



ΣΥΓΧΡΟΝΟ ΑΣΙΑΤΙΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

1. Σπρινγκ Ρολλς	Ψυλοκομμένα λαχανικά τυλιγμένα σε τραγανή ζύμη, συνοδεύονται από γλυκόζηνη σάλτσα.	4,40
2. Γουόν Τον	Τραγανά φιογκάκια από φύλλο Γουόν Τον με κρεμώδες τυρί, γαρίδες και καβούρι. Συνοδεύονται από σως δαμάσκηνο.	4,90
3. Τραγανές γαρίδες	Ελαφρώς τηγανητές τυλιχτές γαρίδες. Συνοδεύονται από σως δαμάσκηνο.	7,80
4. Κάρυ Σαμόσας	Γεμιστά πικάντικα τριγωνάκια με χοιρινό κιμά, πατάτες και αρακά. Συνοδεύονται από σως δαμάσκηνο.	4,70
5. Φτερούγες Κοτόπουλου	Μαριναρισμένες τηγανητές φτερούγες. Σερβίρονται με γλυκά σως ταίλι και μέλι.	5,70
6. Χοιρινά Παιδάκια	Τραγανά παιδάκια που συνοδεύονται από σως μπάμπικου.	5,60
7. Τσιπς Γαρίδας	Συνοδεύονται από γλυκόζηνη σως.	2,70
8. Ταϊλανδέζικα Κεφτεδάκια Κοτόπουλου	Κεφτεδάκια ζυμωμένα με βερμισέλι νουντλς και φρέσκο κόλιανδρο. Σερβίρονται με γλυκά σως ταίλι και λάιμ.	5,80
9. Ινδικές Πατάτες	Πικάντικες πατάτες σωταρισμένες στο γουόκ. Συνοδεύονται από δροσιστική σως γιαουρτού.	3,80
11. Ιαπωνικές Μπουκίτσες	Τραγανές μπουκίτσες κοτόπουλου μαριναρισμένες με γαπωνέζικα αρωματικά μπαχαρικά και πασταλισμένες με σουσάμι. Σερβίρονται με σως λεμονιού.	5,80
12. Γκιόζα	Γαπωνέζικα ντάμπλινγκς γεμιστά με χοιρινό κιμά, λάχανο, καρότα, τζίντζερ. Συνοδεύονται από γαπωνέζικη σως.	5,40
	Με λαχανικά	5,10

## ΣΑΛΑΤΕΣ

15. Εξωπική Σαλάτα Ιάβας	Μήλο, σταφίδες και κουκουναίρι μέσα σε πράσινη σαλάτα με στρογγυλό μαρούλι. Συνοδεύεται με εξωτικό ντρέσινγκ.	5,50
16. Σαλάτα Ταϊλάνδης	Σαλάτα με τρυφερά μοσχαρίσια φιλετάκια, τοματίνια, ροδέλες κρεμμυδιού, αγγούρι και κόλιανδρο.	6,40
17. Σαλάτα Μάνγκο	Φρέσκο μάνγκο, καρότα, λάχανο και κρεμμύδια.	5,70
18. Γουόν Τον	Στρογγυλό μαρούλι, τοματίνια, βρασμένο αυγό και σατάυ σως. Γαρνίρεται με γουόν τον.	5,70
19. Ζεστή Σαλάτα στο Γουόκ	Κινέζικο και άσπρο λάχανο, πράσινες και κόκκινες πιπεριές, μπρόκολο, κρεμμύδι, καρότο και φρέσκα κρεμμυδάκια, όλα σωταρισμένα στο γουόκ. Συνοδεύονται από σως σατάυ.	5,60
20. Σαλάτα Γουασάμπι	Στρογγυλό μαρούλι, τοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδια και γουασάμπι σως μαγιονέζας.	5,50
21. Βιετναμέζικη Σαλάτα Γκόι Μπαπ Κάι	Δροσερή σαλάτα με κοτόπουλο, κινέζικο λάχανο, καρότα, κόκκινες πιπεριές, φρέσκα μέντα και κόλιανδρο σε ντρέσινγκ χυμού λάιμ. Γαρνίρεται με ψημένα φιστίκια.	6,10
22. Ινδική Σαλάτα	Στρογγυλό μαρούλι, τοματίνια και αγγούρι με φιλετάκια κοτόπουλου. Σερβίρεται με σως γιαουρτού και ψυλοκομμένο κόλιανδρο.	6,20
25. Ιαπωνική Σαλάτα	Φρέσκο αβοκάντο. Συνοδεύεται με γαπωνέζικη σως «μίσο».	5,70

## ΣΟΥΠΕΣ

32. Γουόν Τον	Κινέζικη σούπα με ντάμπλινγκς γεμιστά με χοιρινό κιμά. Γαρνίρεται με φρέσκα κρεμμυδάκια.	6,20
33. Τομ Γιαμ Γκουγκ	Καυτερή σούπα Ταϊλάνδης με ασιατικά μαντάρια, μπέμπι κορν, φύλλα λάιμ, κόλιανδρο, λεμονόχορτο, γκαλανγκάλ και γαρίδες.	6,20
34. Λάικσα	Πικάντικη σούπα με νουντλς βερμισέλι, φρέσκα κρεμμυδάκια, κινέζικο λάχανο, φύτρα φασολιών και κάρυ.	Με κοτόπουλο 5,10 Με λαχανικά 4,60
35. Τομ Κα Γκάι	Ταϊλανδέζικη σούπα με γάλα καρύδας, μαντάρια, κοτόπουλο, φύλλα λάιμ και γκαλανγκάλ. Γαρνίρεται με φρέσκο κόλιανδρο.	5,20
36. Με Γλυκό Καλαμπόκι	Γλυκά σούπα με *καλαμπόκι και αυγό. Γαρνίρεται με σησαμέλαιο.	Με κοτόπουλο 4,90 Με *καβουρόψιχα 5,90
37. Λέμακ Λάικσα	Ελαφρώς πικάντικη σούπα Μαλαισίας από γάλα καρύδας με νουντλς βερμισέλι, κοτόπουλο, λωρίδες αγγουριού, κόκκινες πιπεριές και ανανά. Γαρνίρεται με φρέσκο κόλιανδρο.	6,90
39. Ουντόν	Γαπωνέζικη σούπα με Ουντόν νουντλς και καρότα. Σερβίρεται με φύκια, φρέσκο κρεμμυδάκι και καβουρδισμένο σουσάμι.	6,20
	Με * Γαρίδες	6,90

## ΝΟΥΝΤΛΣ ΣΤΟ ΓΟΥΟΚ

47. Σπέσιαλ Νούντλς Ταϊλάνδης	Ελαφρώς πικάντικα πλατά νουντλς ρυζού και αυγού με γάλα καρύδας, κινέζικο και άσπρο λάχανο, κόκκινες και πράσινες πιπεριές, κρεμμύδι, φρέσκα κρεμμυδάκια και καρότο. Με:	Κοτόπουλο 7,70	Χοιρινό 7,60	Μοσχάρι 8,00	*Γαρίδες 8,90	Λαχανικά 6,90
48. Γλυκόζηνα Νούντλς	Νουντλς αυγού με φύτρες φασολιών, μπέιμπι κόρν, λάχανο και γλυκόζηνη σάλτσα, μαγειρεμένα στο γουόκ. Με:	Κοτόπουλο 7,60	Χοιρινό 7,50	Μοσχάρι 7,90	*Γαρίδες 8,80	Λαχανικά 6,80
49. Νούντλς με Γλυκόζηνη Σάλτσα και Πορτοκάλι	Φαρδιά Νουντλς ρυζού μαγειρεμένα σε γλυκόζηνη σάλτσα με καρότα, κρεμμύδια, σκόρδο και φέτες πορτοκαλιού. Με:	Κοτόπουλο 7,70	Χοιρινό 7,60	Μοσχάρι 8,00		
50. Νούντλς με Βασιλικό και Τσίλι	Πλατά νουντλς αυγού στο γουόκ με βασιλικό, κόκκινη πιπεριά, λάχανο, κρεμμύδι και τσίλι και σως τσίλι. Με:	Κοτόπουλο 7,60	Χοιρινό 7,50	Μοσχάρι 7,90	*Γαρίδες 8,80	Λαχανικά 6,80
51. Νούντλς Σγκαπούρης	Διάφανα νουντλς στο γουόκ με κάρυ, αυγό, κοτόπουλο, *γαρίδες, φύτρες φασολιών, λάχανο, κρεμμύδια και φρέσκα κρεμμυδάκια.					8,60
52. Τσού Μέν	Πλατά νουντλς αυγού στο γουόκ με μανιτάρια, καρότα, λάχανο και φύτρες φασολιών.	Κοτόπουλο 7,60	Χοιρινό 7,50	Λαχανικά 6,80		
53. Νούντλς με Γλυκά Σάλτσα Τσίλι και Κάσιους	Νούντλς αυγού με φασίγια κάσιους στο γουόκ με κρεμμύδια, φρέσκα κρεμμυδάκια, λάχανο, πράσινες και κόκκινες πιπεριές, σε γλυκά σάλτσα τσίλι. (απαλή, μέτρια, καυτερή). Με:	Κοτόπουλο 7,60	Χοιρινό 7,50	Μοσχάρι 7,90	*Γαρίδες 8,80	Λαχανικά 6,80
54. Κάρυ Νούντλς	Διάφανα νουντλς στο γουόκ με μανιτάρια, μπαμπού, κρεμμύδια και μπέιμπι κόρν σε γάλα καρύδας με κάρυ. Με:	Κοτόπουλο 7,60	Χοιρινό 7,50	Μοσχάρι 7,90	*Γαρίδες 8,80	Λαχανικά 6,80
56. Νουντλς Κίνας	Κατσαρά ασιατικά νουντλς (Μεντάκι) από σπάλευρο στο γουόκ με φρέσκα κρεμμυδάκια, λάχανο, κρεμμύδια, πράσινες και κόκκινες πιπεριές. Με:	Κοτόπουλο 7,60	Χοιρινό 7,50	Μοσχάρι 7,90	*Γαρίδες 8,80	Λαχανικά 6,80
58. Μούσου	Διάφανα νουντλς στο γουόκ με μανιτάρια και αυγό, λάχανο, κρεμμύδια, φύτρες φασολιών και φρέσκα κρεμμυδάκια. Με:	Κοτόπουλο 7,80	Χοιρινό 7,70			

## ΡΥΖΙ

66. Τηγανητό Ρύζι με Αυγό						4,40
67. Ρύζι Αημού						2,70
68. Ρύζι Ινδονησίας	Πικάντικο ρύζι με αυγό, καρότα, *αρακά και φρέσκα κρεμμυδάκια. Σερβίρεται με σως από φασίγια. Με:	Κοτόπουλο 6,50	Χοιρινό 6,40	Μοσχάρι 6,90	*Γαρίδες 8,90	Λαχανικά 6,00
69. Ρύζι Ταϊλανδέζικο	Τηγανητό ρύζι γασεμί με αυγό, φρέσκα κρεμμυδάκια και ταϊλανδέζικη σάλτσα. Με:	Κοτόπουλο 6,20	Χοιρινό 6,10	Μοσχάρι 6,70	*Γαρίδες 8,80	Λαχανικά 5,90
70. Καντονέζικο Ρύζι	Τηγανητό ρύζι με αυγό, καρότο, φρέσκα κρεμμυδάκια, καλαμπόκι και *αρακά. Με:	Κοτόπουλο 6,20	Χοιρινό 6,10	Μοσχάρι 6,70	*Γαρίδες 8,80	Λαχανικά 5,90
71. Τηγανητό Ρύζι με Κάρυ	Τηγανητό ρύζι με αυγό, φρέσκα κρεμμυδάκια και κάρυ. Με:	Κοτόπουλο 6,20	Χοιρινό 6,10	Μοσχάρι 6,70	*Γαρίδες 8,80	Λαχανικά 5,90
73. Γιαπωνέζικο Ρύζι	Τηγανητό ρύζι γασεμί με αυγό και φρέσκα κρεμμυδάκια. Με:	Κοτόπουλο 6,20	Χοιρινό 6,10	Μοσχάρι 6,70	*Γαρίδες 8,80	Λαχανικά 5,90



## ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ



87. Kiko Νουντλς με Κοτόπουλο	5,90	89. Kikuko Νουντλς με Κοτόπουλο	5,90
88. Kiko Τηγανητό Ρύζι με Αυγό και Κοτόπουλο	5,10	90. Kikuko Τηγανητό Ρύζι με Αυγό και Κοτόπουλο	5,10

## ΣΠΕΣΙΑ ΠΙΑΤΑ

77. Ινδικό Κοτόπουλο Κόρμα	Κοτόπουλο με σάλτσα από κάρυ, τσίλι, τζίντζερ και γάλα καρύδας. Συνοδεύεται από ρύζι ατμού.	8,60	
78. Σολωμός Ιαπωνίας	*Σολωμός με σως Τεριάκι, σουσάμι και μαριναρισμένα λαχανικά. Συνοδεύεται από ρύζι ατμού.	13,50	
80. Πάπια Πεκίνου	Τραγανό φιλέτο *πάπιας αεθριζόμενο με φρέσκο κρεμμυδάκι, λωρίδες καρότου και αγγουριού. Συνοδεύεται από πτάκια στον ατμό, σάλτσα Πεκίνου και σάλτσα δαμάσκηνο.	11,80	
81. Ταϊλανδέζικο Σατάυ Κοτόπουλο	Μαριναρισμένα καλαμάκια κοτόπουλου. Συνοδεύονται από σως φιστικιού. Σερβίρονται με ρύζι ατμού.	8,90	
82. Σετσουάν	Πικάντικο πιάτο με πράσινες και κόκκινες πιπεριές, σκόρδο, τζίντζερ, τσίλι και *αρακά. Συνοδεύεται από ρύζι ατμού. Με:		
	Κοτόπουλο 8,60	Μοσχάρι 9,40	
83. Μάνγκο και Μανιτάρια	Κομμάτια από φρέσκο μάνγκο μαγειρεμένα με ασιατικά μανιτάρια σε εξωτική σάλτσα με γάλα καρύδας και κρεμμύδια. Σερβίρονται με ρύζι ατμού. Με:		
	Κοτόπουλο 9,30	Χοιρινό 9,20	
84. Γλυκόζηνο	Ανανάς, πράσινες και κόκκινες πιπεριές, κρεμμύδια και φρέσκο κρεμμυδάκι σε γλυκόζηνη σάλτσα. Σερβίρονται με ρύζι ατμού. Με:		
	Κοτόπουλο 8,60	Χοιρινό 8,70	*Γαρίδες 10,80
85. Μοσχάρι Με Χρωματιστές Πιπεριές	Πράσινες και κόκκινες πιπεριές, κρεμμύδια και φρέσκο κρεμμυδάκι, μαγειρεμένα στο γουόκ με τρυφερό μοσχάρι. Σερβίρονται με ρύζι ατμού.	9,40	
86. Τεριάκι	Ψιλοκομμένα καρότα, κρεμμύδια και φρέσκα κρεμμυδάκια στο γουόκ με κοτόπουλο σε σάλτσα Τεριάκι. Συνοδεύεται από ρύζι ατμού.	8,60	
91. Ταϊλανδέζικο Κοτόπουλο με Κάσιους	Τρυφερά κομμάτια κοτόπουλου με κίτρινες και κόκκινες πιπεριές, φρέσκα κρεμμυδάκια, κάσιους σε γλυκιά σάλτσα τσίλι. Σερβίρονται με ρύζι ατμού.	8,90	

## ΓΛΥΚΑ

93. Ρολά Λευκής Σοκολάτας με Φράουλα	5,30	94. Ρολά Σοκολάτας	5,30
95. Τηγανητή Μπανάνα	4,20	96. Τηγανητός Ανανάς	4,20

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coca Cola 330 ml	1,50	Coca Cola Light/Zero 330 ml	1,50	Sprite 330 ml	1,50
Fanta Πορτοκαλάδα 330 ml	1,50	Fanta Λεμονάδα 330 ml	1,50	Νερό Εμφιαλλeno 0,5 lt	0,60
Σόδα 330 ml	1,40	Ανθρακούχο Νερό 330 ml	1,90	Νερό Εμφιαλωμένο 1lt	1,80

## ΜΠΥΡΕΣ / ΚΡΑΣΙΑ

Tsing Tao 330 ml	2,90	Λευκό Μοσχοφίλερο Ορεινός Ήλιος Seméli Φιάλη 187 ml	3,50
Asahi 330 ml	3,30	Κόκκινο Αγιωργίτικο Ορεινός Ήλιος Seméli Φιάλη 187 ml	3,50
Singha 330 ml	3,30	Sake 180 ml	7,50
Cobra 330 ml	3,40		

ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΣΑΛΤΣΕΣ	Μπάρμπεκίου	0,80	Δαμάσκηνο	0,80	Πεκίνου	1,20
	Γλυκόζηνη	0,80	Φιστίκι	1,20	Σόγια	0,80
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΥΛΙΚΑ	Κοτόπουλο	1,90	Μοσχάρι	2,10	Γαρίδες*	3,90
	Λαχανικά	1,70	Χοιρινό	1,80	Πτάκια Πεκίνου	2,70

# 210 93 26 033

www.kikuko.gr  kikukogr

## SUSHI

<b>100. MAKI Ρολά</b> 8 τεμάχια:	Σολωμός	Ξυδάτο ρύζι με φρέσκο σολωμό, αβοκάντο και φύκια	5,80
	Spicy Tuna	Ξυδάτο ρύζι με φρέσκο κρεμμύδι, φρέσκο τόνο και spicy σως	6,30
	Καλιφόρνια	Ξυδάτο ρύζι με σουρίμι, καβουριού αγγούρι, αβοκάντο, μαγιονέζα και φύκια	5,20
	Tempura	Ξυδάτο ρύζι με φρέσκο κρεμμύδι, τζίντζερ, τεμπούρα γαρίδα και φύκια	5,80
	Vegetarian	Ξυδάτο ρύζι με αβοκάντο, αγγούρι, καρότο, μαγιονέζα και μπρίκ	5,20
<b>101. NIGIRI</b> 4 τεμάχια:	Ξυδάτο ρύζι με :	Φρέσκο σολωμό	5,80
		Φρέσκο τόνο	6,30
		Βρασμένη γαρίδα	6,30
<b>102. SASHIMI</b> 4 τεμάχια:	Φρέσκο φιλέτο :	Σολωμός	6,90
		Τόνος	7,40
<b>103. KIKUKO'S COMBO</b> 12 τεμάχια :	Ποικιλία από Maki και Nigiri		14,90

Η απaráμιλλη ασιατική μαγειρική τέχνη παράλληλα με τα άριστα, από υγιεινής πλευράς, υλικά μας, προσδίδουν στα φαγητά **KIKUKO** ΑΛΗΣΜΟΝΗΤΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ!

**210 93 26 033**

**ΙΩΝΙΑΣ 52 - ΝΕΑ ΣΜΥΡΝΗ**  
ΔΕΥΤΕΡΑ - ΚΥΡΙΑΚΗ 12:30 - 24:00

## ΠΡΟΣΦΟΡΕΣ

**MENΟΥ 2 ΑΤΟΜΩΝ** μόνο **20€**

### TAKE AWAY - DINE IN

- 2 Σπρινγκ Ρόλς - 1 Γουόν Τον με Τυρί
- 1 Εξωτική Σαλάτα Ιάβας ή Ζεστή Σαλάτα στο Γουόκ ή Ιαπωνική Σαλάτα
- 1 Μεριδα Νούντλς με Κοτόπουλο ή Χοιρινό ή Λαχανικά
- 1 Μεριδα Τηγανητό Ρύζι με Κοτόπουλο ή Χοιρινό ή Λαχανικά
- 2 Αναψυκτικά

**MENΟΥ 4 ΑΤΟΜΩΝ** μόνο **39€**

### TAKE AWAY - DINE IN

- 2 Σπρινγκ Ρόλς - 2 Γουόν Τον με Τυρί - 2 Κάρυ Σαμόσας
- 1 Εξωτική Σαλάτα Ιάβας ή Ζεστή Σαλάτα στο Γουόκ ή Ιαπωνική Σαλάτα
- 2 Μεριδες Νούντλς με Κοτόπουλο ή Χοιρινό ή Λαχανικά
- 2 Μεριδες Τηγανητό Ρύζι με Κοτόπουλο ή Χοιρινό ή Λαχανικά
- 1 Τηγανητή Μπανάνα
- 4 Αναψυκτικά

**HAPPY NOON** **-15%**

### TAKE AWAY - DINE IN

Δευτέρα - Παρασκευή 12:30 - 18:00

Οι προσφορές δε συνδυάζονται μεταξύ τους ή με τυχόν άλλες προσφορές και μπορούν να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.



Η **Kikuko** σερβίρει  
το λαχταριστό μπουφέ της  
κάθε **Κυριακή 1.30 - 4.30 μμ.**  
με **15€/άτομο** (συμπεριλαμβάνεται  
ένα αναψυκτικό της επιλογής σας)

### ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΙΔΩΝ ΑΞΙΑΣ 6 €

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΕΧΕΙ  
ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ -ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

- Όλα τα υλικά μας είναι φρέσκα πρώτης ποιότητας.
- Χρησιμοποιείται καλαμποκέλαιο και ελαιόλαδο.
- \* Οι γαρίδες, το καβούρι, η πάπια, ο σολωμός, ο αρακάς, το καλαμπόκι είναι κατεψυγμένα.

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση νόμιμων αποδείξεων λιανικής πώλησης.  
Στις τιμές περιλαμβάνονται: Δημοτικός Φόρος 0,5 % - Φ.Π.Α. 23 % (φαγητά) - Φ.Π.Α. 23 % (αναψυκτικά  
και αλκοολούχα ποτά), όπως επίσης και μεταφορά των φαγητών.

Οι τιμές του καταλόγου είναι σε Ευρώ και μπορούν να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γουμενοπούλου Δήμητρα