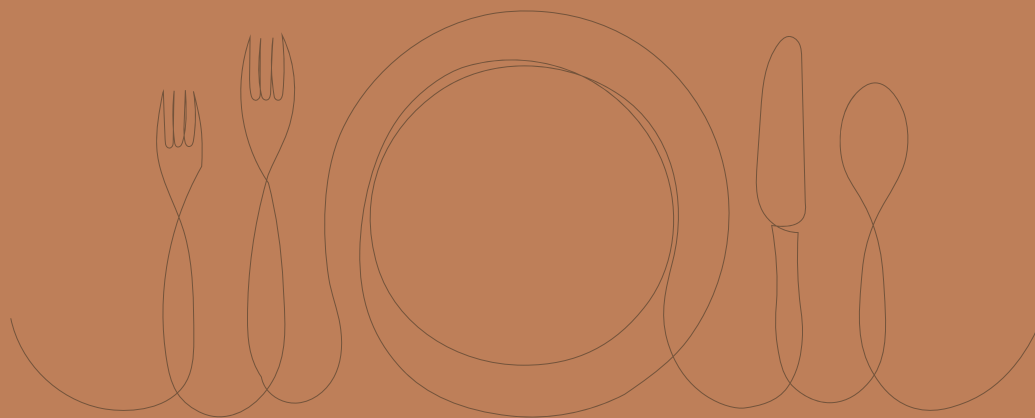
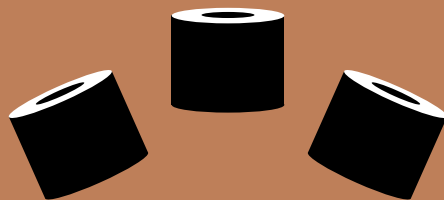


distinto

SINCE 2004



DINNER MENU



This is how
We Roll.

Καλώς ορίσατε στο *distinto*.

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε.
Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και άριστης ποιότητας ηλιέλαιο για τα τηγανητά εδέσματα.

JAPANESE STORIES

Japanese Starters

EDAMAME 5.00
Soya beans steamed & salted

SPICY EDAMAME 6.00
Soya beans steamed, sriracha & salted

SHRIMP TEMPURA SALAD 9.00
Fried shrimp, mixed veg, mayo & vinaigrette sauce

SALMON TARTARE 11.00
Salmon, avocado, cucumber, sesame, sriracha, teriyaki sauce

TUNA TARTARE 11.00
Chopped tuna fillet, cucumber, chilli, sesame oil, beetroot, lime

FRIED SHRIMP [5PCS] 8.00
Fried ebi & mayo

SALMON ROSE 10.00
Salmon, rice, & flame mayo

Nigiri

3 Pcs

SALMON 6.00

TUNA 6.00

SEA BASS 6.00

SHRIMP 6.00

AMBERJACK 6.00

Maki Rolls

SALMON MAKI 7.00
Fresh salmon

TUNA MAKI 7.00
Fresh tuna

VEGGIE MAKI 5.00
Cucumber, avocado & carrots

EBI MAKI 8.00
Fried shrimp

Sashimi

4 Pcs

SALMON 7.00

TUNA 8.00

SEA BASS 8.00

SHRIMP 8.00

AMBERJACK 7.00



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 8.00

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

VEGGIE ROLL 9.00

Cucumber, carrot, avocado, pickled red cabbage, white & black sesame and ginger soya sauce

Distinto Special Rolls

CITRUS TUNA 11.00

Fried shrimp, avocado, wasabi mayo & tuna on top

BATANGAS. 11.00

Fried shrimp, eel sauce, spicy mayo & salmon on top

VOLCANO 11.00

Crab, shrimp ball, avocado & spicy mayo

DRAGON. 12.00

Tempura shrimp, cucumber, avocado on top, tahini sauce and sesame

QUINOA 11.00

Tempura chicken, avocado, cucumber Philadelphia, sweet chilly sauce on top, quinoa, mayo & chives

DEEP FRIED CRAB (6 Pcs) 10.00

Crab, cucumber, avocado, truffle, yuzu mayo

SALMON TERIYAKI. 11.00

Tempura shrimp, cucumber, salmon on top, homemade teriyaki, fresh onion, white sesame

SEA BASS 11.00

Shrimp tempura, cucumber, avocado, sea bass on top, nikiri sauce, chives

FLAME. 12.00

Tempura shrimp, Philadelphia, avocado, salmon on top, spicy sauce, chives and red tobiko

QUEEN. 11.00

Avocado, cream, fried shrimps, flame salmon on top, sweet chili sauce with citrus & Wasabi tobiko

JAPANESE STORIES

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

Sushi Combo

36 PCS 40.00

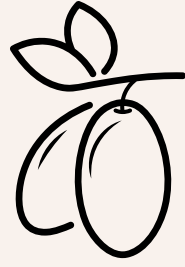
4 X Tuna Maki, 4 X Salmon Maki,

4 X Alaska, 4 X California,

*2 X Nigiri Smoked Eel, Shrimp, Sea bass,
Tuna & Salmon*

*2 X Sashimi Amberjack, Shrimp, Sea bass,
Tuna & Salmon*





The Mediterranean diet is a smorgasbord of cultures.

MEDITERRANEAN STORIES

Ορεκτικά

FETA CHEESE 11.00

Φέτα 4 υφές με μελί ανθέων

ARANCINI TRACHANA 12.00

Αραντσίνοι με κοτόπουλο, κατσικίσιο τυρί, σάλτσα ντομάτας με πετιμέζι και αφρό γραβιέρας

BURRATA 11.00

Μπουράτα με φρούτα του δάσους, pesto ρόκας, ντοματίνια confit και crispy prosciutto

THE TARTARE 16.00

Tartare μόσχου με κρεμα καπνιστών λαχανικών, μουστάρδα dijon, crumble τρούφας, ραπανάκι και chips παρμεζάνας

SEA BASS CEVICHE 15.00

Ceviche λαυράκι με εσπεριδοειδή, τζελ ανανά, εσαλότ confit, πράσσο και βασιλικό

VEGGIE MOUSAKA. 13.00

με μπολονέζ μανιταριών, ψητή γλυκοπατάτα, κρέμα μελιτζάνας και μπεσαμέλ καρύδας

KING OYSTER 12.00

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

PORK BELLY 12.00

Χοιρινή κοιλιά με chutney πράσινο μήλο, πίκλα σιναπόσπορου, roasty πατάτας και γλυκιά σάλτσα τρούφας

Σαλάτες

DISTINTO 12.00

με ταλιάτα μόσχου, εσαλότ πίκλα, λιαστή ντομάτα, γραβιέρα Κρήτης και dressing yuzu με άρωμα τρούφας

THE ATHENIAN. 16.00

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

BEETROOT ENDIVE 11.00

Παντζάρια, κατσικίσιο τυρί, ψητό kale, αποξηραμένα σύκα γλασέ και καβουρδισμένα κάσιους

QUINOA SALAD 12.00

με κοτόπουλο, ανανά, avocado, δυόσμο, cottage cheese και dressing απο ginger και lemongrass

CRAB SALAD 16.00

Νιόκι πατάτας, ταρτάρ καβουριού, γουακαμόλε, φρέσκο κόλιανδρο και τηγανητό πράσσο

GORGONZOLA SALAD 12.00

με Gorgonzola, ρόκα, αχλάδι, καβουρδισμένα καρύδια, τραγανά πιτάκια και dressing βαλσάμικο και μέλι

GREEK SALAD 12.00

με ντοματίνια, κρίταμο Αιγαίου, ντάκο χαρουπιού, ταλιατέλες αγγουριού και μους φέτας

Mediterranean
Stories

MEDITERRANEAN STORIES

Ζυμαρικά

FRESH PAPARDELLE 14.00
παπαρδέλες με φιλέτο μοσχάρι, τρούφα, σάλτσα ντομάτας, κρέμα πεκορίνο και γκρεμολάτα εσπεριδοειδών

FRESH RAVIOLI 12.00
Φρέσκο ραβιολι γεμιστό με μελιτζάνα, μετσοβόνη, σάλτσα ντομάτας και λεμονοθύμαρο

GARGANELI 12.00
Garganeli με κοτόπουλο, γλυκοπατάτα, καπνιστή πανσέτα, πιπεριές και κατσικίσιο τυρι

TORTELLONI. 17.00
Τορτελόνη γεμιστό με γκοργκοντζόλα, pulled beef,μανιτάρια shimeji, θυμάρι και καβουρδισμένα φουντούκια

LOBSTER FRICASSEE 39.00
Αστακός φρικασέ με ταλιατέλες, σαφράν και άνηθο

KING CRAB 34.00
Βασιλικό καβούρι με ταλιατέλες, king oyster, τρούφα, yuzu και αρωματική pesto μαιντανού

Ριζότο

SEA BASS RISOTTO 14.00
με κρέμα αγγινάρας, tartare λαυράκι με λάιμ, άνηθο και chips κρεμμύδι

TRUFFLE. 15.00
Ριζότο τρούφας με άγρια μανιτάρια

CHORIZO KRITHAROTO 13.00
με σπαράγγια, κατσικίσιο τυρί, chorizo και κρέμα λιαστής ντομάτας

SHRIMP KRITHAROTO 15.00
με γαρίδες, καπνιστό σολομό, κρόκο Κοζάνης και λάιμ

MEAT TALES

Meat Tales

T-BONE 21.00

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

TRUFFLE TAGLIATA 29.00

Ταλιάτα μόσχου με σάλτσα τρούφας και πουρέ σελινόριζας

TURKEY FILET 13.00

Φιλέτο γαλοπούλας γεμιστό με μανιτάρια portobello, μανούρι, πουρέ σελινόριζας και σάλτσα λιαστής ντομάτας

PORK FILET 14.00

Φιλέτο χοιρινό γεμιστό με prosciutto, γραβιέρα Κρήτης, πουρέ γλυκοπατάτας και σάλτσα μυρωδικών

RIB EYE 39.00

Rib eye USA Black Angus με king oyster, σάλτσα καπνού και πουρέ γλυκοπατάτας

Side Dishes

BABY POTATOES CONFIT 4.00

Πατάτες baby κονφί με λάδι τρούφας

GRILLED KING OYSTER 4.00

Ψητά μανιτάρια King Oyster

GRILLED VEGGIES 4.00

Ψητά λαχανικά

SWEET POTATO MASH. 4.00

Πουρές γλυκοπατάτας

CELERY MASH. 4.00

Πουρές σελινόριζας

Meat Special

THE PICANHA 60.00

Picanha Black Angus καπνιστή σε monolith (500gr)

CHATEAUBRIAND 65.00

Φιλέτο μόσχου chateaubriand με σάλτσα από σπασμένα πιπέρια, μαύρο σκόρδο, καπνιστή πάπρικα (500gr)

WAGYU 80.00

Wagyu Ιαπωνικό kobe A7 sirloin (200gr)

TOMAHAWK 120.00

Tomahawk steak Black Angus (1000gr)

Mediterranean
Stories

FISH TALES

Fish Stories

TUNA TATAKI 17.00

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

SEA BASS FILET 16.00

Λαυράκι φιλέτο με πουρέ σπανάκι, καρότα baby και σάλτσα ginger & lemongrass

SALMON FILET. 18.00

με πουρέ πατζάρι, σπαράγγια, φινόκιο και nikiri sauce

BLACK COD FILET 27.00

Φιλέτο Βακαλάου με ψητό iceberg, λεμονάτη σάλτσα σελινόριζας και tempura flakes