# Buddha Bar Beach Santorini

The Buddha-Bar menu offers a selection of Pacific Rim cuisine dishes, a masterful blend of fine ingredients and spices where Chinese, Japanese, Thai and other East
Asian flavors combine subtly with a zest of the West. Our aim is to offer an exciting and contemporary update of "nouvelle cuisine", with carefully balanced dishes that will delight both taste buds and eyes alike. All dishesare prepared according to our "family style" concept: they can be shared among
guests and are served in large dishes rather than individual plates.
Prepared with only the very best ingredients, this fusion food menu is rich yet healthy, fruity and spicy, with a carefully balanced selection of classic recipes and new creations with
entrancing names, reflecting the many inspirations of our Chefs.

# Family Style Menu

110€ per guest

## Appetizers

**Tori karaage** – marinated and deep fried chicken bites with spicy soy sauce
Μαριναρισμένο τηγανιτό κοτόπουλο με πικάντικη σάλτσα σόγιας

**Fried Calamari** - fresh deep-fried calamari with sambal sauce
Τηγανιτό καλαμάρι με σάλτσα sambal

**Vietnamese Spring rolls** - sweet & sour passion fruit sauce, vermicelli noodles (V)
Ρολάκια λαχανικών με νούντλς ρυζιού με γλυκόξινη σάλτσα από passion fruit

**Nasu dengaku** – miso aubergine (V)
Μαριναρισμένες μελιτζάνες με miso και πίκλες από ρέβα

## Main Dishes

**Grlled Salmon fillet** - grilled salmon, seasonal vegetables and yuzu emulation sauce
Σολομός σχάρας με ρύζι ατμού και σάλτσα yuzu teriyaki

**Thai Style red curry shimp** - black tiger shrimps cooked in a red curry and aromatic jasmine rice with lemongrass
Black Tiger γαρίδες μαγειρεμένες σε κόκκινο κάρυ με ρύζι γιασεμιού αρωματισμένο με λεμονόχορτο

**Miso Truffle Black Cod** - caramelized black cod, white eggplant & soy beans
Καραμελωμένος μαύρος μπακαλιάρος με λευκή μελιτζάνα και φασόλια σόγιας

**Grilled Katsu Curry** - deep fried chicken breast with steam rice and curry sauce
Τηγανιτό στήθος κοτόπουλο με ρύζι ατμού και σάλτσα Κάρυ

## Sides

**Buddha Bar hot Noodles** - vegetarian noodles with teriyaki sauce
Νούντλς με λαχανικά και σάλτσα teriyaki
**Wok fried rice** with vegetables
Τηγανιτό ρύζι με λαχανικά

## Dessert

**Ginger Cheesecake** with seasonal red fruit and coulis
Cheesecake τζίντζερ με κόκκινα φρούτα και σάλτσα από βατόμουρα

**Crème Brûlée** - vanilla, licorice, cress seeds, lemongrass & osmosis seasonal fruit
Crème Brûlée με βανίλια Μαδαγασκάρης, γλυκόριζα, κάρδαμο, lemongrass και φρούτα σε ώσμωση

# Appetizers

**Nasu Dengaku** – miso aubergine (V) 22 €
Μαριναρισμένες μελιτζάνες με miso και πίκλες από ρέβα

**Chicken Tori Karaage** – marinated and deep fried chicken bites with spicy soy sauce 24 €
Μαριναρισμένο και τηγανιτό κοτόπουλο με πικάντικη σάλτσα σόγιας

**Vietnamese Spring Rolls** - sweet & sour passion fruit sauce, vermicelli noodles (V) 27 €
Ρολάκια λαχανικών με νούντλς ρυζιού με γλυκόξινη σάλτσα από passion fruit

**Fried Calamari** - fresh deep-fried calamari with sambal sauce 28 €
Τηγανιτό καλαμαράκι με σάλτσα sambal

**Black Pepper Black Angus Bao**– sliced beef with mixed bell peppers, ginger, red onion & black pepper sauce 28 €
Ψιλοκομμένο μοσχαρίσιο κρέας με πολύχρωμες πιπεριές και σάλτσα μαύρου πιπεριού σε ψωμάκια ατμού

**Gyoza Tacos Trilogy -** tacos with spicy tuna tartar, salmon ginger tartar and aromatic sea bass tartar 28€
Tacos με γέμιση καυτερό τόνο, σολομό ταρτάρ μαριναρισμένο σε τζίντζερ και αρωματικό ταρτάρ λαβράκι

**Sea bass ceviche** – Santorinian tomato fondue, coriander oil, tequila and gastrique sauce sauce 30 €
Λαβράκι ceviche με fondue από ντοματίνια Σαντορίνης, λάδι κόλιανδρου, τεκίλα και σάλτσα gastricue

**Buddha Bar Crispy Prawns** - black tiger prawns tempura and spicy mayo 34 €
Γαρίδες black tiger tempura με πικάντικη μαγιονέζα

**Tuna Tartar** - fresh tuna cubes, ponzu sauce, avocado, sweet wasabi sauce and yuzu gel 34 €
Φρέσκος τόνος σε ζωμό dashi, αβοκάντο, ponzu, γλυκό wasabi και gel από yuzu

# Salads

**Seaweed Salad** - mix wakame, Julien vegetables, salad dressing & crispy onion 24 €
Σαλάτα από φύκια - ποικιλία wakame και λαχανικά με σπιτικό dressing και τραγανά κρεμμύδια

**Santorinian Salad** - santorinian tomatoes, cucumber, olives, mix bell peppers, barley rusk, crithmum and feta cheese 28 €
Ντοματίνια Σαντορίνης, αγγούρι, ελιές, πιπεριές, κριθαροκούλουρο, κρίταμο και φέτα

**Ginger Chicken and Orange Salad** - marinated chicken breast with ginger and coriander, orange, casius and orange dressing 30 €
Στήθος Κοτόπουλου μαριναρισμένο σε τζίντζερ και κόλιανδρος , πορτοκάλι, κάσιους και dressing πορτοκάλι

**Salmon and Avocado Salad** - mix salad leaves with salmon nigiri and avocado cubes mixed with wasabi vinegar 32 €
Σαλάτα με αβοκάντο, nigiri σολομού και ξιδάτή σάλτσα με αγριοράπανο

**Buddha Bar Chicken Salad** - Signature chicken salad with cabbage 34 €
Σαλάτα Buddha Bar με μαριναρισμένο κοτόπουλο, λάχανο και διάφορα μυρωδικά

**Crispy Crab salad** - king crab, avocado, tempura flakes & spicy cream sauce 38 €
Τραγανή σαλάτα Καβουριού Αλάσκας, αβοκάντο νιφάδες τεμπούρας και καυτερή κρεμώδης σάλτσα

# Main Course

**Chicken Katsu Curry with Rice** - deep fried chicken breast with steam rice and curry sauce 38 €
Τηγανιτό στήθος κοτόπουλο με ρύζι ατμού και σάλτσα Κάρι

**Grilled Teriyaki Salmon with Rice** - grilled salmon, steam rice and yuzu teriyaki sauce 40 €
Σολομός σχάρας με ρύζι ατμού και σάλτσα yuzu teriyaki

**Thai style Red Curry Shrimp** - black tiger shrimps cooked in a red curry and aromatic jasmine rice with emongrass 44 €
Γαρίδες black tiger μαγειρεμένες σε κόκκινο κάρυ με ρύζι γιασεμιού αρωματισμένο με λεμονόχορτο

**Duck Breast** with pumpkin puree, green apple sauce, pistachio cracker 46 €
Στήθος πάπιας με πουρέ γλυκιάς κολοκύθας, σάλτσα πράσινου μήλου και κράκερ από φιστίκια

**Buddha Bar Miso Truffle Black Cod** - caramelized black cod, white eggplant & soy beans 52 €
Καραμελωμένος μαύρος μπακαλιάρος με λευκή μελιτζάνα και φασόλια σόγιας

**Grilled black Angus Rib Eye** – grilled fillet with sweet potato puree, yakiniku sauce & poached fried egg 58 €
Rib eye με πουρέ γλυκοπατάτας, σάλτσα yakiniku και τηγανιτό ποσέ αυγό

# Sides

**Edamame** - soy beans (V) 12 €
Φασόλια Σόγιας

**Flame Edamame** - spicy soy beans 14 €
Φασόλια Σόγιας με πιπεριές τσίλι

**Steamed rice** (V) 12 €
Ρύζι ατμού

**Yucca Chips** (V) 12 €
Τσιπς από Yucca

**Buddha Bar hot Noodles** - vegetarian noodles with teriyaki sauce 14 €
Νούντλς με λαχανικά και σάλτσα teriyaki

**Wok fried rice** with vegetables 14 €
Τηγανιτό ρύζι με λαχανικά

**Extra Sauce** – Mayo, Spicy Mayo etc. 4 €
Extra σάλτσα

# Sushi Experience

## Special Rolls

**Veggie Ikebana** - bell peppers, cucumber, avocado, carrot, Romaine lettuce (V) 34 €
Futomaki με πιπεριές, αγγούρι, αβοκάντο, καρότα και μαρούλι

**Magic Sea Bass Roll** – marinated sea bass, kamaboko mix, avocado & sesame sauce 36 €
Μαριναρισμένο λαβράκι, μίξ kamaboko, αβοκάντο και σάλτσα σουσαμιού

**Spicy Tuna Roll** - spicy tuna tartar, avocado, cucumber, seared, black garlic, chivies, coriander and goma dressing 38 €
Καυτερό ταρτάρ τόνου, αβοκάντο, αγγούρι, μαύρο σκόρδο, chivies, κόλιανδρο και goma dressing

**Crab and Avocado Roll** – avocado, crab mix, orange mayo, masago, sesame, fried onion 39 €
Αβοκάντο, καβούρι μιξ, μαγιονέζα πορτοκάλι, σουσάμι, τηγανιτό κρεμμύδι

**Katsu Seafood Futomaki** - salmon, tuna, , sea bass, cream cheese, cucumber, Unagi sauce, tobiko, spring onion, spicy mayo 42 €
Futomaki τεμπούρα με σολομό, τόνο, λαβράκι, κρέμα τυριού, καυτερή μαγιονέζα και ιαπωνική σάλτσα χελιού

**Rainbow Roll – prawns tempura**, cucumber, avocado, mix sashimi (salmon-tuna-sea bass),lime chili mustard sauce 42 €
Γαρίδα τεμπούρα αγγούρι, αβοκάντο, sashimi μιξ (σολομός-τόνος-λαβράκι) και σάλτσα μουστάρδας

**Buddha Bar roll** – Salmon, tuna, king crab, sea bass wrap in cucumber with Buddha Bar sauce Bar sauce 42 €
Σολομός, τόνος, καβούρι, λαβράκι τυλιγμένο σε αγγούρι και Buddha Bar sauce

**Omakase Platter** – Chef's choice combo 26pcs 240 €
Omakase Platter - Επιλογή του Chef με 26 τεμάχια

# Sushi Experience

## Hosomaki Rolls

**Cucumber** (V) / **Αγγούρι** (6 pcs) 22 €

**Avocado** (V) / **Αβοκάντο** (6 pcs) 22 €

**Shake** / Salmon / **Σολομός** (6 pcs) 26 €

**Maguro** / Tuna / **Τόνος** (6 pcs) 26 €

**Ebi** / Prawn / **Γαρίδα** (6 pcs) 26 €

## Nigiri

**Shake** / Salmon / **Σολομός** (2 pcs) 22 €

**Akami** / Tuna fillet/ **Τόνος φιλέτο** (2 pcs) 22 €

**Ebi** / Prawn / **Γαρίδα** (2 pcs) 22 €

**Suzuki** / Sea bass / **Λαβράκι** (2 pcs) 22 €

## Sashimi

**Shake** / Salmon / **Σολομός** (5 pcs) 26 €

**Akami** / Tuna fillet/ **Τόνος φιλέτο** (5 pcs) 30 €

**Suzuki** / Sea bass/ **Λαβράκι** (5 pcs) 30 €

**Sashimi Platter** - 2 pcs per fish (Salmon, Tuna, Sea Bass) and seaweed salad (6 pcs) 34 €

# Desserts

Ice Cream - Sorbet (per scoop) 5 €

Μπάλα Παγωτού - Sorbet

Mochi with Ice Cream Selection 22 €

Mochi με επιλογή Παγωτού

Selection of freshly cut fruits 24 €

Ποικιλία φρούτων εποχής

Crème Brûlée - vanilla, licorice, cress seeds, lemongrass and osmosis seasonal fruit 24 €

Crème Brûlée με βανίλια Μαδαγασκάρης , γλυκόριζα, κάρδαμο, lemongrass και φρούτα σε ώσμωση

Sesame Chocolate Sphere with coconut ice cream 24 €

Σφαίρα σοκολάτας με δημητριακά και παγωτό καρύδα

Ginger Cheesecake with seasonal red fruit and coulis 26 €

Cheesecake τζίντζερ με κόκκινα φρούτα και σάλτσα από βατόμουρα

Chef's Dessert of the Day 30 €

Επιδόρπιο ημέρας επιλογής του Chef

Cake (for 2 persons) 70 €

Cake (για 2 άτομα)