο τυλιγμένο σε φύκια νόρι με ρύζι του σουσι, γαρίδα, αβοκάντο και αγγουράκι, επικαλυμμένο με ουνάγκι σος από χέλι

**SATAY ROLL** 8 PCS ..... 15.00€

Delicious roll with tempura shrimp mango, cucumber, avocado and mayonnaise covered by white sesame seeds and amazing satay

Ρολό με γέμιση από γαρίδα, τεμππούρα, μάνγκο, αγγουράκι, μαγιονέζα και αβοκάντο επικαλυμμένο με ασπρό σουσαμι και σος satay

**BUTTERFLY ROLL** 8 PCS ..... 15.00€

Sushi with panko shrimp, red bell pepper, avocado and mayonnaise covered by fresh tuna, fresh chili, sweet chili sauce and amazing mango miso sauce

Σουσι με γέμιση γαρίδα, πάνκο, κόκκινη παπρική, αβοκάντο, μαγιονέζα, επικάλυψη από φρέσκο τόνο, καυτερό πιπέρι, sweet chili sauce και μάνγκο miso sauce

**TRUFFLE SALMON** 8 PCS NEW ..... 15.50€

Sushi with salmon, cream cheese, cucumber, unagi sauce, truffle sauce

Σουσι με σολομό, τυρί κρέμα, αγγουράκι, unagi και truffle σος

**PHILADELPHIA ROLL** 8 PCS NEW ..... 15.50€

Sushi rice with salmon, cucumber, philadelphia cheese, nori and black sesame

Σουσι με σολομό, τυρί κρέμα και αγγουράκι

# MAIN COURSES Κυρίως Πιάτα

## UDON BEEF NOODLES ..... 17.50€

Spicy and BBQ udon noodles are japanese thick wheat noodles which are prepared fresh, they have a delightful characteristic texture and are served with beef strips and wok fried vegetables in tasty soya and worcestershire sauce

Τα Ούγτον είναι Ιαπωνικά νούντολς από σιτάρι που σερβίρονται σε φρέσκα μορφή με απίθανη χαρακτηριστική υφή και γευστική αίσθηση. Συνοδεύονται με βοδινές λωρίδες και λαχανικά στο ούκ με σός γουέστερ και σόγια

## MONGOLIAN BEEF ..... 26.50€

Wok cooked beef prime fillet sliced and finished in mongolian style sauce topped with chopped spring onion and served with steamed rice

Βοδινό φιλέτο ψημένο σε φέτες στο ούκ και τελειωμένο σε μονγολική σάλτσα και επικαλυμμένο με φρέσκα κρεμμυδάκια, σερβίρεται με ρύζι ατμού

## KOREAN KALBI BEEF ..... 35.00€

Beef short ribs marinated in korean sauce of pear, soya sauce, garlic and Hoi Sin, served with steam Rice

Βοδινά στηθοπλευρά σε Κορεατική σος από αχλαδι, soya sauce, σκορδό, Hoi Sin σερβίρεται με ρύζι στον ατμό

## BEEF SOBA NEW ..... 26.50€

Soba noodles with juicy sautéed beef and crispy vegetables in a classic tonkatsu sauce

Σόμπα νουντλς με ζουμερο σότε μοσχαρι και τραγανά λαχανικά με κλασσική τόνκατσου σος

## BEEF TENDERLOIN NEW ..... 32.00€

Beef tenderloin 200gr, celery root puree, bok choy, noisette oil, tenzu sauce, unagi sauce

Μοσχαρισιο φιλέτο με πουρε σελινορίζας, μπροκ τσοι, λαδι φουντουθκου, τενζού και ουναγκι σος

## CHICKEN CHOW MEIN ..... 15.00€

Stir fried chicken fillet slices with vegetables, egg noodles and finished in rich oyster sauce served with prawn crackers

Νούντολς στο ούκ με κομμάτια από φιλέτο κοτόπουλο και λαχανικά τελειωμένα σε σος από στρείδια και σερβιρισμένα με κράκερ γαρίδας

## SWEET AND SOUR CHICKEN ..... 15.80€

Chicken fillet pieces in rich chinese sweet and sour sauce with season vegetables, served with egg fried rice

Κομμάτια από φιλέτο κοτόπουλο σε πλούσια κινέζικη γλυκόςινη σάλτσα με εποχιακά λαχανικά, σερβίρετε με ρύζι αυγού

## THAI GREEN CHICKEN CURRY 16.00€

Delicious, tropical, creamy, rich and spicy Thai green curry with chicken, pepper, broccoli and poppadom, served with steamed rice

Γευστικότατο, τροπικό, κρεμώδες, πλούσιο και πικάντικο πράσινο κάρυ Ταύλανδης με κοτόπουλο, πιπέρι, μπρόκολο και πόπανταμ, σερβίρεται με ρύζι ατμού

## PANKO TERIYAKI CHICKEN AND PRAWN 18.00€

Tender sous-vide chicken breast marinated in home-made teriyaki, breaded with Japanese Panko and topped with lush Teriyaki and prawns. Served with rich and tasty sweet potato puree

Μαλακό κοτόπουλο φιλέτο sous-vide μαριναρισμένο σε τεριγιάκι, παναρισμένο με Ιαπωνικό πάνκο και επικαλυμμένο με τεριγιάκι και γαρίδες σοτέ. Συνοδεύεται με πλούσια και γευστική πουρέ γλυκοπατάτας

## CHICKEN UDON NEW 15.00€

Udon noodles, chicken breast, broccoli, bell peppers, cabbage, spring onions, garlic, sesame seeds black and white

Ουντον νουντς, με στήθος κοτόπουλο, μπρόκολο, κοκκινές πιπεριές, λαχανο, κρεμμυδάκι, σκόρδο, μαυρο και ασπρο σουσαμι

## PEKING DUCK ¼ 19.00€ ½ 29.00€ whole 50.00€

Crispy and aromatic Peking duck served with warm pancakes, and hoi sin sauce, accompanied with fine threads of carrots, cucumber and spring onions, served with egg fried rice

Τραγανή και αρωματική πάπια Πεκίνου, σερβίρεται με ζεστές κινέζικες πίτες, και σος χόι σίν, συνοδεύεται με λεπτές λωρίδες από καρότο, αγγουράκι και φρέσκο κρεμμυδάκι, σερβίρεται με τηγανητό ρύζι αυγού

## PRAWN CHOW MEIN 16.50€

Stir fried tiger prawns with vegetables, egg noodles and finished in rich oyster sauce served with crackers

Νούντολς στο ουόκ με γαρίδες και λαχανικά τελειωμένα σε σος από στρείδια και σερβιρισμένα με κράκερ γαρίδας

## SEA BASS ABALONE AND COCONUT 24.00€

The juicy white flesh of fresh sea bass Suzuki complemented with the exotic blend of abalone sauce and coconut cream served with steamed Jasmine rice

Φρέσκο λαυράκι τέλεια ταϊριασμένη με τον εξωτικό συνδυασμό σάλτσας αμπαλόνε και κρέμας από Ινδοκάρυδο. Σερβίρεται με ρύζι γιάσεμιού στον ατμό

## SALMON WITH PONZU SAUCE NEW 19.00€

Salmon with carrot ginger puree, fried broccoli

Φιλέτο σολομού με πουρε καρότου και τζιντζερ και τηγανητο μπρόκολο

スナツク



# VEGETARIAN

Για Χορτοφάγους



## VEGETABLE NOODLES ..... 14.00€

Seasonal freshly cut vegetables with chinese yellow noodles in oyster sauce, served with prawn crackers

Φρέσκα λαχανικά με Κινέζικα νούντλ σε σος στρειδιού, σερβιρισμένα με κράκερ γαρίδας

## VEGETABLE THAI GREEN CURRY ..... 15.00€

Delicious, tropical, creamy, rich and spicy thai green curry with pepper, broccoli, and poppadom, served with steamed rice

Γευστικότητα, τροπικό, κρεμώδες, πλούσιο και πικάντικο πράσινο κάρι Ταϊλάνδης με πιπέρι, βιολογικό μπρόκολο και πόππανταμ, σερβίρετε με ρύζι ατμού

## VEGETABLE UDON NOODLES ..... 15.00€

Spicy and BBQ udon noodles are japanese thick wheat noodles which are prepared fresh, they have a delightful characteristic texture and are served with wok fried vegetables in tasty soya and worcestershire sauce

Τα Ούγον είναι Ιαπωνικά νούντλς από σιτάρι που σερβίρονται σε φρέσκα μορφή με απίθανη χαρακτηριστική υφή και γευστική αίσθηση. Συνοδεύονται με λαχανικά στο σουκ με σος γουέστερ και σόγια

# SIDE DISHES Συνοδευτικά

## STEAMED RICE Ρύζι στον ατμό ..... 3.00€

## EDAMAME Ενταμάμε ..... 3.00€

## PRAWN CRACKERS Κρακερακια γαρίδας ..... 3.00€

## EGG FRIED RICE Ρύζι με τηγανητό αυγό ..... 3.80€

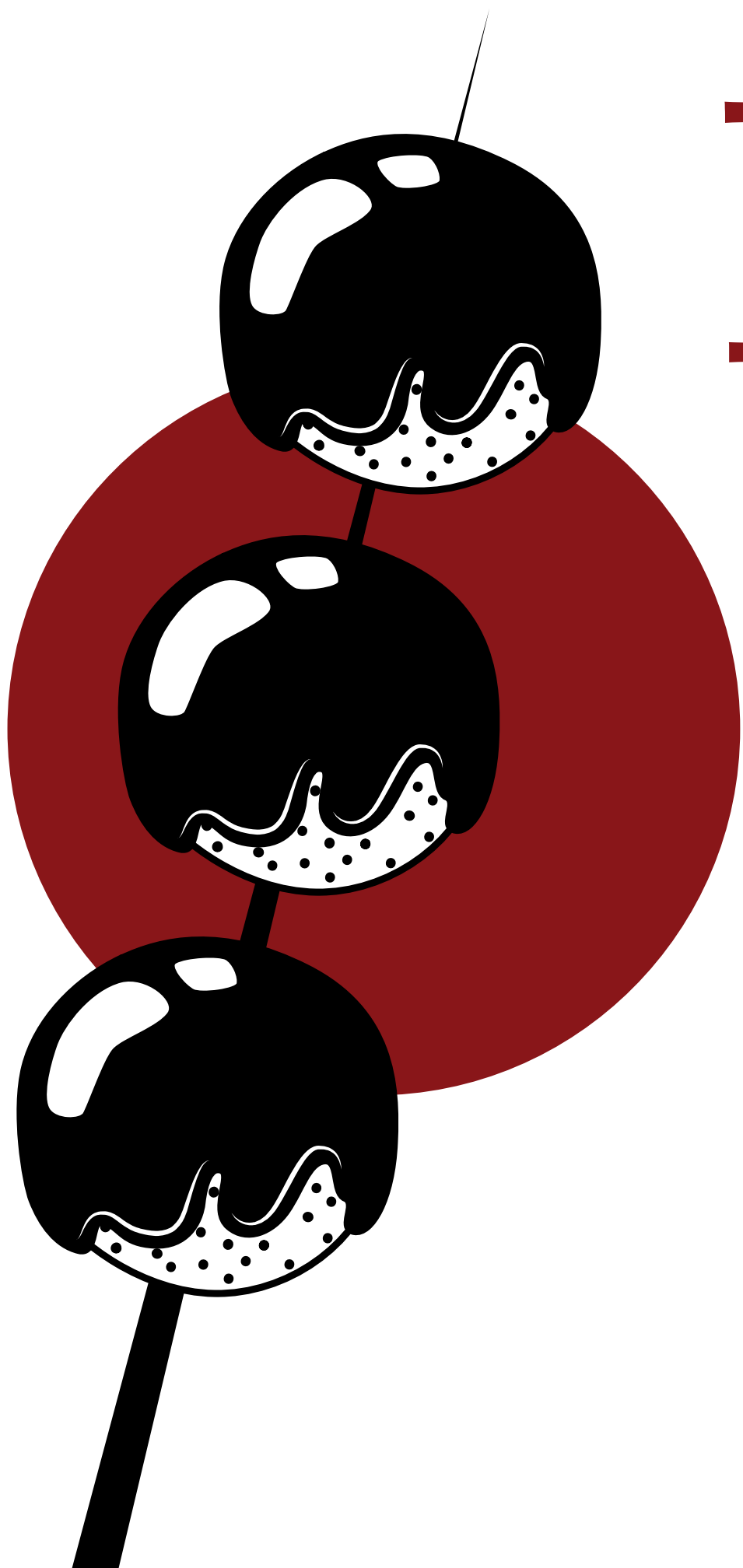
## STIR FRIED VEGETABLES Τηγανητά λαχανικά ..... 3.80€

## PLAIN NOODLES Σκέτα νούντλς ..... 5.50€

## KIMCHI Κίμτσι ..... 6.20€

## WAKAME SALAD Σαλάτα Γουακάμε ..... 7.00€

デザート





# DESSERTS Επιδόρπια

**LOTTE CHOCOLATE BANANA CAKE ..... 8.50€**

Japanese Lotte Chocolate caramel mousse, banana bavaois, hazelnut praline, almond dacquoise

Γιαπωνεζικο λωττε σοκολατας με μους καραμελα, μπανανα, πραλινα φουντουκιου και αμυγδαλο

**BAKED YUZU CHEESECAKE ..... 8.50€**

Baked cheesecake with Yuzu flavoured topping and cookie base and Philadelphia cream cheese

Τσιζκεικ με γιουζου, βαση απο μπισκοτο και κρεμα φιλαδελφια

**WHITE CHOCOLATE RASPBERRY CAKE ..... 8.50€**

White chocolate mousse with raspberry, star anise cream and decor

Λευκη μους σοκολατας με ρασμπερι, κρεμα απο αστεροειδης γλυκανισο

# MOCHI ICE CREAM Παγωτά Mochi

**MOCHI BALLS PER PORTION <sup>3 PCS</sup> ..... 7.50€**

Coconut, salted caramel, strawberry cheesecake, vegan chocolate, mango, pistachio

Coconut, salted caramel, strawberry cheesecake, vegan chocolate, mango, pistachio

# ICE CREAM Παγωτά

**2 SCOOPS PER PORTION ..... 4.50€**

Mango sorbet, vanilla, dark chocolate, cheesecake

Mango sorbet, vanilla, dark chocolate, cheesecake