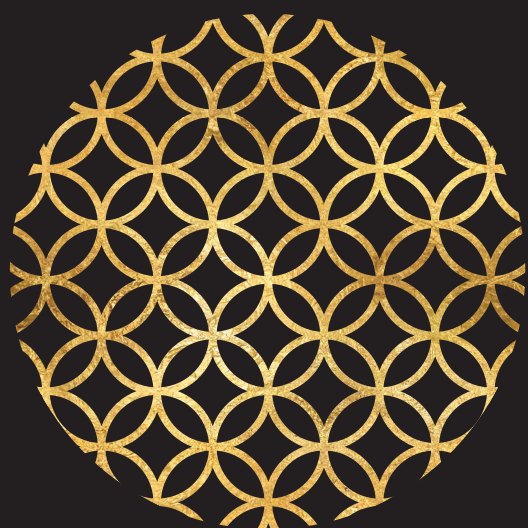


  Freud Oriental Athens



FREUD ORIENTAL
AT SEMIRAMIS HOTEL

**CHRISTMAS
EVE MENU**

SALAD

WAFU SALAD

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΙΧ, ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ*, ΑΧΙΒΑΔΑ, ΓΑΡΙΔΑ*, ΑΒΟΚΑΝΤΟ, ΤΑΚΥΑΝ, DRESSING ΜΕ ΣΟΥΣΑΜΙ, GOMA WAKAME
MIXED GREEN SALAD, KING CRAB*, SURF CLAM, SHRIMP*, AVOCADO, TAKUAN, SESAME DRESSING, GOMA WAKAME

STARTERS

TACOS SELECTION

ΑΠΟ 1 ΚΟΜΜΑΤΙ | 1 PIECE EACH

BEEF TACOS

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ ΣΟΤΕ, WAGYU SAUCE, ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΣ, DIP ΝΤΟΜΑΤΑΣ & JALAPEÑO
BEEF FILLET SAUTÉED, WAGYU SAUCE, CORIANDER, TOMATO & JALAPEÑO DIP

SALMON TACOS

ΣΟΛΟΜΟΣ ΤΑΡΤΑΡ, ΛΕΥΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΦΥΛΛΑ SHISO, ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΣ, ΛΑΪΜ, ΣΟΥΣΑΜΙ, DIP ΝΤΟΜΑΤΑΣ & JALAPEÑO
SALMON TARTARE, WHITE ONION, SHISO LEAVES, CORIANDER, LIME, SESAME SEEDS, TOMATO & JALAPEÑO DIP

KING CRAB TACOS

ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ* ΤΑΡΤΑΡ, SPICY YUZU LEMON SAUCE, ΠΑΣΤΑ CHILI, ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ, YUZU ΤΟΒΙΚΟ*, ORANGE ΤΟΒΙΚΟ*
KING CRAB* TARTARE, SPICY YUZU LEMON SAUCE, CHILI PASTE, MAYO, YUZU ΤΟΒΙΚΟ*, ORANGE ΤΟΒΙΚΟ*

TARTARE VARIETY

1 SPOON EACH

SPICY BEEF TARTARE

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΤΑΡΤΑΡ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, GINGER, ΣΚΟΡΔΟ, SHISHIMI, SPICY MISO SAUCE
BEEF FILLET TARTARE, SPRING ONION, GINGER, GARLIC, SHISHIMI, SPICY MISO SAUCE

SALMON TARTARE

ΣΟΛΟΜΟΣ, ΚΙΖΑΜΙ WASABI, YUZU ΤΟΒΙΚΟ*, ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ, ΛΕΥΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, PONZU DRESSING ΜΕ ΤΡΟΥΦΑ
SALMON, ΚΙΖΑΜΙ WASABI, YUZU ΤΟΒΙΚΟ*, CHIVES, WHITE ONION, TRUFFLE PONZU DRESSING

CRAB & SHRIMP

ΨΙΧΑ ΚΑΒΟΥΡΙΟΥ*, ΨΙΧΑ ΓΑΡΙΔΑΣ*, MASAGO*, ΛΕΥΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, SPICY MAYO, ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ, YUZU DRESSING ΜΕ ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ
CRAB* MEAT, SHRIMP* MEAT, MASAGO*, WHITE ONION, SPICY MAYO, CHIVES, YUZU TRUFFLE OIL DRESSING



ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES

SUSHI SELECTION

URAMAKI INSIDE OUT ROLLS

ΑΠΟ 2 ΚΟΜΜΑΤΙΑ | 2 PIECES EACH

FREUD ORIENTAL

ΓΑΡΙΔΑ* TEMPURA, ΣΟΛΟΜΟΣ, ΑΓΓΟΥΡΙ, SPICY MAYO, ORANGE ΤΟΒΙΚΟ*, ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ, ΛΕΥΚΟ ΣΟΥΣΑΜΙ, SAUCE ΧΕΛΙΟΥ
SHRIMP* TEMPURA, SALMON, CUCUMBER, SPICY MAYO, ORANGE ΤΟΒΙΚΟ*, CHIVES, WHITE SESAME SEEDS, EEL SAUCE

VOLCANO

ΤΟΝΟΣ, ΨΙΧΑ ΚΑΒΟΥΡΙΟΥ*, ΑΒΟΚΑΝΤΟ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ORANGE ΤΟΒΙΚΟ*, ΚΑΤΑΪΦΙ, SPICY DRESSING, ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ, ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ, ΜΑΥΡΟ ΣΟΥΣΑΜΙ
TUNA, CRAB* MEAT, AVOCADO, CUCUMBER, ORANGE ΤΟΒΙΚΟ*, ΚΑΤΑΪΦΙ, SPICY DRESSING, CHIVES, MAYO, BLACK SESAME SEEDS

KURODAI SPICY

ΤΣΙΠΟΥΡΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ, JALAPEÑO ΜΕ SPICY SAUCE, BONITO FLAKES
SEA BREAM, CUCUMBER, JALAPEÑO SPICY SAUCE, BONITO FLAKES

YELLOWTAIL JALAPEÑO

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ, ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, YUZU KOSHO DRESSING, JALAPEÑO SAUCE
YELLOWTAIL, ASPARAGUS, SPRING ONION, YUZU KOSHO DRESSING, JALAPEÑO SAUCE

SASHIMI

TUNA | ΤΟΝΟΣ
SALMON | ΣΟΛΟΜΟΣ

NIGIRI

SHRIMP | ΓΑΡΙΔΑ
EEL | ΧΕΛΙ

TEMARI

WHITE FISH | ΛΕΥΚΟ ΨΑΡΙ
AVOCADO | ΑΒΟΚΑΝΤΟ

ΑΠΟ 1 ΚΟΜΜΑΤΙ | 1 PIECE EACH

MAIN COURSE

BLACK COD* DEN MISO

ΜΑΥΡΟΣ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ* ΦΙΛΕΤΟ, DEN MISO SAUCE
BLACK COD FILLET*, DEN MISO SAUCE

Ή

RIB EYE STEAK TEPPANYAKI

CUBES STEAK (250 GR), BLACK PHΑΡΑΟΗ PYRAMID ΑΛΑΤΙ, ΑΝΘΟΣ ΑΛΑΤΙΟΥ, SHIITAKE MANITAPIA
ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ WAGYU & WASABI SAUCE
CUBES STEAK (250 GR), BLACK PHΑΡΑΟΗ PYRAMID SALT, FLEUR DE SEL, SHIITAKE MUSHROOMS
2 SAUCES ON THE SIDE: WAGYU & WASABI

DESSERT

BABA PASSION

CRÉMEUX PASSION FRUIT, SORBER ΚΑΡΥΔΑΣ
CRÉMEUX PASSION FRUIT, COCONUT SORBET

Ή

BITTER CHOCOLATE

ΒΑΤΟΜΟΥΡΑ, PECAN, ΠΑΓΩΤΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑ
RASPBERRIES, PECAN, CHOCOLATE ICE CREAM

95€ ANA ΑΤΟΜΟ