



DISTINTO.GR

DINNER



GUIDE

16
YEARS TOGETHER



DINNER IS *BETTER*
WHEN WE EAT
TOGETHER



THE SECRET INGREDIENT IS ALWAYS LOVE

ENJOY YOUR MEAL

ΟΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΟΥΝ ΣΕ ΕΥΡΩ ΚΑΙ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ:
ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ, ΦΠΑ ΚΑΙ ΑΜΟΙΒΗ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟΥ.
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΤΟ ΑΝΤΙΤΙΜΟ
ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: **ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΣΚΟΥΡΑΣ**

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΝΑ ΜΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΣΕΤΕ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Η ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΟΥΜΕ.
ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΜΑΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΑΡΙΣΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΓΙΑ ΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ.



-JAPANESE STARTERS-

EDAMAME 5.00
SOYA BEANS STEAMED & SALTED

SHRIMP TEMPURA SALAD 9.00
FRIED SHRIMP, MIXED VEG,
MAYO & VINAIGRETTE SAUCE

CRAB SALAD 11.00
MIXED VEG, SWEET CHILI SAUCE
& JAPANESE MAYO

SALMON TARTARE 10.00
SALMON, AVOCADO, CUCUMBER,
SPRING ONIONS & CHILI LIME, SALT & PEPPER

TUNA TARTARE 11.00
TUNA FILLET, AVOCADO, MAYO,
SPRING ONIONS & CHILI LIME, SESAME

GUNKAN SALMON [3PCS] 8.00
SALMON TARTARE, SPICY MAYO
& CHIVES

GUNKAN TUNA [3PCS] 9.00
TUNA TARTARE,
AVOCADO & MAYO

SALMON ROSE [4PCS] 9.00
SALMON, RICE
& FLAME MAYO

FRIED SHRIMP [5PCS] 8.00
FRIED EBI & MAYO

JAPANESE STORIES



-MAKI ROLLS-

SALMON MAKI 6.00
FRESH SALMON

TUNA MAKI 6.50
FRESH TUNA

VEGGIE MAKI 4.50
CUCUMBER, AVOCADO & CARROTS

AMBERJACK MAKI 6.00
FRESH AMBERJACK

EBI MAKI 7.00
FRIED SHRIMP

-NIGIRI 3PCS-

SALMON 6.00

TUNA 6.00

SEABASS 6.00

SHRIMP 6.00

AMBERJACK 6.00

EEL 6.00



-SASHIMI 3 PCS-

SALMON 7.00

TUNA 8.00

SEABASS 8.00

SHRIMP 8.00

AMBERJACK 7.00

EEL 8.00

JAPANESE STORIES



-INSIDE OUT ROLLS-

ALASKA 8.00

FRESH SALMON, PHILADELPHIA, AVOCADO & WHITE SESAME

TUNA AVOCADO 8.50

FRESH TUNA, CREAM CHEESE, AVOCADO & BLACK SESAME

CALIFORNIA 8.00

CRAB, AVOCADO, CUCUMBER, MAYO & RED TOBIKO

SPICY CRAB 9.00

CRAB, AVOCADO, SPICY MAYO & KIMCHI SESAME

SPICY SALMON 7.00

FRESH SALMON, ONION, SPICY MAYO & WHITE SESAME

SPICY SHRIMP 10.00

SPICY MAYO, RED TOBIKO, AVOCADO, CRAB, CUCUMBER & SHRIMP ON TOP

SPICY TUNA 10.00

TUNA FILLET, SPICY SAUCE, FRESH ONION, RED TOBIKO & BLACK SESAME

SMOKED SALMON 8.00

SMOKED SALMON, AVOCADO, PHILADELPHIA & GREEN TOBIKO

TEMPURA SHRIMP 9.00

FRIED SHRIMP, CARROTS, WHITE AND BLACK SESAME & MAYO

JAPANESE STORIES



-DISTINTO SPECIAL ROLLS-

CITRUS TUNA 10.00

FRIED SHRIMP, AVOCADO, WASABI MAYO & TUNA ON TOP

BATANGAS 10.00

FRIED SHRIMP, EEL SAUCE, SPICY MAYO & SALMON ON TOP

VOLCANO 11.00

CRAB, SHRIMP BALL, AVOCADO & SPICY MAYO

ROCK STAR 10.00

CRAB, AVOCADO, CUCUMBER, SALMON & TUNA ON TOP

BON JOVI 11.50

FRIED SHRIMP, SEABASS ON TOP, TERIYAKI SAUCE & CHIVES

ZAKURA 10.00

8 PCS. SHRIMP TEMPURA, AVOCADO, CUCUMBER AND CRAB ON TOP

QUEEN 11.00

FRIED SHRIMP, PHILADELPHIA, SWEET CHILI SAUCE, MAYO & SALMON ON TOP

RAINBOW 9.00

CRAB, AVOCADO, CUCUMBER, SALMON, TUNA, SEA BASS & SHRIMP ON TOP

ITALIAN ROLL 10.00

SHRIMP, PHILADELPHIA STRAWBERRY ON TOP AVOCADO

YAKUZA ROLL 10.00

SALMON SKIN, TEMPURA, SPICY MAYO, TOP SALMON TARTARE

ZAMURAI ROLL 10.00

SHRIMP, CUCUMBER, AVOCADO ON TOP EEL SAUCE

CRYNCHY ROLL 10.00

TARTRE TUNA,TEMPURA FLAKES, BLACK SESAME, MAYO

JAPANESE STORIES

-SUSHI COMBO-

36 PCS 38.00

4 X TUNA MAKI, 4 X SALMON MAKI, 4 X ALASKA, 4 X CALIFORNIA, 2 X NIGIRI AMBERJACK, SHRIMP, SEABASS, TUNA & SALMON 2 X SASHIMI AMBERJACK, SHRIMP, SEABASS, TUNA & SALMON

-MAKI MIX COMBO-

24 PCS 28.00

4 X CITRUS, 4 X SHRIMP TEMPURA 4 X ALASKA, 4 X CALIFORNIA, 4 X SMOKE, 4 X BATANGAS



-APPETIZERS-

CEVICHE ————— 14.00

ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΕΒΙΤΣΕ ΜΕ ΤΑΧΙΝΙ, ΣΗΣΑΜΕΛΑΙΟ,
ΜΕΝΤΑ, ΠΕΡΛΕΣ YUZU ΚΑΙ ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ CONFIT.

VITTELO TONNATO ————— 15.00

ΜΕ ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ, ΚΡΕΜΑ ΤΟΝΟΥ,
ΚΑΠΑΡΗ ΚΑΙ ΠΟΥΔΡΑ ΕΛΙΑΣ.

TARTARE BEEF ————— 14.00

TARTARE ΜΟΣΧΟΥ ΜΕ CHILLI ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ DIJON
& ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ.

FETA CHEESE ————— 8.00

ΦΕΤΑ 4 ΥΦΕΣ ΜΕ ΜΕΛΙ ΠΡΟΠΟΛΗΣ.

CHICKEN MOUSSE ————— 9.50

ΜΟΥΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΛΑΧΑΝΙΚΑ ,ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ,
ΤΕΜΠΟΥΡΑ ΚΑΙ SWEET CHILLY SAUCE.

THE BURRATA ————— 9.50

BURRATA ΜΕ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ,
ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΕΣ ΕΛΙΕΣ, ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΡΟΚΑ.

SWEET POTATOES ————— 9.00

ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΕΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΕΣ,
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΦΕΤΑ.

CARPACCIO ————— 14.00

ΧΤΑΠΟΔΙΟΥ, ΤΖΑΤΖΙΚΙ ΑΒΟΚΑΝΤΟ,
CRUMBLE WASABI ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ.

CRAB RULLETE ————— 14.00

RULLETE ΑΠΟ ΚΙΝΕΖΙΚΟ ΛΑΧΑΝΟ, ΤΑΡΤΑΡ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ ΚΑΒΟΥΡΙΟΥ,
ΤΗΓΑΝΙΤΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ CHUTNEY ΛΕΜΟΝΙΟΥ ΜΕ CHILLY.

EUROPEAN STORIES



-SALADS-

DISTINTO ————— 12.00

ΜΕ ΤΑΛΙΑΤΑ ΜΟΣΧΟΥ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ,
ΠΕΚΟΡΙΝΟ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ.

THE ATHENIAN ————— 15.00

ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΜΕ ΣΦΥΡΙΔΑ, ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΠΟΣΕ,
ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΣΚΟΡΔΟΥ ΚΑΙ ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ.

FRUITALLY ————— 11.00

ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ CONFIT, ΡΟΚΑ, ΚΑΝΤΑΪΦΙ,
ΑΝΘΟΤΥΡΟ ΚΑΙ ΣΟΡΜΠΕ ΛΕΜΟΝΙ.

BELUNGA ————— 13.00

ΦΑΚΕΣ BELUNGA ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΤΟΝΟ ΣΩΤΕ,
ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ, ΘΥΜΑΡΙ, ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΚΑΙ ΚΑΠΝΟ.

KING CRAB ————— 18.00

ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ, ΚΡΕΜΑ ΑΒΟΚΑΝΤΟ,
ΕΛΙΕΣ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ CONFIT & ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΣΗΣΑΜΕΛΑΙΟ.

BEETROOT ENDIVE ————— 11.00

ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ, ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ, ΨΗΤΑ ENDIVE,
ΑΠΟΪΗΡΑΜΕΝΑ ΣΥΚΑ & ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΑ ΚΑΣΙΟΥΣ.

QUINOA CHICKEN ————— 11.00

ΜΕ ΜΙΡΕΡΟΙΧ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ, ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ
ΜΕ ΡΟΝΖΥ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ DRESSING ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ.



GRAB LIFE BY
THE SALAD.

EUROPEAN STORIES



-PASTA / RIZOTO-

TRUFFLE ————— 14.00

ΡΙΖΟΤΟ ΤΡΟΥΦΑΣ ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ.

KRITHAROTO BEEF ————— 13.00

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΤΑΛΙΑΤΑ ΜΟΣΧΟΥ, ΜΑΝΙΤΑΡΙ ΠΟΡΤΣΙΝΙ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΜΟΥΣ ΦΕΤΑΣ.

SHRIMP KRITHAROTO ————— 14.00

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ, ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΣΑΜΠΑΝΙΑΣ.

TORTELLONI SWEET SQUASH ————— 15.00

ΦΡΕΣΚΟ ΤΟΡΤΕΛΟΝΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΓΛΥΚΟΚΟΛΟΚΥΘΟ, ΓΑΡΙΔΕΣ, SWEET CHILLY ΚΑΙ ΚΡΟΚΟ ΚΟΖΑΝΗΣ.

RAVIOLLI SPINACH ————— 12.00

ΦΡΕΣΚΟ ΡΑΒΙΟΛΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΑΠΑΚΙ, ΣΠΑΝΑΚΙ, ΦΙΛΑΔΕΛΦΙΑ, ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΑΙΜ.

LOBSTER FRIKASE ————— 31.00

ΑΣΤΑΚΟΣ ΦΡΙΚΑΣΕ ΜΕ TAGLIOLINI NERO, ΣΑΦΡΑΝ ΚΑΙ ΑΝΗΘΟ.

TAGLIOLONI KING CRAB ————— 31.00

ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ, TAGLIOLINI NERO, CHORIZO, ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ.

GARGANELLI ————— 12.00

ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΜΠΡΟΚΟΛΟ, ΠΡΑΣΟ, ΚΡΕΜΑ ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ ΚΑΙ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΑ ΚΑΣΙΟΥΣ.

GNOCCHI ————— 12.00

ΝΙΟΚΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ, ΤΑΛΙΑΤΑ ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΧΟΙΡΙΝΟΥ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΜΑΪΝΤΑΝΟΥ ΜΕ ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ.

LIGUINE ————— 10.00

LIGUINE, ΓΑΛΑ ΚΑΡΥΔΑΣ, ΣΠΑΝΑΚΙ, ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΝΘΟΤΥΡΟ.

EUROPEAN STORIES



-FISH STORIES-

TUNA TATAKI ————— 16.00

ΤΑΤΑΚΙ ΤΟΝΟΥ ΜΕ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ, BABY ΚΑΡΟΤΑ, LIME ΚΑΙ ΣΗΣΑΜΕΛΑΙΟ.

SMOKED COD ————— 18.00

ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΒΑΚΑΛΛΑΟΣ, ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΣ ΣΤΗΝ ΛΑΔΟΚΟΛΛΑ ΓΕΜΙΣΤΟΣ ΜΕ ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ, ΜΑΥΡΟ ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΚΑ.

TSIPOURA FISH ————— 15.00

ΡΟΛΑΚΙ ΤΣΙΠΟΥΡΑΣ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΠΡΑΣΟ, ΠΟΥΡΕΣ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΑΝΗΘΟ.

SEA-BASS ————— 15.00

ΛΑΒΡΑΚΙ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΚΡΟΚΟ ΚΟΖΑΝΗΣ ΚΑΙ ΠΟΥΡΕ ΜΠΡΟΚΟΛΟ.

SALMON FILLET ————— 18.00

ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟΣ ΜΕ MISO, TARTARE ΠΑΝΤΖΑΡΙΟΥ ΚΑΙ ΨΗΤΑ ANTIVE.

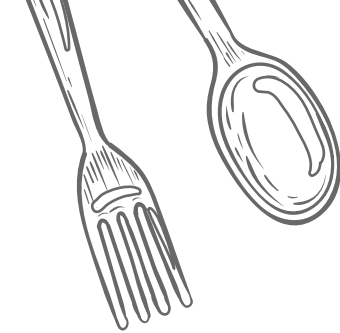
SALMON BEEF ————— 15.00

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΣΟΛΟΜΟΥ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ QINOA ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ.



FROM THE
SEA - INTO
THE FIRE.

EUROPEAN STORIES



-MEAT TALES-

T-BONE STEAK

ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ COUNTRY,
ΜΟΥΣ ΦΕΤΑΣ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ CONFIT.

19.00

TAGLIATA BEEF

ΤΑΛΙΑΤΑ ΜΟΣΧΟΥ ΜΕ
ΣΑΛΤΣΑ ΤΡΟΥΦΑΣ ΚΑΙ ΠΟΥΡΕ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ.

25.00

RIB-EYE USA

ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΠΝΟΥ ΚΑΙ
ΠΟΥΡΕ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ.

29.00

TURKEY FILLET

ΦΙΛΕΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ ΜΕ ΑΠΑΚΙ,
ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ, ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ
ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ.

13.00

PORK FILLET

ΦΙΛΕΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΧΑΛΟΥΜΙ,
ΜΠΕΙΚΟΝ ΚΑΙ ΓΛΥΚΟΞΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ.

14.00

EUROPEAN STORIES



-MEAT SPECIAL-

PICAHNA BLACK ANGUS

ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ,
ΛΑΔΙ ΚΑΠΝΟΥ ΚΑΙ ΠΟΥΡΕ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ.
(FOR TWO)

55.00

CHATEAUBRIAND

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ CHATEAUBRIAND ΜΕ ΣΠΑΣΜΕΝΑ ΠΙΠΕΡΙΑ,
ΜΑΥΡΟ ΣΚΟΡΔΟ, ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΠΑΠΡΙΚΑ ΚΑΙ ΣΩΤΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ.
(FOR TWO)

50.00

COTE DE BOEUF

ΚΟΝΤΡΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΔΙΜΗΝΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ CHIMICHURRI,
BUERRE NOISETTE ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ BABY.
(FOR TWO)

80.00

EUROPEAN STORIES

