

distinto

DINNER

Japanese Stories

Japanese Starters

EDAMAME | 5.00

Soya beans steamed & salted

SHRIMP TEMPURA SALAD | 9.00

*Fried shrimp, mixed veg, mayo
& vinaigrette sauce*

SALMON TARTARE | 10.00

*Salmon, avocado, cucumber,
salt & pepper*

TUNA TARTARE | 11.00

*Chopped tuna fillet, slow cooked beetroot,
cucumber, chilli, sesame oil*

SALMON ROSE [4pcs] | 9.00

Salmon, rice & flame mayo

FRIED SHRIMP [5pcs] | 8.00

Fried ebi & mayo

Maki Rolls

SALMON MAKI | 6.00

Fresh Salmon

VEGGIE MAKI | 5.00

Cucumber, Avocado & Carrots

TUNA MAKI | 6.50

Fresh Tuna

EBI MAKI | 7.00

Fried Shrimp

Nigiri

3 Pcs

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

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*

Sushi Combo

36 PCS | 40.00

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

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*

RAINBOW | 9.00

*Crab, avocado, cucumber, salmon, tuna,
sea bass & shrimp on top*

SMOKED EEL KABAYAKI ROLL | 11.00

*Fried shrimp, cucumber, avocado with
smoked eel on top & chives*

GUAKAMOLE ROLL | 11.50

*Fire cooked salmon with guacamole
and dill on top*

MANGO CRUNCH | 10.00

*Fried shrimps, avocado, mango sauce,
black sesame & crunchy tempura flakes on top*

SALMON TERIYAKI | 11.00

*Fried shrimp, avocado, cucumber,
flamed salmon on top with teriyaki sauce*

ZAKURA | 11.00

*Shrimp tempura, avocado, cucumber,
king crab on top*

BEEF FILLET ROLL | 12.00

*Asparagus, grilled mushrooms,
teriyaki sauce with beef carpaccio on top*

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



Mediterranean Stories

Starters

SALMON MOSAIC | 13.00

Μωσαϊκό απο σολωμό, τартάρ πατζαριού,
πουρέ σπανάκι και σάλτσα lemongrass

FETA CHEESE | 9.00

Φέτα 4 υφές με μελί ανθέων

CHICKEN PARMESAN | 10.00

Μους κοτόπουλο, λαχανικά, παρμεζάνα,
tempura και sweet chilly sauce

BURRATA | 10.00

Μπουράτα με gaspacho, ψητά pomodoro,
πούδρα ελιάς, τζέλ αγγουριού
και φύλλο κρεμμυδιού

THE TARTARE | 15.00

Tartare μόσχου με chilly, μουστάρδα Dijon
και λάδι τρούφας

CEVICHE | 14.00

Chevice λαυράκι, passion fruit, mango,
chives, τσίλι και καμμένο sticky rice

VITELLO TONATO | 15.00

Με φιλέτο μοσχάρι, μαγιονέζα τόνου,
πούδρα ελιάς και τηγανητή κάπαρη

KING OYSTER | 12.00

Κροκέτα μανιτάρι, πουρές porto bello,
chips πατζαριού και αρωματικό ζου από porcini

Risotto

PUMPKIN | 13.00

Ριζότο κολοκύθας με κρόκο Κοζάνης, καπνιστή πανσέτα,
τζίντζερ και μαριναρισμένο ανθότυρο

TRUFFLE | 15.00

Ριζότο τρούφας με άγρια μανιτάρια
και λάδι τρούφας

BEEF KRITHAROTO | 14.00

Κριθαρότο με ταλιάτα μόσχου, μανιτάρι
πορτσίνι, ντοματίνια και μούς φέτας

KRITHAROTO SHRIMP | 14.00

Κριθαρότο με γαρίδες, καπνιστό σολομό
κρόκο Κοζάνης και lime

Salads

DISTINTO | 12.00

Με ταλιάτα μόσχου, ντοματίνια, δαμάσκηνα,
πεκορίνο και dressing εσπεριδοειδων

THE ATHENIAN | 16.00

Αθηναϊκή με σφυρίδα, λαχανικά ποσέ,
μαγιονέζα σκόρδου και
αυγοτάραχο Μεσολογγίου

BEETROOT ENDIVE | 11.00

Παντζάρια, κατσικίσιο τυρί, ψητο kale,
αποξηραμένα σύκα γλασέ
και καθουρδισμένα κάσιους.

QUINOA SALAD | 11.00

Quinoa με μρεπουά λαχανικών,
κοτόπουλο μαριναρισμένο με ροτζι
και αρωματικό dressing γιουρτιού

CRAB SALAD | 16.00

Σαλάτα με νιόκι πατάτας, tartare καθουριού,
quacatole, φρέσκο κόλιανδρο
και τηγανιτό πράσσο

FRUITALLY | 12.00

με φράουλες confit, ρόκα, καταίφι,
ανθότυρο και σορμπέ λεμόνι

KALAMARI | 15.00

Ψητό iceberg με γαρίδες, καλαμάρι,
χταπόδι και σαλτσα φρικασέ

SHRIMP TARAMEA | 15.00

Κους κους με ταραμά γαρίδας, σπανάκι,
μους φέτας και dressing πεπόνι

Pasta

SPINACH RAVIOLI | 13.00

Ραβιόλι γεμιστό με σπανάκι, τόνο, κολοκύθι, φινόκιο, καλαμπόκι, βασιλικό και πεκορίνο

SEA TORTELLONI | 16.00

Τορτελόνι γεμιστό με σολομό, ρικότα, γαρίδες, μύδια, χταπόδι και σάλτσα σελινόριζας με μυρωδικά

TAGLIATELLE IBERICO | 15.00

Φρέσκες ταλιατέλες με pulled Iberico Pata Negra, porcini, κρέμα taleggio και καθουρδισμένα φουντούκια

THE LOBSTER | 38.00

Αστακός φρικασέ με ταλιατέλες, σαφράν και άνηθο

GARGANELI | 12.00

Garganelli με κοτόπουλο, μπρόκολο, πράσο, κρέμα μετσοβόνη και καθουρδισμένα κάσιους

KING CRAB | 32.00

Βασιλικό καβούρι με ταλιατέλες, sticks λαχανικών, σόγια, kimchi και φρέσκο κόλιανδρο

Fish Stories

SALMON | 18.00

Σολομός με πουρέ πατζάρι, μάνγκο, κολοκύθι, τζελ mirin και σάλτσα καρύδας

TATAKI TUNA | 17.00

Tataki τόνου με σελινόριζα, φινόκιο, παστινάκι, guacamole και ponzu sauce

MAGIATIKO | 21.00

Μαγιάτικο ποσέ με κρέμα μπρόκολο, μπρινουάζ λαχανικών και καπνιστό kale

SEA BASS | 15.00

Λαβράκι με σάλτσα από κρόκο Κοζάνης και πουρέ μπρόκολο.

BLACK COD | 27.00

Black cod φιλέτο με πουρέ αρακά, αγγινάρα, tempura flakes και λεμονάτη σάλτσα άνηθου

Meat Tales

T-BONE | 19.00

T-bone steak με roasted πατάτες baby, μους φέτας και ντοματίνια confit

TRUFFLE TAGLIATA | 26.00

Ταλιάτα μόσχου με σάλτσα τρούφας και πουρέ σελινόριζας

TURKEY FILET | 13.00

Φιλέτο γαλοπούλας με ταραμά γαρίδας, crispy προσούτο, πουρέ σελινόριζας και αρωματική bisque οστρακοειδών

RIB EYE | 29.00

Rib eye USA με King Oyster, σάλτσα καπνού και πουρέ γλυκοπατάτας

PORK FILET | 14.00

Φιλέτο χοιρινό με καμμένο πεκορίνο, πούδρα bacon, πουρέ γλυκοπατάτας και σάλτσα cider

Meat Special

THE PICANHA | 60.00

Picanha Black Angus καπνιστή σε monolith (for two)

CHATEAUBRIAND | 58.00

Φιλέτο μόσχου Chateaubriand με σάλτσα από σπασμένα πιπέρια, μαύρο σκόρδο, καπνιστή πάπρικα (for two)

FRENCH IBERICO | 60.00

Iberico Pata Negra λαίμος καπνιστός σε monolith με χειροποίητη bbq sauce (for two)

WAGYU | 80.00

Wagyu sirloin flap stake 5+ (for two)

SIDES | 4.00

Baby potatoes confit με pesto μαιντανού | Brocollini ψητό με λάδι chorizo
Grilled veggies με αρωματικό chimichurri | Πουρές γλυκοπατάτας | Πουρές σελινόριζας

Desserts

CHOCO LOVERS | 7.00

Bavaroise μάρης σοκολάτας, *cremeux* σοκολάτας γάλακτος, ναμελάκα λευκής σοκολάτας και παγωτό βανίλιας Μαδαγασκάρης

LEMON PIE | 6.50

Cremeux λεμόνι, τάρτα αμυγδάλου, ζελέ *lime*, *raspberries* και ιταλική μαρέγκα

ECLAIR BANOFEE | 7.00

Pat a shoux, κρέμα μπανάνας, καραμέλα βουτύρου, φεγγετήνη σοκολάτας και *cremeux* σοκολάτας γάλακτος

PAVLOVA | 7.00

Ganache λευκής σοκολάτας, κρέμα τυριού, φρούτα του δάσους και *sorbet* φράουλας

PISTACHIO | 6.50

Cremeux μαστίχας Χίου, *namelaka* φυστίκι Αιγίνης, *bisquit* βανίλιας, *framboise* και *crumble* αμυγδάλου

TIRAMISU | 6.50

Cremeux espresso, κρεμα *mascarpone*, *brownie*, *sticks* μαρέγκας, χύμα σοκολάτας και παγωτό μόκα

Glass

ΑΝΑΞ | 60.00
Chardonnay
Αμπελώνες Αντωνόπουλου, Αχαΐα-Πελοπόννησος

ΑΡΩΜΑ ΛΟΦΟΥ | 19.00
Μοσχοφίλερο, Μαλαγουζιά, Chardonnay
Achaia Clauss, Αχαΐα-Πελοπόννησος

ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΣΥΛΛΟΓΗ | 22.00
Chardonnay
Αμπελώνες Αντωνόπουλου, Αχαΐα-Πελοπόννησος

ΑΔΟΛΗ ΓΗΣ | 28.00
Chardonnay, Ασπρούδι, Λαγορθί, Ροδίτης
Αμπελώνες Αντωνόπουλου, Αχαΐα-Πελοπόννησος

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ | 26.00
Μαλαγουζιά
Αμπελώνες Αντωνόπουλου, Αχαΐα-Πελοπόννησος

ΤΑ ΔΩΡΑ ΤΟΥ ΔΙΟΝΥΣΟΥ | 27.00
Σιδερίτης
Παρπαρούσης Οινοποιΐα, Αχαΐα-Πελοπόννησος

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ | 27.00
Μαλαγουζιά
Κτήμα Ορφανού, Αχαΐα-Πελοπόννησος

THEMA | 32.00
Ασύρτικο & Sauvignon Blanc
Κτήμα Παυλίδη, Δράμα-Μακεδονία

JOKER | 26.00
Muscat Blanc
Αμπελώνες Λάλικου, Καβάλα-Μακεδονία

ΝΤΡΟΥΜΟ | 38.00
Sauvignon Blanc
Κτήμα Κυρ-Γιάννη Αμύνταιο-Φλώρινα

VIOGNER ECLECTIQUE | 44.00
Viogner
Κτήμα Σκούρα, Νεμέα-Πελοπόννησος

LEXIS | 28.00

Κυδωνίτσα

Οινοποιείο Ζαχαρία, Νεμέα-Πελοπόννησος

ΑΣΠΡΟΣ ΛΑΓΟΣ | 30.00

Βιδιανό

Δουλουφάκης, Κρήτη

ΟΒΗΛΟΣ | 38.00

Ασύρτικο, Semillon

Κτήμα Βιβλία Χώρα, Παγγαίο-Μακεδονία

ΜΑΚΡΙΑ ΡΑΧΗ | 36.00

Μοσχάτο, Riesling

Αμπελώνες Αντωνόπουλου, Αχαΐα-Πελοπόννησος

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ | 46.00

Ασύρτικο

Κτήμα Σιγάλας, Οία, Σαντορίνη

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ FAMIGLIA | 52.00

Ασύρτικο

Οινοποιείο Χατζηδάκης, Σαντορίνη

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ CUVÉE MONSIGNORI | 58.00

Ασύρτικο

Κτήμα Αργυρού Σαντορίνη

ARMYRA 26.00

Chardonnay, Μαλαγουζιά

Κτήμα Σκούρα, Νεμέα-Πελοπόννησος

5.00

LENGA 25.00

Gewurztraminer

Κτήμα Αθανής, Εύβοια

ΠΑΥΛΟΣ 34.00

Παύλος

Αμπελώνες Αντωνόπουλου, Αχαΐα-Πελοπόννησος

ΚΑΡΑΚΑΞΑ 28.00

Μαλαγουζιά

Οικογένεια Κορδά, Πάτρα

ΑΡΩΜΑ ΛΟΦΟΥ | 19.00
Μαυροδάφνη, Cabernet Sauvignon, Syrah
Achaia Clauss, Αχαΐα-Πελοπόννησος

5.00

ΑΔΟΛΗ ΓΗΣ | 28.00
Cabernet Sauvignon
Αμπελώνες Αντωνόπουλου, Αχαΐα-Πελοπόννησος

5.00

ΑΚΡΕΣ | 20.00
Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο
Κτήμα Σκούρας, Νεμέα-Πελοπόννησος

MERLOT ΟΡΦΑΝΟΥ | 25.00
Merlot
Κτήμα Ορφανού, Αχαΐα-Πελοπόννησος

ΣΚΕΡΤΣΟ (ημίξηρος) | 27.00
Grenache Rouge, Merlot
Οινογένεσις, Δράμα-Μακεδονία

5.00

IDYLLE D'ACHINOS | 32.00
Grenache, Syrah, Αγιωργίτικο
Κτήμα La Tour Mellas Kyros Mellas, Αχινός-Φθιώτιδα

LENGA PINK | 24.00
Gewurztraminer & Μαυροκουντούρα
Κτήμα Αβάντις, Εύβοια-Στερεά Ελλάδα

LIMNIONA | 26.00
Λημνιώνα
Κτήμα Ζαφειράκη, Τύρναβος, Θεσσαλία

THEMA | 29.00
Tempranillo
Κτήμα Παυλίδη, Δράμα-Μακεδονία

6.00

Glass

ΑΡΩΜΑ ΛΟΦΟΥ | 19.00
Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon
Achaia Clauss, Αχαΐα-Πελοπόννησος

4.00

ΑΝΑΞ | 42.00
Syrah
Αμπελώνες Αντωνόπουλου, Αχαΐα-Πελοπόννησος

ΝΕΑ ΔΡΥΣ | 46.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Αμπελώνες Αντωνόπουλου, Αχαΐα-Πελοπόννησος

8.00

ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΣΥΛΛΟΓΗ | 24.00
Merlot, Μαυροδάφνη
Αμπελώνες Αντωνόπουλου, Αχαΐα-Πελοπόννησος

ΜΕΓΑΣ ΟΙΝΟΣ | 48.00
Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon
Κτήμα Σκούρα, Νεμέα-Πελοπόννησος

THEMA | 32.00
Syrah, Αγιωργίτικο
Κτήμα Παυλίδη Δράμα-Μακεδονία

7.00

ΑΒΑΤΟΝ | 46.00
Λημνιό, Μαρούδι, Μαυροτράγανο
Κτήμα Γεροβασιλείου, Επανομή-Μακεδονία

CHATEAU JULIA | 42.00
Merlot
Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη, Δράμα-Μακεδονία

TOURIGA ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ | 36.00
Touriga Nacional
Κτήμα Παπαϊωάννου, Νεμέα-Πελοπόννησος

ΡΑΜΝΙΣΤΑ | 40.00
Ξινόμαυρο
Κτήμα Κυρ - Γιάννη, Νάουσα-Κεντρική Μακεδονία

PORTES | 24.00
Merlot
Κτήμα Σκούρα, Ορεινή Κορινθία-Πελοπόννησος

6.00

ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΛΑΙΟ | 38.00
Μάυρο Καλαβρυτινό, Μαυροδάφνη
Κτήμα Μέγα Σπήλαιο, Αχαΐα-Πελοπόννησος

CYRUS ONE | 40.00
Cabernet Franc, Merlot, Αγιωργίτικο
La Tour Mellas Kyros Mellas, Αχινός-Φθιώτιδα

EMPHASIS | 48.00
Tempranillo
Κτήμα Παυλίδη Δράμα-Μακεδονία

International Wine Selection

White

SANTA MARGHERITA | 38.00

Pinot Grigio

Santa Margherita, Doc, Tuscany-Italy

DR.L RIESLING | 26.00

Riesling

Dr Loosen, Mosel-Germany

VACHERON SANCERRE | 68.00

Sauvignon Blanc

Domaine Vacheron Sancerre Loire -France

CHABLIS CHAMPS ROYAUX | 59.00

Chardonnay

Domaine William Fevre, Ac Chablis-Burgundy-France

Rose

WHISPERING ANGEL | 62.00

Grenache, Rolle, Cinsault, Syrah

Chateau D' Esclans-Domaine Sacha Lichine-Provence France

M DE MINUTY | 54.00

Grenache, Cinsault & Syrah

Chateau Minuty- Cotes De Provence Provence France

VILLA MARIA BLUSH | 38.00

Merlot, Sauvignon Blanc

Villa Maria South Island - New Zealand

CHATEAU MIRAVAL ROSE | 60.00

Cinsault, Grenache Rouge, Syrah

Chateau Miraval Provence -France

Red

VINA ERRAZURIZ | 40.00

Carmenere

Vina Errazuriz Estate - Aconcagua Chile

VALMOISSINE | 38.00

Pinot Noir

Domaine De Valmoissine, Louis Latour - Aupsvar -

Coteaux Du Verdon- Protegee Var France

COLUMELLA | 180.00

Mourvedre Syrah

Sadie Family- Swartland - S. Africa

RIDGE GEYSERVILLE | 90.00

Zinfandel

Ridge Vineyards - California

ALTOS LAS HORMIGAS | 30.00

Malbec

Altos Las Hormigas Mendoza - Argentina

Champagne

LOUIS ROEDERER CRISTAL

BRUT

600.00

DOM PERIGNON

BRUT | ROSE

220.00 | 650.00

VEUVE CLICQUOT

BRUT | ROSE

120.00 | 160.00

MOET & CHANDON

BRUT | ROSE | ICE

100.00 | 120.00 | 140.00

GOSSET

BRUT | ROSE

120.00 | 200.00

BILLECART-SALMON BRUT RESERVE

MAGNUM (1.5lt)

310.00

BILLECART-SALMON CUVÉE NICOLAS FRANCOIS

BRUT

600.00

Beers

ΑΛΦΑ | 4.00

MAMΟΣ | 4.00

HEINEKEN | 4.00

HEINEKEN 00 | 4.00

DUVEL | 6.00

FISHER | 4.00

FISHER TRADITION | 11.00

MC FARLAND | 6.00

BUD | 6.00

ERDINGER WEISS | 6.00

ESTRELLA | 11.00

VASTA | 6.00

Sparkling
Wines

Glass

MONTELVINI ASOLO PROSECCO | 100.00

1500ml

Λευκός Ξηρός Αφρώδης Οίνος, Ποικιλία Glera

MONTELVINI SPUMANTE MOSCATO DOLCE | 30.00

750ml

Λευκός Γλυκός Αφρώδης Οίνος, Ποικιλία Μοσχάτο

5.00

MONTELVINI SPUMANTE ROSATO DOLCE | 30.00

750ml

Ροζέ Γλυκός, Αφρώδης Οίνος, Ποικιλία Μοσχάτο και Pinot Noir

5.00

MONTELVINI PROSECCO DOC EXTRA DRY | 30.00

750ml

Λευκός Ξηρός Αφρώδης Οίνος, Ποικιλία Glera

5.00

GANGIA PROSECCO | 30.00

750ml

Έίναι αρωματικό με τραγανή οξύτητα και αρώματα εσπεριδοειδών, πράσινου μήλου, αλλά και νότες φρυγανισμένου ψωμιού.

5.00

GANGIA MOSCATO D'ASTI | 30.00

750ml

Ημίγλυκος Αφρώδης Λευκός Οίνος, Ποικιλία Μοσχάτο

5.00

GRATIEN & MEYER BRUT | 56.00

Chardonnay, Pinot Noir, Chenin Blanc

8.00

Mineral &
Soft Drinks

NEPO AYPA 1L | 2.00

ΞΙΝΟ NEPO ΦΛΩΠΙΝΑΣ 750ml | 7.00

PELLEGRINO 250ml | 4.00

PELLEGRINO 750ml | 7.00

SCHWEPES SODA WATER | 3.00

COCA-COLA (LIGHT, ZERO) | 3.00

FANTA ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ/ΛΕΜΟΝΙ | 3.00

FANTA ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ | 3.00

SPRITE | 3.00

SCHWEPES TONIC | 3.00

AMITA | 3.00

PINK GRAPEFRUIT 3 CENTS | 6.00

GENTLEMAN'S SODA 3 CENTS | 6.00

GINGER BEER 3 CENTS | 6.00

TONIC WATER 3 CENTS | 6.00

AEGEAN TONIC 3 CENTS | 6.00