

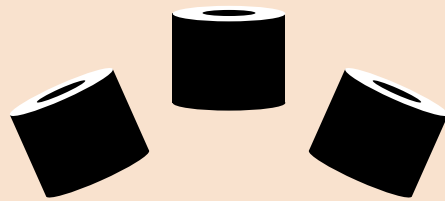
distinto

SINCE 2004

20
Years

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 Starters

| | |
|---|-------|
| EDAMAME | 6.00 |
| <i>Soya beans steamed & salted</i> | |
| SPICY EDAMAME | 7.00 |
| <i>Soya beans steamed & salted, sriracha</i> | |
| SHRIMP TEMPURA SALAD | 12.00 |
| <i>Fried shrimp, mixed veg, mayo & vinaigrette sauce</i> | |
| SALMON TARTARE | 12.00 |
| <i>Salmon, avocado, cucumber, soya, sesame oil, lime</i> | |
| TUNA TARTARE | 12.00 |
| <i>Chopped tuna fillet, cucumber, chili, sesame oil, beetroot, lime</i> | |
| FRIED SHRIMP [5PCS] | 9.00 |
| <i>Fried ebi & mayo</i> | |
| SALMON ROSE | 11.00 |
| <i>Salmon, rice, & flame mayo</i> | |

Maki Rolls

| | |
|--|------|
| VEGGIE MAKI | 6.00 |
| <i>Cucumber, avocado & carrots</i> | |
| SALMON MAKI | 8.00 |
| <i>Fresh salmon</i> | |
| TUNA MAKI | 8.00 |
| <i>Fresh tuna</i> | |
| EBI MAKI | 8.00 |
| <i>Fried shrimp</i> | |
| CHICKEN MAKI | 7.00 |
| <i>Tempura Chicken</i> | |

Nigiri

| | |
|--------------|------|
| <i>3 Pcs</i> | |
| SEABASS | 7.00 |
| SHRIMP | 7.00 |
| SALMON | 8.00 |
| TUNA | 8.00 |
| AMBERJACK | 9.00 |

Sashimi

| | |
|--------------|------|
| <i>4 Pcs</i> | |
| SHRIMP | 7.00 |
| SALMON | 8.00 |
| TUNA | 8.00 |
| SEABASS | 8.00 |
| AMBERJACK | 9.00 |

Inside Out Rolls

- SMOKED SALMON** 9.00
Smoked salmon, avocado, Philadelphia & green tobiko
- CALIFORNIA** 9.00
Crab, avocado, cucumber, mayo & red tobiko
- SPICY CRAB** 11.00
Crab, avocado, spicy mayo & kimchi sesame
- SPICY SHRIMP** 9.00
Spicy mayo, red tobiko, avocado, crab, cucumber & shrimp on top
- ALASKA** 10.00
Fresh salmon, Philadelphia, avocado & white sesame
- TUNA AVOCADO** 11.00
Fresh tuna, cream cheese, avocado & black sesame
- SPICY SALMON** 10.00
Fresh salmon, onion, spicy mayo & white sesame
- SPICY TUNA** 11.00
Tuna fillet, spicy sauce, fresh onion, red tobiko & black sesame
- TEMPURA SHRIMP** 10.00
Fried shrimp, carrots, white and black sesame & mayo

Distinto Special Rolls

- VOLCANO** 12.00
Crab, shrimp ball, avocado & spicy mayo
- DRAGON** 13.00
Shrimp tempura, cucumber, avocado on top, tahini sauce, black & white sesame
- CRISPY** 12.00
Shrimp tempura, crispy onion, tempura flakes, mayo & eel sauce on top
- PALAWAN** 12.00
Tempura shrimp, Philadelphia, mango, avocado & citrus gel on top
- BORACAY** 12.00
Shrimp tempura, Philadelphia, parmesan and spicy mayo on top
- OCTOPUS** 12.00
Crab, cucumber, avocado, mayo, marinated octopus, with soya and lime on top
- QUEEN** 13.00
Avocado, cream, fried shrimps, flame salmon, sweet chilly & citrus mayo on top
- CITRUS TUNA** 13.00
Fried shrimp, avocado, wasabi mayo & tuna on top
- BATANGAS** 13.00
Fried shrimp, eel sauce, spicy mayo & salmon on top
- BEEF TATAKI** 15.00
Shrimp tempura, asparagus, nikiri sauce, flamed beef & crispy onion on top

Sushi Combo

36 PCS 46.00

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 34.00

4 X Citrus, 4 X Shrimp Tempura,

4 X Alaska, 4 X California,

4 X Smoke, 4 X Batangas



The Mediterranean diet is a
smorgasbord of cultures.

MEDITERRANEAN ——— STORIES

Ορεκτικά

FETA CHEESE 12.00
Φέτα 4 υφές με μελί ανθέων

TOMINO 12.00
με ψητή κολοκύθα, chutney mango με
αστεροειδή γλυκάνισο, ψητό φινόκιο και
καβουρδισμένα καρύδια

PACCHERI 14.00
γεμιστό με μους κοτόπουλου, κρέμα καρότου,
με τζίντζερ και chutney πιπεριάς

VEGGIE MOUSAKA. 14.00
με μπολονέζ μανιταριών, ψητή γλυκοπατάτα,
κρέμα μελιτζάνας και μπεσαμέλ καρύδας

ARANCINI GEMISTA 14.00
με ψητά rosmarino, κρέμα μελιτζάνας,
chips κολοκυθιού και μους φέτας

COD CROQUETTE 15.00
Κροκέτες βακαλάου με ταραμά απο μελάνι
σουπιάς, κρέμα αβοκάντο και chips καρότου

CEVICHE. 16.00
Ceviche λαβράκι με τζελ εσπεριδοειδών,
μαριναρισμένο ανανά, πράσσο και λάδι δυόσμου

THE TARTARE 17.00
Tartare μόσχου με τηγανιτή κάπαρη, χύμα ελιάς,
εσαλότ confit και αφρό καπνιστού τόνου

Σαλάτες

BEETROOT ENDIVE 12.00
Παντζάρια, κατσικίσιο τυρί, ψητό
kale, αποξηραμένα σύκα γλασέ και
καβουρδισμένα κάσιους

FRUITALLY 13.00
με μαριναρισμένες φράουλες, ψητό καταίφι,
ανθότυρο και sorbet λεμόνι

BURRATA 13.00
με πολύχρωμα ντοματίνια, φρούτα του
δάσους, ρόκα και πέστο απο φυστίκια
Αιγίνης

QUINOA SALAD 14.00
με iceberg, κοτόπουλο, τηγανιτά noodles,
μαγιονέζα με φυστικοβούτυρο και
καβουρδισμένα κάσιους

BELUGA LENTILS 15.00
με χταπόδι, chutney πιπεριάς Φλωρίνης,
κρέμα αβοκάντο και dressing yuzu
με βασιλικό

DISTINTO 15.00
με ταλιάτα μόσχου, εσαλότ πίκλα, λιαστή
ντομάτα, γραβιέρα Κρήτης και dressing yuzu
με άρωμα τρούφας

THE ATHENIAN. 17.00
Αθηναϊκή με σφυρίδα, λαχανικά ποσέ,
μαγιονέζα σκόρδου και αυγοτάραχο
Μεσολογγίου

CRAB SALAD 17.00
με νιόκι πατάτας, tartare καβουριού,
guacamole, φρέσκο κόλιανδρο
και τηγανητό πράσο

MEDITERRANEAN ——— STORIES

Ζυμαρικά

GARGANELLI 13.00

Garganelli με κοτόπουλο, γλυκοπατάτα, καπνιστή πανσέτα, πιπεριές και κατσικίσιο τυρι

FRESH CAPPELLETTI 14.00

Φρέσκο cappelletti γεμιστό με λιαστή ντομάτα, κρέμα burrata, pesto ρόκας και καβουρδισμένο κουκουνάρι

FRESH RAVIOLI 18.00

Φρέσκο ravioli γεμιστό με κρέμα τυριού, tartare γαρίδας με εσπεριδοειδή, sweet chili και πούδρα αυγοτάραχου

PACCHERI 18.00

με καπνιστό pulled beef, κρέμα pecorino sardo, και λάδι τρούφας

LOBSTER FRICASSEE 40.00

Αστακός φρικασέ με ταλιατέλες, σαφράν και άνηθο

KING CRAB 40.00

Βασιλικό καβούρι με ταλιατέλες, sticks λαχανικών, soya, kimchi, lime και σησαμέλαιο

Ριζότο

TRUFFLE. 16.00

Ριζότο τρούφας με άγρια μανιτάρια

BEEF KRITHAROTO 16.00

με ταλιάτα μόσχου, μανιτάρια πορτσίνι, ντοματίνια και μους φέτας

SHRIMP KRITHAROTO 16.00

με γαρίδες, καπνιστό σολομό, κρόκο Κοζάνης και λάιμ

CRAYFISH PAELLA. 17.00

με караβίδες, γαρίδες, χταπόδι και σάλτσα σοφρίτο με κρόκο Κοζάνης

Meat Tales

TURKEY FILET 14.00

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

PORK FILET 15.00

Φιλέτο χοιρινό γεμιστό με γραβιέρα Κρήτης, αποξηραμένα cranberries, σάλτσα απο κόκκινα φρούτα και πουρέ γλυκοπατάτας

LAMB RACK 21.00

Καρέ αρνιού γαλλικής κοπής με κρούστα μυρωδικών, πουρέ σελινόριζας και γλυκιά σάλτσα τρούφας με θυμάρι

T-BONE 23.00

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

TRUFFLE TAGLIATA 29.00

Ταλιάτα μόσχου με σάλτσα τρούφας και πουρέ τοπιναμπούρ και ψητά king oyster

RIB EYE 40.00

Rib eye USA Black Angus, σάλτσα καπνού και roastie πατάτας

Meat Special

THE PICANHA 70.00

Picanha Black Angus καπνιστή σε monolith (500gr)

CHATEAUBRIAND 70.00

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

WAGYU 100.00

Wagyu Ιαπωνικό kobe A7 sirloin (200gr)

PORTERHOUSE 100.00

Porterhouse steak dry aged (1000gr)

TOMAHAWK 120.00

Tomahawk steak Black Angus (1000gr)

Side Dishes

BABY POTATOES CONFIT 6.00

Πατάτες baby κονφί με πέστο ρόκας

GRILLED KING OYSTER 6.00

Ψητά μανιτάρια King Oyster

GRILLED VEGGIES 6.00

Ψητά λαχανικά με αρωματικό chimichurri

SWEET POTATO MASH 6.00

Πουρές γλυκοπατάτας

CELERY MASH 6.00

Πουρές σελινόριζας

Fish Tales**ROULLETE. 16.00**

Λαβράκι γεμιστό με μους μυρωδικών,
πουρέ σελινόριζας, σάλτσα lemongrass
και crumble wasabi

TUNA TATAKI. 19.00

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

SALMON FILET. 20.00

Φιλέτο σολομού με πολύχρωμα ντοματίνια,
καραμελωμένα κρεμμύδια, πουρέ πατζαριού
και σάλτσα chorizo με πορτοκάλι

MAGIATIKO 23.00

Μαγιάτικο ποσέ με κρέμα τοπιναμπούρ,
αγγινάρες confit, chips καρότου
και λάδι άνηθου

BLACK COD FILET 27.00

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

*Are you ready?
We will be with you shortly!*

Όλες οι τιμές αντιστοιχούν σε ευρώ και συμπεριλαμβάνονται: δημοτικός φόρος, ΦΠΑ και αμοιβή σερβιτόρου. Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει το αντίτιμο εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Αγορανομικός υπεύθυνος: **ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΣΚΟΥΡΑΣ**

distinto
SINCE 2004