



Kobylia

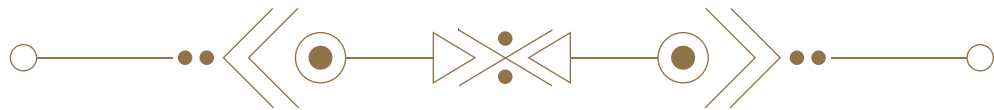
MENU

THE MORE WE TRAVEL, THE MORE WE REALIZE THAT THERE IS
NO SUCH THING AS THE “MOST DELICIOUS” CUISINE IN THE WORLD

THERE ARE, HOWEVER, CUISINES THAT TEASE OUR SENSES
WHILE WE ARE HAVING A CULINARY EXPERIENCE!

NIKKEI IS ONE OF THESE. ENJOY THIS TRIP WITH US...

THANOS S. STASINOS



Nikkei [nee-key]

joining the elegance and creativity of the Japanese cuisine
with the powerful, livery and spiced of the Peruvian.



Πικάντικο Πιάτο | Spicy Dish



Πιάτα χωρίς Γλουτένη | Gluten free products



Πιάτα για Χορτοφάγους | Vegetarian Dishes

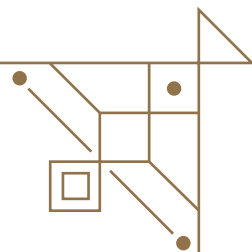


Πιάτα χωρίς Λακτόζη | Lactose free products



Πιάτα για Αυστηρούς Χορτοφάγους | Vegan Dishes

APPETIZERS ••➤



CHICKEN ANTICUCHO | AMAZONIAN MARINADE
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ANTICUCHO | ΜΑΡΙΝΑΔΑ AMAZONIOY

18

GYOZA IBERICO | LEEK EMULSION | EGG LEMON FOAM
ΙΑΠΩΝΙΚΑ GYOZA | ΙΒΗΡΙΚΟ ΧΟΙΡΙΝΟ | ΚΡΕΜΑ ΠΡΑΣΟ | ΑΦΡΟΣ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ

16

BLACK ANGUS BEEF YAKITORI |
RED SAUCE FOAM | LIKE PASTITSADA FROM CORFU ISLAND
ΙΑΠΩΝΙΚΑ YAKITORI BLACK ANGUS |
ΑΦΡΟΣ ΑΠΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΣΑΝ ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΗ ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ

26

GRILLED SCALLOPS | MEXICAN ACHIOTE | JAPANESE WHITE MISO | SPETSERIKO
ΧΤΕΝΙΑ | ΜΕΞΙΚΑΝΙΚΟ ΑΧΙΟΤΕ | ΛΕΥΚΗ MISO | ΣΠΕΤΣΕΡΙΚΟ

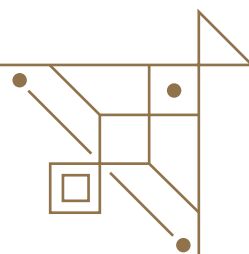
34

JAPANESE CHICKEN TSUKUNE |
AMAZONIAN TARO ROOT BECHAMEL | LIKE HÜNKAR BEĞENDİ
ΙΑΠΩΝΙΚΑ TSUKUNE ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ | ΜΠΕΣΑΜΕΛ ΑΠΟ
ΡΙΖΑ AMAZONIOY ΤΑΡΟ | ΣΑΝ ΧΟΥΝΚΙΑΡ ΜΠΕΓΙΕΝΤΙ

17



APPETIZERS ••➤



FRESH SALTED SHRIMP TEMPURA | MUSSELS BISK | YELLOW CURRY
ΑΛΙΠΑΣΤΕΣ ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ TEMPURA | ΒΙΣΚ ΑΠΟ ΜΥΔΙΑ | ΚΙΤΡΙΝΟ ΚΑΡΥ

26

FOLDERS FROM PERU | BEEF | PICO DE GALLO
ΡΟΛΑΚΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΠΕΡΟΥ | ΜΟΣΧΑΡΙ | ΡΙΣΟ DE GALLO

20

IBERICO TACOS AL PASTOR | HOMEMADE TORTILLA | ESTOFADO | MATCHA GREEN TEA
ΤΑΚΟΣ ΜΕ ΙΒΗΡΙΚΟ ΧΟΙΡΙΝΟ AL PASTOR |
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΤΟΡΤΙΓΙΑ | ΣΤΙΦΑΔΟ | ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΙ MATCHA

20

KING CRAB* LEGS | YUZU MISO | KIMCHEE BUTTER
ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ ΚΑΒΟΥΡΑΣ* | YUZU MISO | ΒΟΥΤΥΡΟ KIMCHEE

38



SALADS .. ➞

SALMON SASHIMI | DAIKON | WAFU
SASHIMI ΣΟΛΟΜΟΥ | ΡΕΒΑ | ΓΛΥΚΙΑ ΣΟΓΙΑ



20

KING OYSTER MUSHROOMS | PICKLED RED RADISH | PISTACHIO SAUCE
ΒΑΣΙΛΙΚΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ | ΠΙΚΛΕΣ ΑΓΡΙΟΡΑΠΑΝΟΥ | ΦΙΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ



24

SHRIMP TEMPURA SALAD | TAGLIATELLE CUCUMBER | CITRUS | SOY
ΓΑΡΙΔΕΣ TEMPURA | ΑΓΓΟΥΡΙ | ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ | ΣΟΓΙΑ

28

GREEN MESCLUN SALAD | HOISIN SAUCE |
SWEET PICKLED BEETROOT | GORGONZOLA CHEESE
ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ | ΣΑΛΤΣΑ HOISIN |
ΠΙΚΛΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙ | ΤΥΡΙ ΓΚΟΡΓΚΟΝΤΖΟΛΑ

18



KOHYLIA RAW

SEABASS CEVICHE | SWEET POTATOES | CORIANDER | AJI AMARILLO PEPPERS
CEVICHE ΛΑΒΡΑΚΙ | ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑ | ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΣ | ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΑΙΙ AMARILLO



24

KING CRAB* TARTARE | LYCHEE | SZECHUAN PEPPER SAUCE
TARTARE ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ ΚΑΒΟΥΡΑ* | ΛΙΤΣΙ | ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΠΙΠΕΡΙ SZECHUAN

28

TUNA TIRADITO | SPICY OYSTER SAUCE
ΤΟΝΟΣ TIRADITO | ΣΑΛΤΣΑ ΣΤΡΕΙΔΙΩΝ



27

TUNA TARTARE | UZUKUSHI SOY
ΤΟΝΟΣ TARTARE | UZUKUSHI ΣΟΓΙΑ

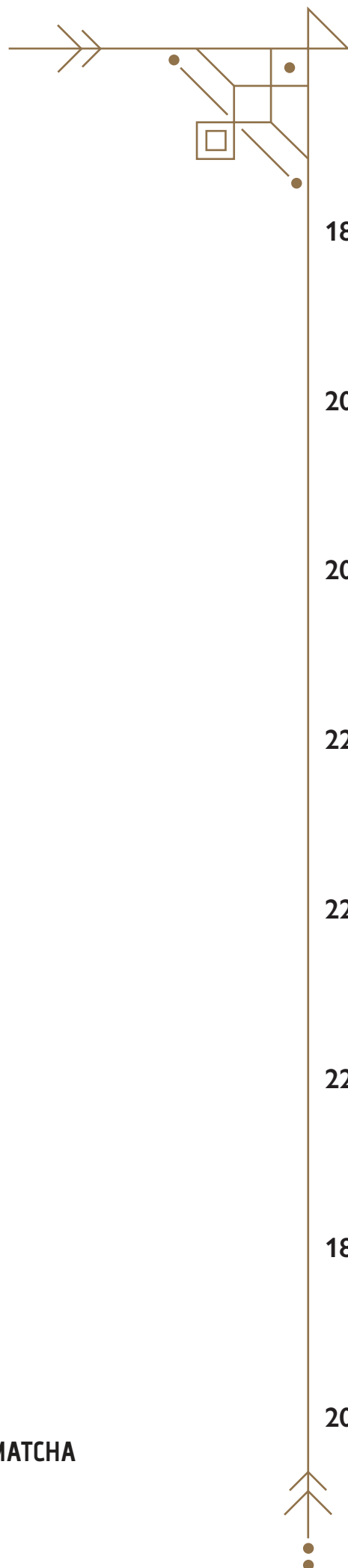
27

WAGYU BEEF TARTARE | YUZU DIZON MUSTARD | BRIOCHE MATCHA
ΜΟΣΧΑΡΙ WAGYU TARTARE | YUZU DIJON ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ | BRIOCHE MATCHA

40



NIGIRI & SASHIMI ..



SALMON SASHIMI | FRESH DAIKON
SASHIMI ΣΟΛΟΜΟΥ | ΦΡΕΣΚΟ ΡΑΠΑΝΑΚΙ

18

TUNA SASHIMI | FRESH DAIKON
SASHIMI ΤΟΝΟΥ | ΦΡΕΣΚΟ ΡΑΠΑΝΑΚΙ

20

NIGIRI SALMON
NIGIRI ΣΟΛΟΜΟΥ

20

NIGIRI TUNA
NIGIRI ΤΟΝΟΥ

22

NIGIRI EEL ESTOFADO | MATCHA CREAM
NIGIRI ΧΕΛΙ ΣΤΙΦΑΔΟ | ΚΡΕΜΑ ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΙ

22

NIGIRI TUNA | YUZU KOSHO
NIGIRI ΤΟΝΟΥ | YUZU KOSHO

22

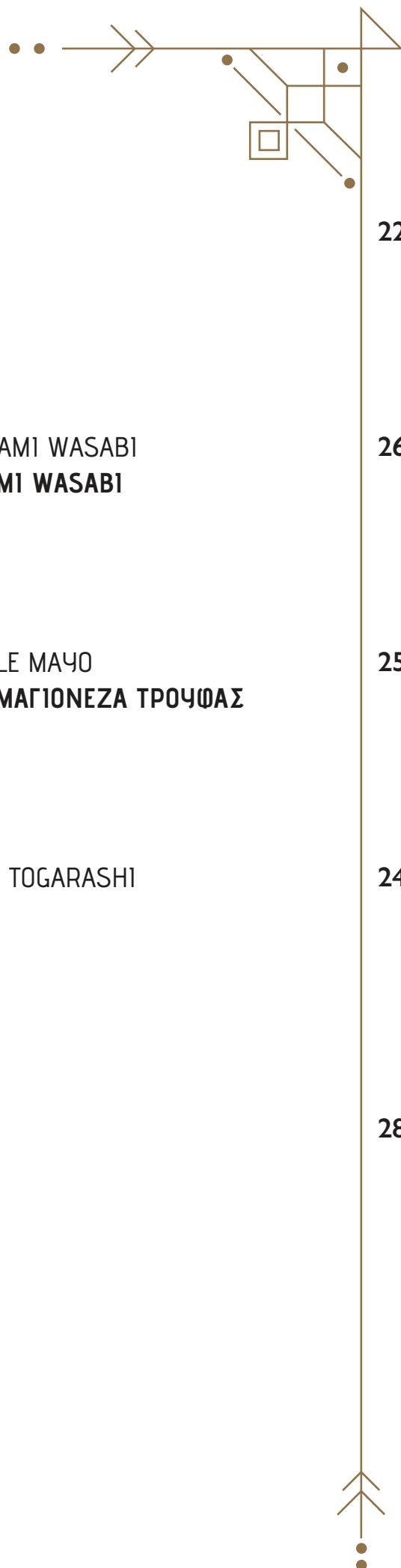
NIGIRI BOGEY | SWEET SOYA GEL
NIGIRI ΓΟΠΑ | ΤΖΕΛ ΓΛΥΚΙΑΣ ΣΟΓΙΑΣ

18

SEABASS NIGIRI | PALM HEART TARTARE | JAPANESE MATCHA TEA
NIGIRI ΛΑΒΡΑΚΙ | TARTARE ΚΑΡΔΙΑΣ ΦΟΙΝΙΚΑ | ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΙ MATCHA

20

SIGNATURE ROLLS



SHRIMP* TEMPURA | YUZU | KOSHO
ΓΑΡΙΔΑ* TEMPURA | YUZU | KOSHO

22

TUNA | CHILI BEAN SAUCE | PICKLED CUCUMBER | WAFU | KIZAMI WASABI
ΤΟΝΟΣ | CHILI BEAN SAUCE | ΠΙΚΛΑ ΑΓΓΟΥΡΙ | WAFU | KIZAMI WASABI

26

SALMON TARTARE | AVOCADO | SALMON ROE | YUZU | TRUFFLE MAYO
TARTARE ΣΟΛΟΜΟΥ | ΑΒΟΚΑΝΤΟ | ΑΥΓΑ ΣΟΛΟΜΟΥ | YUZU | ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΤΡΟΨΦΑΣ

25

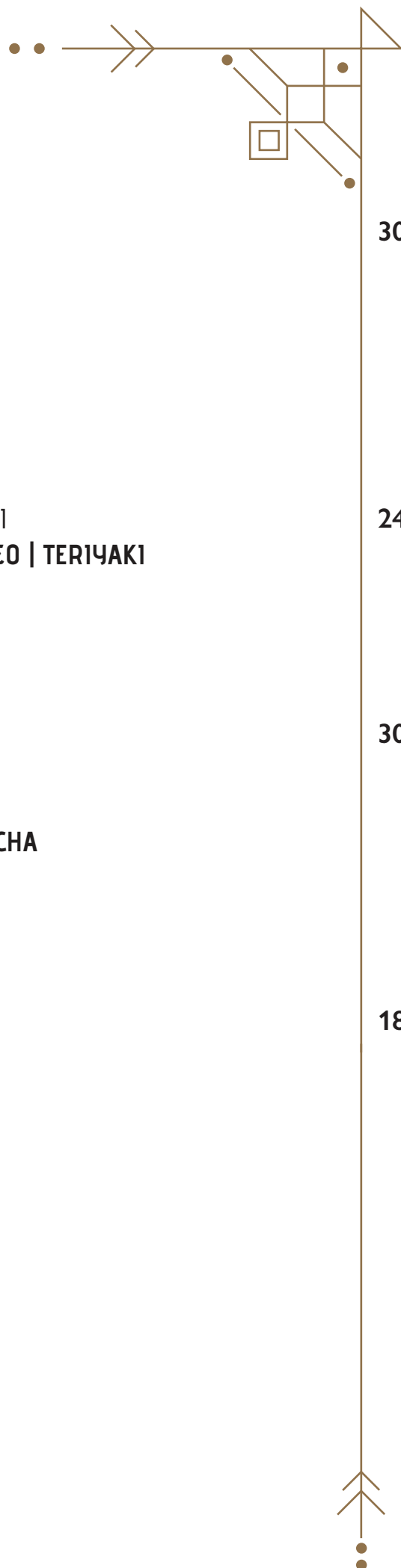
SEABASS | LECHE MANGO | JALAPENO | ONION | CORIANDER | TOGARASHI
ΛΑΨΑΚΙ | LECHE MANGO | ΠΙΠΕΡΙΑ JALAPENO |
ΚΡΕΜΜΥΔΙ | ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΣ | TOGARASHI

24

EEL | FOIE GRASS | AVOCADO | CUCUMBER |
ASPARAGUS | CRISPY ONION | FRESH TRUFFLE
ΧΕΛΙ | FOIE GRASS | ΑΒΟΚΑΝΤΟ | ΑΓΓΟΥΡΙ |
ΣΠΑΡΑΓΓΙ | ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ | ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΡΟΨΦΑ

28

SIGNATURE ROLLS



BLACK ANGUS PRIME BEEF USA | ONION |
ΠΑΡΑΧΑ | AVOCADO | AVRUGA CAVIAR | ΨΑΚΙΝΙΚΟ
ΜΟΣΧΑΡΙ BLACK ANGUS PRIME USA | ΚΡΕΜΜΥΔΙ |
ΠΑΠΑΓΙΑ | ΑΒΟΚΑΝΤΟ | ΧΑΒΙΑΡΙ AVRUGA | ΨΑΚΙΝΙΚΟ

30

SALMON | TEMPURA SHRIMP* | AVOCADO | CHIVES | ΤΕΡΙΨΑΚΙ
ΣΟΛΟΜΟΣ | ΓΑΡΙΔΑ* TEMPURA | ΑΒΟΚΑΝΤΟ | ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΣΟ | ΤΕΡΙΨΑΚΙ

24

KING CRAB* TARTARE | ASPARAGUS |
CUCUMBER | CREAM CHEESE | CORIANDER | MATCHA MAYO
ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ ΚΑΒΟΥΡΑΣ* | ΣΠΑΡΑΓΓΙ |
ΑΓΓΟΥΡΙ | ΚΡΕΜΑ ΤΥΡΙΟΥ | ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΣ | ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ MATCHA

30

BLACK SUMMER TRUFFLE
ΜΑΥΡΗ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΤΡΟΥΦΛΑ

18

MAIN COURSES ..

IBERICO PATA NEGRA | KOREAN MARINADE
ΙΒΗΡΙΚΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΡΑΤΑ ΝΕΓΡΑ | ΚΟΡΕΑΤΙΚΗ ΜΑΡΙΝΑΔΑ

38

GRILLED CHICKEN | YELLOW CURRY | PARSNIP EMULSION
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ | ΚΙΤΡΙΝΟ ΚΑΡΥ | ΓΑΛΑΚΤΩΜΑ ΠΑΣΤΙΝΑΚΙ

36

WAGYU BEEF STRIPLOIN KAGOSHIMA A5 JAPAN

88

DUCK BREAST | TRUFFLE MISO
ΣΤΗΘΟΣ ΠΑΠΙΑΣ | MISO ΜΕ ΤΡΟΥΦΑ

42

STRIP LOIN "JACK'S CREEK" AUSTRALIA | ΜΑΡΙΝΑΔΑ ΤΖΙΝΤΖΕΡ & ΜΑΝΓΚΟ
STRIP LOIN "JACK'S CREEK" ΑΥΣΤΡΑΛΙΑΣ | GINGER & MANGO MARINADE

56

GROUPEL | TARO ROOT EMULSION
ΣΦΥΡΙΔΑ | ΓΑΛΑΚΤΩΜΑ ΡΙΖΑΣ ΑΜΑΖΟΝΙΟΥ TARO

54

LOBSTER | UZUKUSHI SOY
ΑΣΤΑΚΟΣ | UZUKUSHI ΣΟΓΙΑ

135/
KGR



SIDE DISHES ..



IBERICO PURE | CHORIZO
ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ | CHORIZO

12

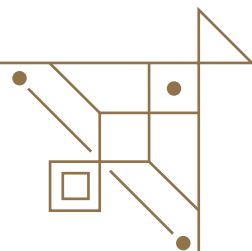
STIR FRIED VEGETABLE RICE
ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΡΥΖΙ

10

GRILLED ASPARAGUS
ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

12

DESSERTS ..



MILLE- FEUILLE | PISTACHIO CREAM | JAPANESE MATCHA TEA
MILLE- FEUILLE | ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΦΙΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ | ΙΑΠΩΝΙΚΟ ΤΣΑΙ MATCHA

16

LIKE A BLACK FOREST...
BLACK FOREST ΑΛΛΙΩΣ...

16

DULCE DE LECHE | CARAMELIZED VALRHONA CHOCOLATE |
MATCHA TEA NAMELAKA | DARK CHOCOLATE CROQUANT
DULCE DE LECHE | ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ VALRHONA |
NAMELAKA | ΤΣΑΙ MATCHA | ΤΡΑΓΑΝΗ ΠΙΚΡΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

17

SELECTION OF ICE CREAM | SORBET (1 SCOOP)
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΑΓΩΤΩΝ | SORBET (1 ΜΠΑΛΑ)

5

FRESH EXOTIC FRUIT
ΦΡΕΣΚΑ ΕΞΩΤΙΚΑ ΦΡΟΥΤΑ

18





Οι παραπάνω τιμές είναι σε ευρώ (€)
All above prices are in Euro (€)

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανιτά εδέσματα
All foods are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sun flower oil for any fried meals

*Στις ανωτέρω παρασκευές χρησιμοποιούνται και φρεσκοκατεψυγμένες ύλες
*All the above dishes also contain freshly frozen ingredients

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις
Service and taxes are included

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου & των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση
The hotel reserves the right to alter prices, operating hours & days of the restaurant without prior notice

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων
The establishment is obliged to have a printed form available in a special location near the exit for the registration of any complaints

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε
In case of any food allergy, kindly inform us

Ο Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αναστάσιος Αποστολόπουλος
Market Inspector Officer: Anastasios Apostolopoulos

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