



Z Ū K A

Athens

Starters & Dim Sum

EDAMAME

με θαλασσινό αλάτι & μοσχολέμονο
with sea salt & lime

V

GRILLED CAULIFLOWER

ψητό κουνουπίδι σχάρας
με σως φυστίκι
with peanut sauce

V

LOBSTER & SHRIMP DUMPLINGS

με ντιπ τζίντζερ & άνηθο
with ginger & dill dip

SPICY EDAMAME

με kimchi & καψαλισμένο βούτυρο
with kimchi & burnt butter

S

V

TWO KIND ROCK SHRIMP

με gochujang σως & μάνγκο mayo
with gochujang sauce & mango mayo

VEGETABLE DUMPLINGS

με tamari soya dip
with tamari soya dip

V

MANDU KIMCHI BEEF DUMPLINGS

με καντονέζικη σάλτσα barbeque
with Cantonese barbeque sauce

BAO BUNS

με πάπια, αγγουράκι τουρσί,
hoisin-teriyaki sauce,
φρέσκο κρεμμυδάκι
*with duck, pickled cucumber,
scallion & hoisin-teriyaki sauce*

VEGETABLE SPRING ROLLS

με βερμιτσέλι noodles, μαρούλι,
baby gem, σάλτσα passion fruit
*with vermicelli noodles,
baby gem lettuce wraps
& passion fruit sauce*

V

Salads

CHINESE CHICKEN SALAD

ποικιλία φρέσκων σαλατικών,
τραγανά chips γαρίδας &
vinaigrette φυστικιού
*with crispy shrimp chips, fresh
mixed greens & peanut sauce*

SPINACH & TRUFFLE

baby σπανάκι με yuzu-truffle,
bonito & κουκουνάρι
*baby spinach with yuzu-truffle
sauce, bonito & pine nuts*

FETA TEMPURA

mesclun, τοματίνια confit
& shaoxing vinaigrette
*with mixed greens, baby tomatoes
confit & shaoxing vinaigrette*

VG

BBQ Roast & Seafood

ZUKA BLACK COD

μαριναρισμένος με neri-miso και σάλτσα truffle-miso
marinated with neri-miso and truffle-miso sauce

SALMON TERIYAKI

με δροσιστική σάλτσα γιαουρτιού, πουρέ φασολιού και πίκλα αγγούρι
with yoguruto sauce, crushed peas and Chinese pickled cucumber

BLACK ANGUS RIB-EYE YAKINIKU

Jack's Creek MS3+, κοπή ταλιάτας με πουρέ πατάτας και sacha barbeque
Jack's Creek MS3+, served in a tagliata style with potato and sacha barbeque puree

WAGYU BEEF

Striploin AACO 6-7, με λευκή miso σαμπάνιας και παστινάκι πουρέ
Striploin AACO 6-7, with white champagne miso sauce and parnsnip puree

BLACK ANGUS BEEF & BROCCOLI STIR FRY

μοσχαρίσια λάπα με κομματάκια μπρόκολου μαγειρεμένα σε oyster-beef broth σάλτσα, συνοδεύεται με λευκό ρύζι
sliced prime black angus beef with broccoli, oyster-beef broth sauce, served with jasmine rice

Signature Dishes

CANTONESE CRISPY DUCK

πιτάκια φούρνου, σως δαμάσκηνου & γαρνιτούρα
with oven baked wrappers, plum sauce & garnishes

CREAMY TRUFFLE UDON NOODLES

με φρέσκα μανιτάρια & κρεμώδη σάλτσα τρούφας
with fresh mushrooms

PAD THAI NOODLES

με λαχανικά
with vegetables

PAD THAI NOODLES SPECIAL

με γαρίδα & κοτόπουλο
with shrimp & chicken

CRUNCHY AVOCADO CRAB

με κάρυ madras, αβοκάντο, μοσχολέμονο
with madras curry, avocado, lime

SASHIMI PIZZA

τόνος, aioli σως, λάδι τρούφας, αλάτι maldon
tuna, aioli sauce, truffle oil, maldon salt

SALMON & TUNA TARTARE

σολομός και τόνος ταρτάρ με μους αβοκάντο, Tokyo sauce και τραγανή γιούκα
with avocado mousse, Tokyo sauce and yuka chips

YELLOWTAIL JALAPEÑO

με κουμκουάτ, κόλιανδρος & σάλτσα yuzu ponzu
with kumquat, cilantro & yuzu ponzu sauce

CRISPY SPICY TUNA

φρέσκος τόνος σε βάση τραγανού ρυζιού με tongarashi και lime
fresh tuna on a bed of crispy rice with tongarashi and lime

Sides

RICE

Egg-fried

Steamed

STIR-FRIED VEGETABLES

V vegan

VG vegetarian

S spicy

CHEF: Νίκος Χολέβας
Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη / τιμολόγιο).
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται ο Φ.Π.Α. και ο Δημοτικός Φόρος. Αγορανομικός υπεύθυνος: Σεμπάστιαν Διαμαντούλης

Θα θέλαμε να ενημερώσουμε τους πελάτες μας ότι εαν έχουν αλλεργία ή δυσανεξία σε συγκεκριμένες τροφές ή συστατικά θα πρέπει να ενημερώσουν εγκαίρως τον σερβιτόρο τους και ο chef θα προσπαθήσει να προσαρμόσει την παραγγελία τους ανάλογα. Παρόλα αυτά η διεύθυνση του εστιατορίου δε μπορεί να αποκλείσει την περίπτωση ίχνη από αλλεργιογόνα υλικά να βρεθούν στο πιάτο τους καθώς η προετοιμασία και η παρασκευή όλων των πιάτων γίνεται στο ίδιο περιβάλλον.



HOKKAIDO SCALLOP CEVICHE

με τραγανό καλαμποκι, ενταμάμε, λευκή ponzu και λάδι σχοινοπράσου
with crispy corn, edamame, white ponzu and chive oil

BUTTER CRAB ROLL

με kanikama, φύλλο σόγιας και βουτυράτη σάλτσα εσπεριδοειδών
with goma soy paper, kanikama, ponzu & warm clarified butter

DRAGON ROLL

χέλι, αγγούρι, μάνγκο, unagi σως
eel, cucumber, mango, unagi sauce

ZUKA ROLL

γαρίδα tempura, σολομός, cream cheese, μαύρο σουσάμι, wasabi truffle, sweet chili σως
shrimp tempura, salmon, cream cheese, black sesame, wasabi truffle, sweet chili sauce

SPICY TUNA ROLL

φρέσκος τόνος, spicy mayo, κρεμμυδάκι
fresh tuna, spicy mayo, scallion

HAMACHI ROLL

μαγιάτικο, αγγούρι, σπαράγγια, verde mayo, πίκλα χαλαπένιο, μαυρο σουσάμι
yellowtail, cucumber, asparagus, verde mayo, picled jalapeño, black sesame

GOLDEN NIGIRI (2 pcs)

κοιλιά τόνου με χαβιάρι & φύλλα χρυσού
tuna otoro with caviar & golden leaves

NIGIRI COMBO

για 2 / για 4 / για 6
for 2 / for 4 / for 6

CHEF: Nikos Cholevas
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).
Prices include all legal taxes.
Market official: Sebastian Diamantoulis

We wish to inform our customers that in case they are allergic or intolerant to certain foods or ingredients they should alert their waiter promptly and the chef will endeavor to adjust their order accordingly. However the management of the restaurant can not exclude the possibility that traces of allergenic nature could be found in their plate since the cooking and preparation of all the dishes take place in the same environment (kitchen).